



INFORME ANUAL 2013

PLAN NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA

2011 – 2015



ÍNDICE DE CONTENIDOS

	Página
1. INTRODUCCIÓN	1
2. PERFIL DE LOS SECTORES, ESTABLECIMIENTOS E INSTALACIONES SOMETIDAS A CONTROL OFICIAL	3
3. INFORME ANUAL DE RESULTADOS	21
PARTE A. Aspectos generales	21
A.1. Cambios en las estructuras orgánicas, en los órganos de coordinación	21
A.2. Recursos Humanos	23
A.3. Novedades en aplicaciones informáticas/bases de datos	28
A.4. Novedades en recursos laboratoriales del control oficial	29
A.5. Cambios en la delegación de competencias	29
A.6. Formación	30
A.7. Nuevos procedimientos de control oficial	40
A.8. Novedades legislativas	41
PARTE B. Programas del Control Oficial	46
Sección I PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL EN COMERCIO EXTERIOR	46
Sección II PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL EN AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y CALIDAD ALIMENTARIA	46
Sección III PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS	46
PARTE C. Auditorías del Control Oficial	47
4. CONCLUSIONES	57
Parte A Aspectos generales	57
Parte B Programas del Control Oficial	58
Parte C Auditorías del Control Oficial	74
5. PROPUESTAS DE ADAPTACION DEL PLAN	76
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 2013.

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) nº 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 v4-2014, enviado a los Servicios de la Comisión en marzo de 2014. Esta nueva versión ha introducido cambios respecto de la enviada en febrero de 2013, algunos de los cuales tienen también su reflejo en el informe anual de 2013. Esta versión 4 (2014), introduce principalmente los siguientes cambios respecto a la versión anterior:

- Incorporación del Real Decreto 19/2014, por el que se crea la AECOSAN y adaptación del texto en consonancia.
- Modificación de las tres secciones de la parte B.
- 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 2013, 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 2013 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 está basada en el Informe SITRAN (SISTEMA INTEGRAL DE TRAZABILIDAD ANIMAL) de enero de 2014, que recoge todos los datos del año 2013. 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 público 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 2013 son los siguientes:

ESPECIE ANIMAL	CENSO	SUBEXPLORACIONES
BOVINO	5.285.454	155.510
PORCINO	25.320.139	85.554
CAPRINO	2.759.644	77.478
OVINO	16.573.748	114.902
ABEJAS	2.525.295	25.826
EQUINO	669.431	182.338
GALLINAS HUEVOS	42.604.736	1.119
GALLINAS CARNE	241.478.761	5.032
PAVOS	7.834.612	1.229
CONEJOS	6.471.388	3.371

Tabla 2.1. Censo y subexplotaciones por especie animal en el año 2013

De esta manera, el número total de explotaciones en España durante el 2013 es de 481.942 cifra ligeramente superior a la del año 2012. De ellas 420.367 se dedican a la producción y reproducción de animales y 61.575 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 2009:



Gráfico 2.1 Evolución del número de explotaciones desde el 2009

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



Gráfico 2.2 Distribución de explotaciones por Comunidades Autónomas (1 de enero de 2014)

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 (ROCIPV) 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*, *Leguminosae*, *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, Leguminosae, 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 2012, 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 2012, los 29.191.381 Tm, lo que ha supuesto, porcentualmente, un **descenso del 4,93%**, con respecto al año 2011. No obstante, si nos limitamos a comparar la **producción de piensos destinados a animales de abasto**, ésta alcanzó los 28.363.988 Tm, lo que supone 1.327.064 Tm menos que la producción de piensos para animales de abasto del año 2011, es decir una **reducción aproximada del 4,7%**, 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 19% del total y del pienso para **ovino y caprino**, con un 5,6% 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 21,3% 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 14,6% del total, mientras que el tercer lugar lo continúa ocupando **Aragón**, con un 12,6% de la producción, seguido de **Galicia**, con aproximadamente un 9,6% del total y Murcia y Andalucía con un 8% %, seguido de **Castilla la Mancha** con un 6,5%. **Valencia y Extremadura**, producen, respectivamente el 5% y el 4,4% de la producción nacional de piensos.

NÚMERO DE ESTABLECIMIENTOS QUE INTERVIENEN EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN 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 **1.541 fabricantes de piensos compuestos, aditivos y premezclas** y unos **6.905 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 producción ecológica española, con los últimos datos disponibles correspondientes a 2012, y en base a los datos facilitados por las autoridades competentes de las CCAA ha presentado la siguiente evolución:

Superficie.- La **superficie inscrita** destinada a la Agricultura Ecológica en el año 2012 ha sido de 1.756.548 ha, frente a las 1.806.528 ha dedicadas a este tipo de producción en 2011, lo que supone una reducción del 2,77 %.

En el caso de considerar como en años anteriores la superficie de cultivos ecológicos incluida la dedicada a otras superficies, la reducción sería del orden del 1,98 %, al pasar de 1.845.039 ha, en 2011, a 1.808.492 ha, en 2012.

La reducción de la superficie de agricultura ecológica registrada en el año 2012 se debe a dos causas muy diferentes pero que inciden en la misma dirección: por un lado, se ha producido una reducción real de superficie de cultivos ecológicos en varias comunidades autónomas y en varios grupos de cultivos, y, por otro, se ha cambiado la ubicación estadística de determinadas superficies, que ahora no computan en la suma total, teniendo en cuenta directrices de Eurostat.

Se ha depurado la información correspondiente al año 2011, teniendo en cuenta las directrices de Eurostat, y se ha elaborado bajo esta perspectiva la de 2012, con el fin de poder realizar el análisis comparativo de los datos referentes a dichos años y valorar adecuadamente la evolución de los diferentes aspectos que componen la producción ecológica en España en el último año.

Andalucía continua siendo la comunidad española con más superficie inscrita, ascendiendo a un total de 949.025 hectáreas. También destacan Castilla la Mancha con 297.140 seguida de Cataluña con 77.401 hectáreas.

Por orientaciones productivas de la agricultura ecológica en España, destacan los prados y pastos permanentes con 1.010.238 has. Le siguen los cultivos permanentes, con 361.281 ha, y las tierras arables, con 267.808 ha.

Destacan los cereales con 174.005 ha, que representan un 9,63 por ciento de la superficie total inscrita y el olivar con 168.039 has, que representa un 9,30 por ciento del total. Le siguen los frutos secos con 98.272 ha y la vid con 81.262 ha.

Operadores.- En lo que se refiere a los operadores, atendiendo al criterio NIF, es decir, prescindiendo de su actividad, su número en 2012 ascendió a 32.724. Los operadores registrados por actividad fueron en 2012 de 34.277, lo que indica la multiactividad de muchos operadores, y esta cifra integra a 30.462 productores en el sector primario, a 2.790 elaboradores y transformadores, 111 importadores, 127 exportadores y 776 comercializadores "no importadores", fundamentalmente almacenistas e intermediarios.

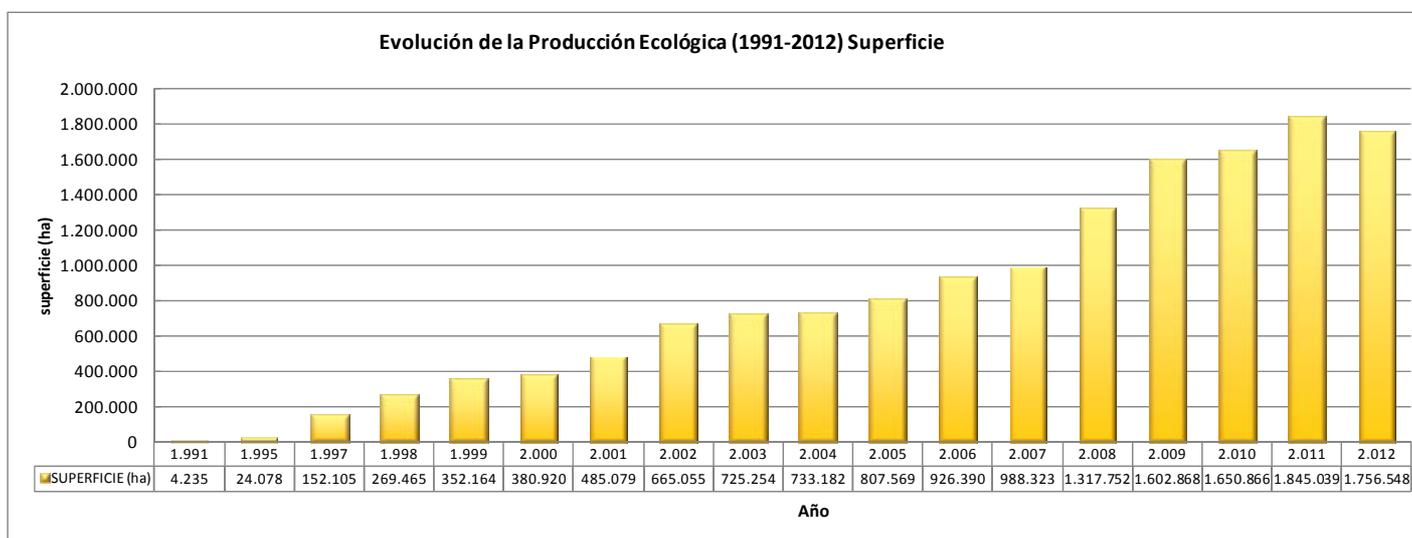
El mayor número de operadores por actividad está establecido en Andalucía con un total de 10.316, seguidos de Castilla-La Mancha con 7.238, Extremadura con 3.231 y Murcia con 2.525.

Ganadería ecológica.- De un total de 6.105 explotaciones destacan las 2.992 de vacuno de las que 2.901 son de carne y 91 de leche, que comprenden 159.934 y 4.802 cabezas respectivamente, seguidas del ovino, con 1.691 explotaciones de carne y 48 de leche. A continuación, el caprino que consta de 504 explotaciones de carne y 129 de leche. Hay también 148 explotaciones de porcino, y en avicultura había 55 explotaciones de carne, 122 de huevos y 1 de aves de cría. Finalmente, existen 188 establecimientos apícolas y 226 explotaciones de équidos.

Industrias ecológicas.- El total de industrias transformadoras y elaboradoras de productos ecológicos, relacionadas con la producción vegetal, ascendió a 3.608. las categorías más destacables son 1321 industrias de Elaboración y Conservación de Frutas y Hortalizas; 727 son establecimientos de Elaboración de Bebidas, dentro de los que destacan 630 bodegas y embotelladoras de vino, 471 dedicados a Elaboración de Aceites y Grasas Vegetales, dentro de los cuales hay 466 Almazaras y Envasadoras de Aceite, 369 empresas de Panadería y Farináceos. Destacan Andalucía con 961 establecimientos; Cataluña con 617 y la Comunidad Valenciana con 435 establecimientos.

Las industrias relacionadas con la producción animal alcanzaron la cifra total de 833, destacando las 365 industrias de Elaboración y Conservación de Carne y Productos Cárnicos, con 190 Mataderos y Salas de Despique y 92 de carnes frescas y 55 de embutidos y salazones, las 131 de Elaboración de Productos Lácteos, las 302 de Elaboración de Otros Productos Alimenticios y las 28 de Elaboración de Conservación de Pescados, Crustáceos y Moluscos.

Por CCAA destaca Andalucía con 289 industrias, seguida de Cataluña con 167.

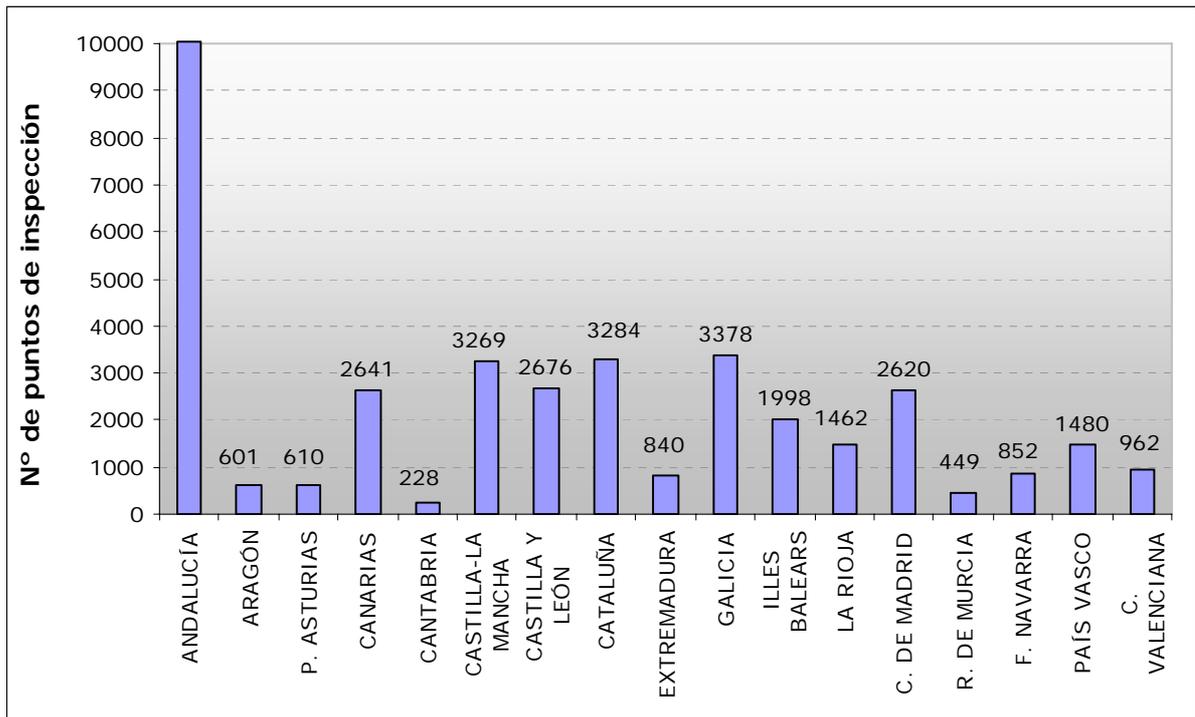


(1) Hasta el año 2.011 se han incluido en los totales el apartado **“6 Otras superficies”**. A partir del año 2012 se excluyen de los totales este apartado para homologarlo con los datos de *Eurostat*.

NOTA: Según la definición de Eurostat en el apartado **“6 Otras superficies (Cultivos específicos)”** se incluyen las superficies correspondientes a: **Terreno forestal y plantas silvestres (sin uso ganadero), Rosa de Damasco, Árboles de navidad, y Otras superficies no incluidas en ningún otro lugar.**

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 y los controles higiénico-sanitarios de alimentos que son realizados por las autoridades sanitarias. Dicho conjunto de puntos de inspección fue de 37.407 en el año 2013. El mayor número de operadores sigue establecido en Andalucía, seguido de Galicia, Cataluña y Castilla-La Mancha.



C. Autónoma	Universo	Objetivo	Controlado	No planificado	Total	Total/Universo
ANDALUCÍA	10057	2908	1703	0	1703	17 %
ARAGÓN	601	228	191	48	239	40 %
P. ASTURIAS	610	210	208	43	251	41,1 %
CANARIAS	2641	158	86	12	98	4 %
CANTABRIA	228	53	53	14	67	29 %
CASTILLA-LA MANCHA	3269	331	278	131	409	13 %
CASTILLA Y LEÓN	2676	593	533	116	649	24 %
CATALUÑA	3284	76	62	38	100	3 %
EXTREMADURA	840	278	314	7	321	38 %
GALICIA	3378	424	390	23	413	12 %
ILLES BALEARS	1998	257	257	105	362	18 %
LA RIOJA	1462	196	196	22	218	15 %
C. DE MADRID	2620	275	102	66	168	6 %
R. DE MURCIA	449	130	73	15	88	20 %
F. NAVARRA	852	148	159	8	167	20 %
PAÍS VASCO	1480	238	235	41	276	19 %
C. VALENCIANA	962	457	506	65	571	59 %
TOTAL	37407	6960	5346	754	6100	16 %

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

La producción procedente de pesca extractiva en España, según datos del año 2012, se cifra en 812.652 Tm, cantidad que engloba fundamentalmente el total de peces, crustáceos y moluscos.

Esta cifra se desglosa en 394.535 Tm de producto fresco y en 418.117 Tm de producto congelado.

Dentro de las producciones de fresco 349.709 Tm corresponden a peces, 6.020 Tm a crustáceos, 38.096 Tm a moluscos y 710 Tm a otros.

En el total de congelados, el desglose se cifra en 391.174 Tm de peces, 637 Tm de crustáceos y 26.305 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 2012, está constituida por un total de 10.116 buques. Estos datos se subdividen a su vez en cuatro grandes grupos: Caladero Nacional con 9.723 buques; Caladeros UE con 143 buques, Caladeros Internacionales con 237 buques y sin Caladero asociado con un total de 13 buques.

ACUICULTURA

De acuerdo con los datos oficiales del año 2012, la producción española de la acuicultura se cifró en 266.684,31 Tm, distribuidas entre la acuicultura continental (16.852,69 Tm) y la acuicultura marina (249.831,62 Tm).

Dentro de la acuicultura continental el mayor volumen de producción es para las especies de peces (16.852,09 Tm) frente a las 0,60 Tm de crustáceos.

En el caso de la acuicultura marina, los datos de producción se subdividen en: 42.902,67 Tm de peces; 163,82 Tm de crustáceos, 206.762,84 Tm de moluscos, 0,006 Tm de otros invertebrados, y 2,28 Tm de plantas acuáticas.

El número de instalaciones de acuicultura en España, según cifras del 2012, asciende a un total de 5.132 establecimientos con producción; de ellos 4.953 corresponden a la acuicultura marina y 179 a la acuicultura continental. En función del tipo de establecimiento podríamos sesgar a su vez esos datos en: 169 establecimientos en tierra firme; 84 en enclaves naturales; 1.164 de cultivo horizontal; 3.669 de cultivo vertical y 46 de cultivo en jaulas.

Las zonas de producción de moluscos y otros invertebrados marinos en el litoral español se encuentran recogidas en la Orden AAA/1416/2013, de 15 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. A final de 2013 se han contabilizado un total de 572.511 establecimientos alimentarios, lo que supone un 3% de aumento con respecto al año anterior.

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 y que 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 la fase otros 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.

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

SECTOR / FASE	ESTABLECIMIENTOS						TOTAL
	Fabricante	Envasador	Almacenista	Distribuidor sin depósito	Minorista	Otros	
1.Carne y derivados	5.925	499	1.958	2.022	43.168	1.339	54.911
2.Pescados, moluscos bivalvos y derivados	2.373	710	1.454	3.619	14.660	700	23.516
3.Huevos y derivados	88	651	362	206	888		2.195
4.Lече y derivados	2.200	180	601	336	382		3.699
5.Grasas comestibles, excepto mantequilla	2.064	277	90	168	45		2.644
6.Cereales y derivados	15.495	153	424	254	25.416		41.742
7.Vegetales y derivados	2.971	3.803	3.861	1.478	13.683	495	26.291
8.Edulcorantes naturales, miel y derivados	1.066	533	163	129	2.287		4.178
9.Condimentos y especias	507	217	91	64	59		938
10.Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y derivados	644	120	107	143	1.263		2.277
11.Comidas preparadas y cocinas centrales	4.885	65	199	285	251.327		256.761
12.Alimentación especial y complementos alimenticios	408	105	700	634	2.507		4.354
13.Aguas de bebida envasadas	506	147	170	110	258		1.191
14. Helados	716	8	101	141	1.832		2.798
15.Bebidas no alcohólicas	696	15	122	73	37		943
16.Bebidas alcohólicas	6.317	1.085	657	368	15.395		23.822
17.Aditivos, aromas y coadyuvantes	544	183	379	217	6		1.329
18.Materiales en contacto con alimentos	2.197	39	605	281	63		3.185
19.Establecimientos polivalentes		1.117	18.375	9.850	85.063	1.329	115.734
20.Establecimientos que irradian	3						3
TOTAL	49.606	9.907	30.419	20.378	458.339	3.863	572.511
Porcentaje	8,7%	1,7%	5,3%	3,6%	80,1%	0,7%	100,0%

Tabla 2.3. Establecimientos alimentarios

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

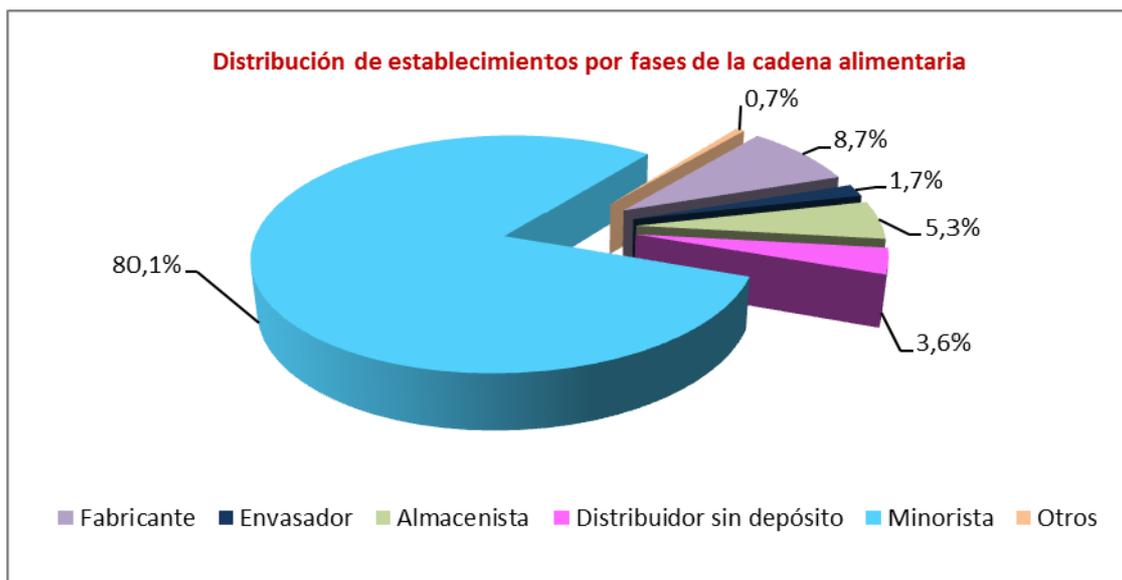


Gráfico 2.5. Distribución de establecimientos por fases de la cadena alimentaria

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 8,7% respecto al total). Los datos pormenorizados se encuentran en el anexo de la parte B sección III. Programas de control oficial de los establecimientos alimentarios.

Debido a que la **fase minorista** tiene una especial relevancia 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.

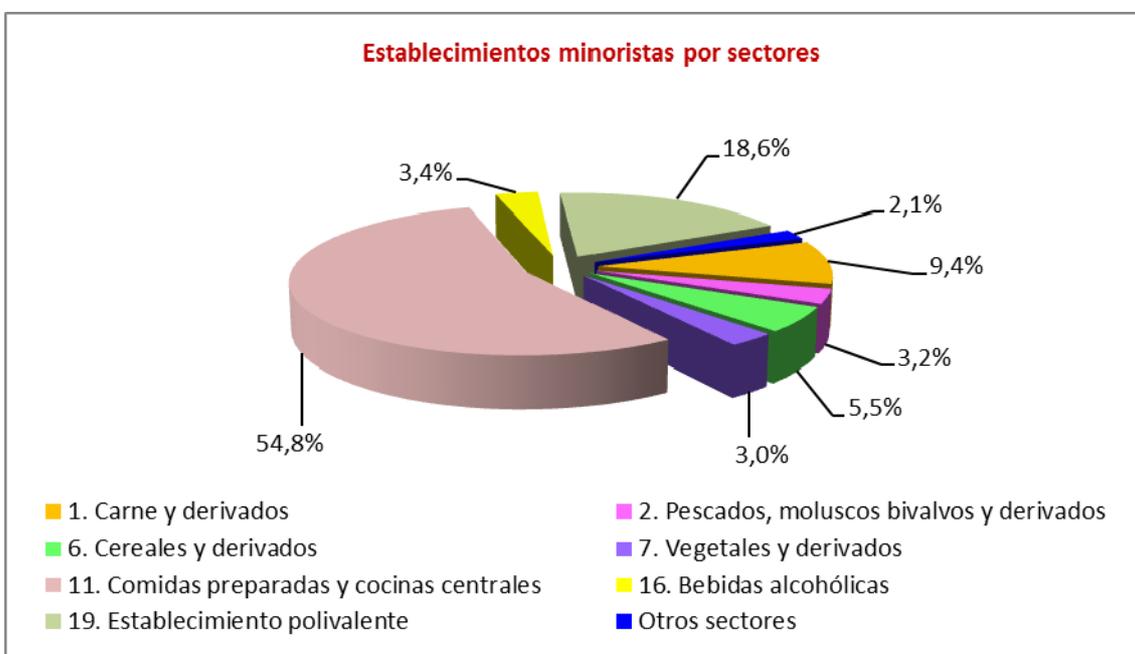


Gráfico 2.6. Selección de los establecimientos minoristas divididos por sectores

En este gráfico se aprecia que casi un 55% de los establecimientos minoristas (256.761 establecimientos) corresponden al sector de comidas preparadas y cocinas centrales (251.327), entre los que se los restaurantes y los establecimientos de restauración colectiva. El segundo sector en relevancia dentro de la fase minorista es el sector de establecimientos polivalentes con cerca del 19% (115.734 establecimientos),

Por lo que respecta al **resto de las 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.

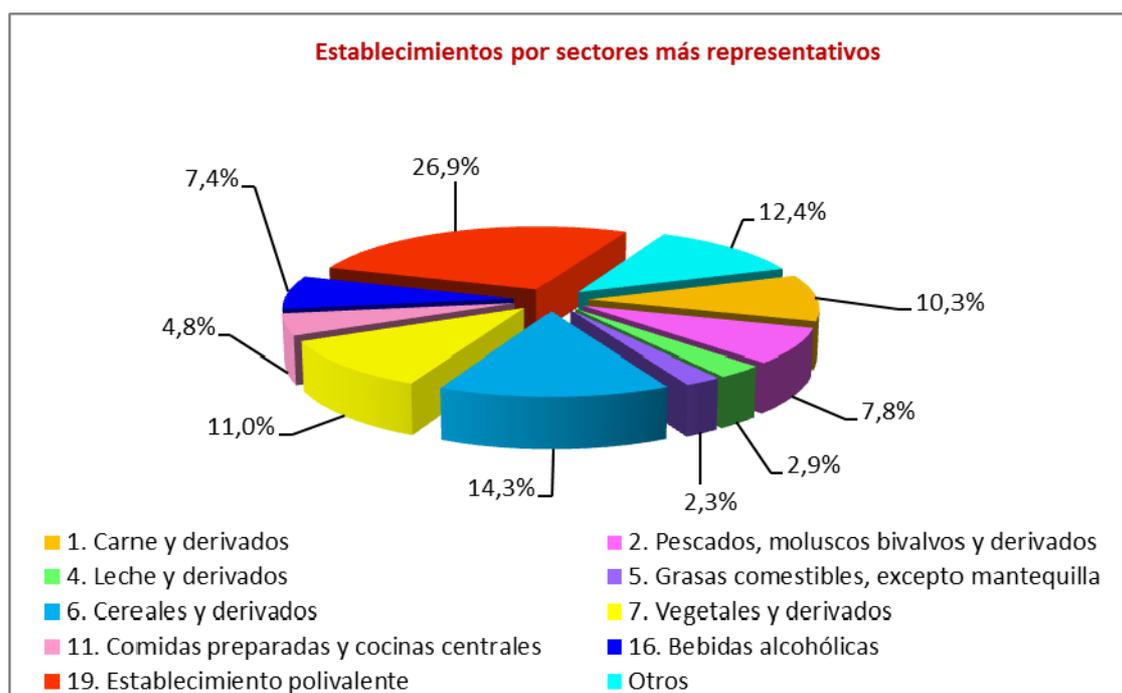


Gráfico 2.7. Selección de los establecimientos por sectores más representativos

Prestando atención al gráfico, se observa que entre cuatro sectores agrupan el 62,2% de los establecimientos alimentarios correspondientes a los sectores de establecimientos polivalentes, de cereales, de vegetales y de carne y derivados (con el 26,9%, 14,3%, 11% y 10,3% respectivamente).

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

- En el caso de los establecimientos fabricantes, el 31,2% de ellos pertenece a los sectores de cereales.
- Para los envasadores, el 38,4% corresponde a vegetales.
- En la fase de almacenista, la mayor relevancia corresponde al sector de establecimientos polivalentes con un 60,4%.
- En el control de los distribuidores sin depósito destaca el sector de los establecimientos polivalentes con un 48,3%.
- Respecto a la fase otros, cabe destacar el sector carnes que representa el 34,7% de toda la fase.

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 designada para el 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 (incorporada a nuestro ordenamiento jurídico interno mediante el Real Decreto 1977/1999) y la Decisión 2001/812/CE.
- Puntos de Entrada Designados (PED): IFCSM establecida en el Reglamento (CE) N° 882/2004, destinada al control oficial de los productos de origen no animal contemplados en el Reglamento (CE) N° 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) N° 1152/2009.
- Puntos de Control- Reglamento (CE) N° 1135/2009 (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) N° 1135/2009.
- Puntos de Control- Reglamento (UE) N° 258/2010 (PC-Goma Guar): IFCSM específicamente designadas para el control oficial de goma guar o alimentos que contengan al menos un 10% de goma guar.

- Primer Punto de introducción- Reglamento (UE) N° 284/2011 (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) N° 284/2011.
- Recinto Aduanero Habilitado (RAH-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) N° 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:

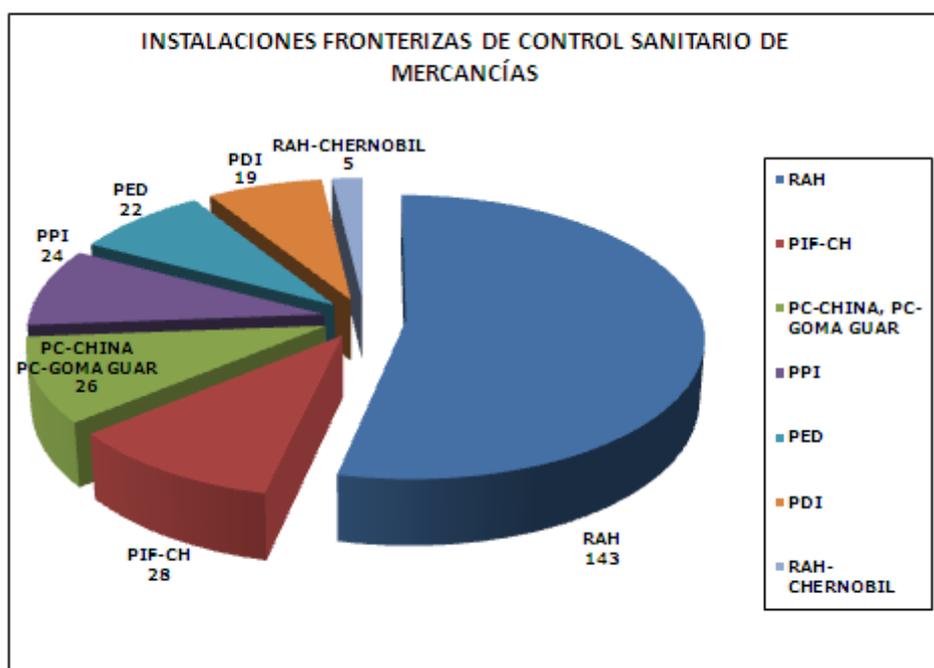


Gráfico 2.8. Instalaciones fronterizas de control sanitario de mercancías

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 59 IFASM con la siguiente distribución:

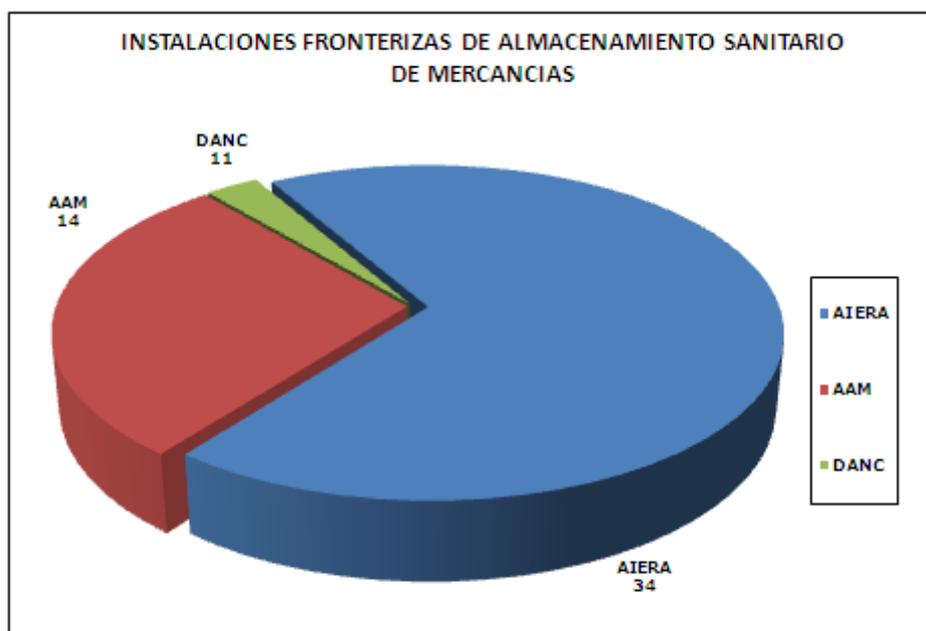


Gráfico 2.9. Instalaciones fronterizas de almacenamiento sanitario de mercancías

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.

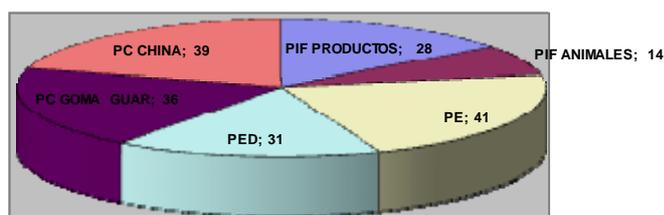


Gráfico 2.10 Instalaciones fronterizas de control oficial de mercancías

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 Autónoma y Administración Local.

CAMBIOS EN LAS ESTRUCTURAS ORGÁNICAS

A.1.1. En el ámbito Estatal

En el año 2013 no ha habido modificaciones en la estructura orgánica básica de los departamentos ministeriales

A.1.2. En el ámbito de las CCAA

Madrid

- Acuerdo de 10 de mayo de 2013 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid por el que se establece el número, denominación y competencias de las Áreas de Gobierno en las que se estructura la Administración del Ayuntamiento de Madrid.
- Acuerdo de 17 de enero de 2013 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, por el que se establece la organización y estructura del Área de Gobierno de Seguridad y Emergencias y se delegan competencias en su titular y en los titulares de los órganos directivos.
- Acuerdo de 24 de enero de 2013 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.

<http://www.madridsalud.es/>

Murcia

- Decreto del Presidente de la Comunidad Autónoma nº 17/2013 de 25 de julio, por el que se establecen el orden de prelación de las Consejerías de la Administración Regional y sus competencias
- Decreto del Presidente de la Comunidad Autónoma nº 13/2013 de 23 de julio, de reorganización de la Administración Regional.

<http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=1&IDTIPO=180>

País Vasco

- Decreto 195/2009, de 9 de abril, por el que se establece la estructura orgánica y funcional del Departamento de Salud

<http://www.ejgv.euskadi.net/r53-2283/es/>

- Decreto 8/2013, de 1 de marzo, del Lehendakari, de modificación del Decreto 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 (BOPV 47; 07-03-2013).
- Decreto 190/2013, de 9 de abril, por el que se establece la estructura orgánica y funcional del Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad (BOPV 78; 24-04-2013).

Andalucía:

- Decreto de la Presidenta 4/2013, de 9 de septiembre, de la Vicepresidencia y sobre reestructuración de Consejerías.
- Decreto 141/2013, de 1 de octubre, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural

Cataluña:

- DECRET 270/2013, de 23 de diciembre, de reestructuración del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural

Galicia:

- RESOLUCIÓN de 26 de julio de 2013 por la que se ordena la publicación del acuerdo del Consello da Xunta de Galicia, del 27 de julio de 2013, por el que se aprueba la relación de puestos de trabajo de la Consellerías do Medio Rural e do Mar

Islas Baleares:

- Decreto 5/2013, de 2 de mayo. Decreto del Presidente de las Illes Balears por el que se establecen las competencias y la estructura orgánica básica de las consejerías de la Administración de la CAIB
- Decreto 6/2013, de 2 de mayo. Decreto del Presidente de las Illes Balears por el que se establecen las competencias y la estructura orgánica básica de las consejerías de la Administración de la CAIB

ORGANOS DE COORDINACION DE CCAA

En el ámbito autonómico las siguientes comunidades autónomas han actualizado o creado órganos de coordinación durante 2013:

Cataluña.

- **Comisión de seguimiento de seguridad de los vegetales.** Analizar el estado de situación del sector de la producción de vegetales en Cataluña, con respecto a los posibles riesgos microbiológicos y químicos que pueden afectar a los alimentos vegetales y proponer actuaciones de mejora. Definir las líneas estratégicas de acción prioritarias Proponer y realizar el seguimiento de las líneas de trabajo y de colaboración entre los diferentes organismos de control oficial con el fin de mejorar los programas de control oficial Proponer y realizar el seguimiento de las líneas de trabajo y colaboración con el sector para mejorar la información, la formación y los autocontroles en materia de seguridad en la producción de vegetales Analizar el desarrollo y los resultados del programa de vigilancia y control de los peligros biológicos y químicos, en particular de residuos de plaguicidas, a lo largo de la cadena alimentaria en los productos vegetales. Evaluar los niveles de residuos de los principales plaguicidas detectados en toda la cadena alimentaria y realizar el seguimiento de las posibles acciones posteriores en caso de detección de incumplimientos con el fin de garantizar

la seguridad de los vegetales y para lograr un alto nivel de protección de la salud de las personas. Garantizar la información a los consumidores de todas las actuaciones de vigilancia y control con la máxima transparencia Promover y fomentar la elaboración de guías de buenas prácticas (GBP) por parte de los diferentes sectores específicos, con el objetivo de obtener el reconocimiento oficial por las autoridades competentes y analizar los procesos de su aplicación

- **Grupo de trabajo de salud alimentaria con la administración local**

Extremadura.

- **Oficina Extremeña de seguridad alimentaria.(Decreto 83/2013, de 21 de mayo)** La Oficina Extremeña de Seguridad Alimentaria será el órgano administrativo encargado de coordinar los controles oficiales en materia de seguridad alimentaria, en el ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Extremadura

Islas Baleares.

- **Consejo autonómico de seguridad alimentaria y Comisión de coordinación administrativa (Decreto 12/2013, de 5 de abril).** Máximo órgano de coordinación en materia de seguridad alimentaria en el ámbito de la Caib. Órgano colegiado creado para garantizar la colaboración y la coordinación de las Administraciones Públicas competentes en la materia, los sectores empresariales y profesionales, los consumidores y las asociaciones científicas, en la evaluación de los riesgos alimentarios, así como gestionarlos y comunicarlos especialmente en situaciones de crisis o de emergencias.

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 2013. 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 Calidad diferenciada:

RECURSOS HUMANOS SANIDAD VEGETAL	
PUESTO	Nº PERSONAS
Titulados superiores	8
Titulados grado medio	2
Personal administrativo	3
Personal de un medio propio	1
TOTAL	14
RECURSOS HUMANOS MAGRAMA LABORATORIOS NACIONALES SANIDAD VEGETAL	
PUESTO	Nº PERSONAS
Titulados superiores en laboratorio	25
Titulados medios o Aux. en laboratorio	11
TOTAL	36

Tabla 3.A.1 Sanidad vegetal

RECURSOS HUMANOS DE CONTROL OFICIAL ACUERDOS SANITARIOS	
<u>PUESTO</u>	<u>Nº PERSONAS</u>
Inspectores	85
Ayudantes de inspección	1
Personal Técnico en el MAGRAMA	10

Tabla 3.A.2 Acuerdos Sanitarios

RECURSOS HUMANOS DE CALIDAD DIFERENCIADA Y PRODUCCION ECOLOGICA	
<u>PUESTO</u>	<u>Nº PERSONAS</u>
Inspectores	12
Ayudantes de inspección	
Personal técnico en el MAGRAMA	8

Tabla3. A.3 Calidad diferenciada y producción ecológica

RECURSOS HUMANOS SANIDAD E HIGIENE ANIMAL Y TRAZABILIDAD -	
<u>PUESTO</u>	<u>Nº PERSONAS</u>
Titulados superiores	8
Titulados grado medio	
Personal administrativo	2
Titulados superiores en laboratorio	
Titulados medios o Aux. en laboratorio	
Personal de un medio propio	10
TOTAL	20

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

RECURSOS HUMANOS ALIMENTACION ANIMAL-	
<u>PUESTO</u>	<u>Nº PERSONAS</u>
Titulados superiores	6
Titulados grado medio	
Personal administrativo	1
Titulados superiores en laboratorio	
Titulados medios o Aux. en laboratorio	
Personal de un medio propio	
TOTAL	7

Tabla 3.A.5 Alimentación animal

RECURSOS HUMANOS CALIDAD COMERCIAL	
<u>PUESTO</u>	<u>Nº PERSONAS</u>
Titulados superiores	6
Titulados grado medio	6
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	21 Funcionarios /Laborales + 21 medios propios	8 Funcionarios/Laborales+16 medios propios
Titulados medios o Aux. en laboratorio	24 Funcionarios/Laborales + 37 medios propios	11 Funcionarios+1 medios 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

En lo que se refiere al personal funcionalmente dependiente de la **Subdirección General de Sanidad Exterior** (Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad), señalar que durante el 2013 se contaba con un total de 234 personas, distribuidas según se indica a continuación:

PUESTO	NÚMERO TOTAL
Inspectores	134
Técnicos de inspección	85
Servicios centrales (Titulados superiores y Personal administrativo)	15
TOTAL	234

Tabla 3.A. 11 Personal de Sanidad Exterior

Por lo que respecta a la **AECOSAN** hay un total de 236 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	59		12		31	102
CNA y LBM	5	50	1	54	24	134
TOTAL	64	50	13	54	55	236

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

De todas ellas, 102 personas trabajan en servicios centrales de AECOSAN y las 134 restantes forman parte del personal de laboratorio, repartidas entre el Centro Nacional de Alimentación (CNA) y el Laboratorio de Biotoxinas Marinas (LBM) ubicado en Vigo.

Comparando los datos con el año precedente, se ha reducido el personal que trabaja en servicios centrales en 6 personas y en el laboratorio en 12 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 detalla en el documento inserto nº 1:



Doc 1. RRHH de CCAA de Agric.pdf

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 6.135 personas.

Comparando los datos con el año precedente, se ha aumentado el personal en 31 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	227	121	5	2	1	4	96	456
Unidades Territoriales y Locales	488	2.829	1.164	102	161	85	373	5.202
Ciudades con Servicios Municipales Delegados	63	121	33	37	22	66	135	477
TOTAL 2013	778	3.071	1.202	141	184	155	604	6.135
TOTAL 2012	755	3.079	1.192	159	180	118	621	6.104
TOTAL 2011	759	3.146	1.237	190	206	140	625	6.303

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

Comparando los datos con el año 2012, se observa que se han producido ligeras variaciones en todos los ámbitos de servicios de la salud pública.

El control oficial, sin tener en cuenta el personal de laboratorio, se ejerce básicamente por titulados superiores (5.192), que representan el 85% del total de empleados en 2013. Dentro de los titulados superiores:

- Ejercen labores inspectoras 4.414 personas, lo que representa el 85% del total de personas dedicadas al control oficial con titulación superior.
- Las labores de gestión se llevan a cabo por el 15% de todos los empleados con titulación superior.

Los ayudantes de inspección representan un porcentaje muy bajo, el 3 % respecto al total de empleados en el control oficial. Los técnicos de grado medio suponen un 2,5 % del total. El personal administrativo representa el 9,8% del total de personal que trabajan en el control oficial.

Respecto a la distribución territorial del personal, un 84,8% 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 14,2% del total del personal de control oficial. De este personal, el 34,5% corresponde a titulados superiores y el 34,2% 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 2013	59	352	147	348	113	1019
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

Respecto al año pasado se ha producido un aumento de 62 personas en servicios de laboratorios Públicos.

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



Doc 2. RRHH de CCAA de SP.pdf

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

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

A.3.1. En el ámbito Estatal

A lo largo del 2013 se han seguido utilizando como apoyo en las actividades de control oficial las herramientas informáticas desarrolladas con anterioridad. Además se ha notificado el desarrollo de una nueva aplicación informática:

Ámbito de control	Código	Nombre completo	Descripción
AECOSAN	Límites máximos	Base de datos de Límites máximos de contaminantes o parámetros de interés sanitario	La base de datos pretende facilitar la búsqueda de la información relativa a límites máximos de contaminantes y parámetros de interés sanitario en alimentos que ha sido publicada en la legislación nacional y en la Unión Europea

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

A.3.2. En el ámbito de las CCAA

A continuación se exponen las nuevas bases de datos desarrolladas en 2013 por las CCAA:

CCAA	Código	Nombre completo	Descripción
Castilla-La Mancha	NOMADA	NOMADA: Aplicación informática de movilidad para inspecciones en establecimientos alimentarios.	Sistema informático creado para acceder desde el propio establecimiento a la base de datos de dicho establecimiento, así como para poder gestionar las inspecciones y cargar los datos de ellas en el mismo establecimiento
Castilla y León	GLAB	Gestión de laboratorios de salud pública	Aplicación para la gestión de los Laboratorios de Salud Pública en la que se registran, entre otros aspectos, las muestras recibidas en los laboratorios, determinaciones realizadas, resultados y comunicación de los mismos
Cataluña	SIAPS- Eina inspectora	Sistema de información de la Agencia de Salud Pública de Cataluña - Herramienta inspectora	Base de datos para la gestión del control oficial en el ámbito de la protección de la salud en Cataluña
Cataluña	RAS	Registro del sector de la alimentación animal y del ámbito de los subproductos animales y productos derivados no destinados al consumo humano	Integrar el registro de todos los establecimientos con actividades relacionadas con la alimentación animal y los SANDACH de categoría 3 para evitar duplicidades y ofrecer una gestión transversal de los procesos administrativos de autorización e inscripción de empresas. Unificar y simplificar las herramientas y sistemas, para facilitar el acceso a la información.

Tablas 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 2013, 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 2013 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 2013, 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 <http://www.enac.es/>.

A.5. CAMBIOS EN LA DELEGACIÓN DE COMPETENCIAS.

Durante el año 2013 se actualizan la delegación de determinadas tareas de control en **Andalucía**, dentro del Programa de control de la Calidad diferenciada

Las entidades nuevas, acreditadas y designadas en el año 2013 son las siguientes:

CAMBIOS EN DELEGACION DE TAREAS DURANTE 2013		
Organismos de control con tareas delegadas q han cambiado	Tarea delegada	Programas de control afectados
Centro de Innovación y Tecnología Agroalimentaria, S.A.	Tareas específicas de control de la producción ecológica: Verificación de los requisitos exigidos a los operadores agroalimentarios para acceder al sistema de producción ecológica, la verificación del cumplimiento de las condiciones aplicables a los métodos de producción ecológica que se establecen en el Reglamento (CE) nº 834/2007, Reglamento (CE) nº 889/2008 y procedimientos específicos de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural y el control de etiquetado, publicidad y uso de términos referidos a la producción ecológica, de acuerdo con los artículos 23, 24 y 25 del Reglamento (CE) nº 834/2007.	Programa de control oficial de la producción ecológica
CALICER	ETG Jamón serrano	Programa de control oficial de la calidad diferenciada
CERTICALIDAD	ETG Jamón serrano	Programa de control oficial de la calidad diferenciada
AGROCOLOR, S.L.	DOP Chirimoya de la costa tropical de Granada-Málaga	Programa de control oficial de la calidad diferenciada
AGROCOLOR, S.L.	DOP Poniente de Granada	Programa de control oficial de la calidad diferenciada
FUNDACIÓN JEREZ CONTROL Y CERTIFICACIÓN	DOP JEREZ-XÉRÈS-SHERRY	Programa de control oficial de la calidad diferenciada
FUNDACIÓN JEREZ CONTROL Y CERTIFICACIÓN	DOP Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda	Programa de control oficial de la calidad diferenciada
FUNDACIÓN JEREZ CONTROL Y CERTIFICACIÓN	DOP Vinagre de Jerez	Programa de control oficial de la calidad diferenciada
FUNDACIÓN JEREZ CONTROL Y CERTIFICACIÓN	IGBE Brandy de Jerez	Programa de control oficial de la calidad diferenciada
ORGANO DE CONTROL DE LA DOP ESTEPA	DOP Estepa	Programa de control oficial de la calidad diferenciada
FUNDACIÓN QUALYTECH ALIMENTACIÓN	DOP Poniente de Granada	Programa de control oficial de la calidad diferenciada
FUNDACIÓN QUALYTECH ALIMENTACIÓN	IGP Jamón de Trevélez	Programa de control oficial de la calidad diferenciada

Tabla 3.A.17. Cambios en la delegación de tareas de control oficial en Andalucía

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 2013 en un total de 26 cursos que se relacionan en la Tabla 3.A.17 junto con el número de asistentes de cada organismo.

NOMBRE DEL CURSO	Nº MAGRAMA	Nº CCAA-AGRI	Nº AECOSAN	Nº SGSE	Nº CCAA-DGSP	OTROS	Nº ASISTENTES ESPAÑA
1. Aditivos alimentarios**			1		17		18
2. Apoyo controles Unión Europea y países terceros			1				1
3. APPCC		4	1	1	6		12
4. Auditorías	2	3	1	1	7		14
5. Bienestar animal		3			1		4
6. Composición alimentos y etiquetado		4	1		12	2	19
7. Contaminantes en alimentos y piensos	2	5	2		5		14
8. Residuos de medicamentos veterinarios		7	1		8		16
9. Criterios microbiológicos **			1		8		9
10. Investigación brotes alimentarios**			2		6	4	12
11. Evaluación de riesgos	3		6				9
12. Higiene alimentaria y controles en carne, leche, pescado y alimentos infantiles		7	3		17		27
13. Materiales en contacto con alimentos**		4	1		6		11
14. Puestos inspección fronterizos		8		9			17
15. Controles a la importación en piensos y productos de origen no animal		4		7			11
16. Subproductos de origen animal	5	5	2		2		14
17. Sistema informático veterinario integrado (traces)	1	3		3			7
18. Sanidad vegetal *	5	14					19
19. Enfermedades animales emergentes*	2	5					7
20. Legislación piensos*		19					19
21. Planes de contingencia y control enfermedades animales*		6					6
22. Productos fitosanitarios*	8	5					13
23. Sanidad en abejas y animales exóticos*	1	10					11
24. Sanidad en animales acuicultura*		9					9
25. Cultivos ecológicos e indicaciones geográficas*		6					6
26. Transporte perros y gatos*	2	3					5
TOTAL	31	134	23	21	95	6	310

Tabla 3.A.18 Número de participantes españoles en cursos de BTSF

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

(**Cursos específicos para el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, con inclusión de AECOSAN)

En la mayor parte de los cursos se ha conseguido la participación de más candidatos que los que inicialmente habían sido designados por la Comisión Europea y las empresas organizadoras de los distintos eventos

En España, de las 143 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 95 participantes, siendo las que más han participado Aragón, Cataluña, Islas Baleares, C. Valenciana y Madrid. A la AECOSAN se han adjudicado un total de 23 participantes y 19 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 al Instituto Nacional de Consumo dentro del curso de composición de alimentos y etiquetado y 4 plazas a personal que trabaja en el campo de la epidemiología humana a través del Centro de Coordinación de Alertas y Emergencias Sanitarias para el curso de investigación de brotes alimentarios.

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.

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

CURSOS DE FORMACION IMPARTIDOS		
Nombre curso	Nºasistentes	Nº horas
RED DE ALERTA EN PIENSOS. APLICACIÓN i-RASFF	17	7
I Foro regional para la facilitación del comercio. UNCTAD. Importación de productos y red de alerta	15	2
Asesoramiento de explotaciones Agrarias. Seguridad Alimentaria	30	2
III Congreso Internacional de Alimentación Animal. Patrocinado por MAGRAMA. Comité Científico y Técnico	200	8
Legislación OMG	50	2
Buenas Prácticas en la fabricación de productos para la alimentación animal	50	1
Puntos clave de mejora y control en la fabricación de piensos	120	2
feed marketing and use R (EC) 767/2009 General Provisions and permitted substances in animal nutrition	35	1
Feed labelling rules and tolerances	35	0,5
Dietetic feed for particular nutritional purpose - dietetics	35	0,5
Medicated Feed. Dir 90/167 ECC	35	1
Practical exercise on feed labelling	35	0,5
Rapid Alert System. RASFF	35	1
General Feed law	35	1
Feed Hygiene	35	1
Estado de situación del Real Decreto basado en el Reglamento (CE) 56/2013	75	1
Contaminaciones cruzadas en la fabricación de aditivos y piensos	30	1
Buenas Prácticas de higiene en el sector de la alimentación animal	25	1

CURSOS DE FORMACION RECIBIDOS		
Nombre curso	Nºasistentes	Nº horas
RED DE ALERTA EN PIENSOS. APLICACIÓN i-RASFF	3	7
Planificación de las Tecnologías de la Información	1	14
Aplicación informática Tridion. Avanzado	1	14
Jornada sobre contaminantes en alimentos y piensos	2	7
Negociación internacional	1	28
Firma electrónica. Aspectos técnicos	1	30
III Congreso Internacional de Alimentación Animal. Patrocinado por MAGRAMA. Comité Científico y Técnico	6	21

Tabla 3.A.19 Curso alimentación animal

CURSOS DE FORMACION MAGRAMA		
Nombre curso	Nºasistentes	Nº horas
Gestión de contenidos de la WEB del Departamento (MAGRAMA)	1	10
Negociación Internacional	1	24

Tabla 3.A.20 Curso bienestar animal

CURSOS DE FORMACION IMPARTIDOS		
Nombre curso	Nºasistentes	Nº horas
V Foro de ANVEPI (Asociación Nacional de Veterinarios Especialistas en Porcino Ibérico)	1	16
CURSO ACTUALIZACIÓN CONTROLES OFICIALES DE LA PRODUCCIÓN ECOLOGICA	45	15

CURSOS DE FORMACION RECIBIDOS		
Nombre curso	Nºasistentes	Nº horas
Formación específica para auditores en materia de Certificación de Producto	2	50
PDO/PGI/TSG Control Pilot Seminar for Member States. Comisión Europea	2	6
Foro VACUNO	1	8
Jornada presentación NEWGAN	1	4
Jornada Paisajes Multifuncionales	1	4
V Congreso Origen España. Jornada Técnica	2	14
Presentación de resultados Rengratti	1	4
Jornadas razas autóctonas en peligro de extinción	2	12
Curso sobre clasificación de canales	2	16
Jornadas sobre razas de fomento	1	12
Herramientas sensoriales para responsables del panel de cata para Consejos Reguladores	1	4
Aplicación RD 1311/2012: Uso sostenible de los productos fitosanitarios	3	2
Auditorías internas según la norma UNE EN ISO/IEC 17025	1	40
Jornada de presentación de la norma UNE EN ISO/IEC 17065:2012	2	4
Actualización ANTEO - 13	1	8
V Foro de ANVEPI (Asociación Nacional de Veterinarios Especialistas en Porcino Ibérico)	2	16
Cerdo Ibérico, Salud y Dieta Mediterránea	2	8
Seminario Específico: La Inspección, Etiquetado y Trazabilidad en el Sector Ibérico	1	16

Tabla 3.A.21 Curso calidad diferenciada y producción ecológica

CURSOS DE FORMACION IMPARTIDOS		
Nombre curso	Nºasistentes	Nº horas
Aplicación informática Letra Q Multiespecie Módulo de identificación y registro (1ª edición)	9	3,5
Aplicación informática Letra Q Multiespecie Módulo de identificación y registro (2ª edición)	9	3,5

Tabla 3.A.22 Curso calidad de leche

CURSOS DE FORMACION IMPARTIDOS		
Nombre curso	Nºasistentes	Nº horas
JORNADA TÉCNICA ANAGRASA	50	8 horas

CURSOS DE FORMACION RECIBIDOS		
Nombre curso	Nºasistentes	Nº horas
BTSF Animal By Products	2	14-17 mayo 2013 (32 horas)

Tabla 3.A.23 Control subproductos de origen animal

CURSOS DE FORMACION IMPARTIDOS		
<u>Nombre curso</u>	<u>Nºasistentes</u>	<u>Nº horas</u>
Charla de introducción al Sistema Integrado de Gestión del LCV	20 asistentes entre personal de nuevo ingreso al LCV, personal en prácticas y visitas	2h
Curso teórico-práctico de manejo y mantenimiento del ABI PRISM 3130xl Genetic Analyzer de Applied Biosystem	42 asistentes entre personal del LCV	2h
Seminario Filogénico en Scomber	16 asistentes entre personal del LCV	0,5h
Seminario Bibliográfico de EETs	4 asistentes entre personal del LCV	1h
Identificación Genética de peces en algunas especies de la familia Scombridae	33 asistentes entre personal del LCV	1h
Proceso de autorización de reactivos de diagnóstico en el MAGRAMA (registro)	Todo el personal del LCV y personal en prácticas	1h
Seminario sobre detección de carne de caballo en diferentes tipos de muestras	Personal del LCV	1h
Charla sobre Seguridad Biológica en las áreas NBS3 en identificación de agentes biológicos (resaltando el virus de la Fiebre Aftosa), evaluación de riesgos, actuación ante incidentes/accidentes & emergencias y EPIs	19 asistentes entre personal autorizado del LCV al acceso a zonas NBS3	3h
Aplicación de la NT-18 de ENAC: acreditación para categorías de ensayo	14 asistentes entre personal del LCV	2h

CURSOS DE FORMACION RECIBIDOS		
Nombre curso	Nºasistentes	Nº horas
Jornada de Primeros auxilios	15 asistentes entre personal funcionario del LCV	5h
Charla "Estudio epidemiológico y moleculares sobre virus entéricos porcinos en España: aplicaciones al diagnóstico del virus de la enfermedad vesicular del cerdo"	50 asistentes entre personal del LCV	2h
Tecnología de línea germinal embrionaria aviar para la conservación de germoplasma	41 asistentes entre personal del LCV	1h
Límites de exposición profesional para agentes químicos en España 2013 y tendencias actuales de los mismos	Responsable de Sistemas Integrados de Gestión - EPD	5h
Bioestadística aplicada a Laboratorios	18 asistentes entre personal funcionario del LCV y LCSA	15h
Elaboración de normas medioambientales	Responsable de departamento de OMG	10h
Curso básico de vigilancia epidemiológica veterinaria	Responsable de departamento de Animalario	20h
Jornada de cualificación de expertos técnicos de Laboratorio (UNE-EN ISO/IEC 17,025)	4 asistentes entre responsables de departamento y dirección	10h
Contratación administrativa	Coordinadora General e Laboratorios	25h
Jornada de Referencia sobre Análisis de Alimentos	Participación de la Responsable de Sistemas Integrados de Gestión y asistencia de 2 responsables de departamento	21h
Metodología y uso del Dip-Tank	15 asistentes entre personal autorizado al acceso a las instalaciones NBS3	1h
Aplicación de la NT-18 de ENAC: acreditación para categorías de ensayo	Coordinadora General de Laboratorios y 2 miembros de la Dirección	5h
Cursos de presentaciones en inglés	Responsable departamento de HIS	20h
Access básico	1 asistentes entre funcionarios LCV	20h
Access intermedio on-line	2 asistentes entre funcionarios LCV	30h
Manipulación, trasvase, etiquetado y almacenamiento de productos químicos	9 asistentes entre personal de apoyo del LCV	4h
Genética y gestión de colonias, animales de experimentación	Responsable de departamento de Animalario	32h
Herramientas para reuniones eficaces	1 asistentes entre funcionarios del LCV	20h
Clasificación y utilización de medios de extinción de incendios	6 asistentes entre funcionarios del LCV	6h
Instalaciones de alta seguridad biológica (P3) en Laboratorios de Sanidad Animal	25 asistentes entre personal de apoyo del LCV	11h
Plataforma de contratación del Estado	Responsable de departamento de Administración	25h
Curso sobre "Bioseguridad integral"	3 asistentes entre funcionarios LCV	21h
Curso intensivo de inglés	2 asistentes entre funcionarios LCV	50h
Jornada interadministrativa de PRL 2013	Responsable de Sistemas Integrados de Gestión - EPD	5h
Seminario sobre Validación de protección respiratoria en Bioseguridad	2 asistentes entre	2h

Tabla 3.A.24. Laboratorios red de sanidad animal

Por parte de la **AECOSAN**, se han impartido de jornadas y cursos para la formación del personal de control oficial, facilitando así el intercambio de información entre profesionales. Dichas jornadas son generalmente muy concretas, y tienen como finalidad, promover la formación del personal especializado de las CCAA. En el 2013 han sido:

- El "*Seminario sobre auditorías del control oficial*" con 28 asistentes y una duración de 11 horas
- El "*Taller de alimentos infantiles*" al que asistieron 25 técnicos durante 7 horas
- "*Los nuevos retos del consumidor: seguridad alimentaria e innovación, obesidad Infantil y gestión de conflictos de consumo*" con 40 asistentes y 37 horas de duración
- "*Study event food inspection and control of establishments*" con 3 horas

En el **CNA**, se han organizado las siguientes jornadas y cursos:

JORNADAS Y PONECIAS FORMACIÓN PERSONAL	Nº ASISTENTES	Nº HORAS
Jornadas SIGECA	2	49
Técnicas Microbiológicas de Cribado y Post- cribado de residuos de antibióticos en alimentos	8	1
Técnicas Microbiológicas de Cribado y Post- cribado de residuos de antibióticos	8	6
Analysis and Monitoring of Mycotoxins	30	3
Técnicas Microbiológicas de cribado para la detección de residuos de Antibacterianos en Alimentos de Origen Animal	8	2
Seminario G-ENAC-14	2	25
Determinación de 3-cloro-1,2-propanodiol (3-MCPD) en productos alimenticios por GC/MS	5	3
Jornadas de Referencia de Análisis de Alimentos	21	210
Análisis de Tetraciclinas en músculo por LC- MS/MS (22-ZO-13)	6	8
Análisis de colorantes en pescado por LC- MS/MS (23-ZO-13)	6	6
Determinación de HAPs en alimentos por HPLC-FLD	10	2
Curso Teórico-Práctico de Aflatoxinas en alimentos por Cromatografía Líquida con detección fluo-simétrica y derivatización postcolumna con bromo	16	3

Tabla 3.A.27 Jornadas y cursos realizados en 2013 en el CNA

Las actividades de formación interna llevada a cabo en el año 2013, destinadas al personal de la AECOSAN y en el CNA se detallan en la siguiente tabla.

NOMBRE DEL CURSO DE FORMACIÓN INTERNA	Nº ASISTENTES
Curso básico de alimentación, nutrición y dietas	21
Análisis de riesgos alimentarios	20
Estrategias de comunicación en el ámbito de la seguridad alimentaria y la nutrición	14

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

Los cursos de formación organizados por la Subdirección General de Sanidad Exterior en 2013 son los siguientes:

Formación estatal	Número de Horas	Número de Asistentes
Curso sobre importación de alimentos	20	30

Tabla 3.A.27 Cursos de formación Subdirección General de Sanidad Exterior

A.6.3. Formación por CCAA

Las Administraciones Públicas Autonómicas y Locales establecen sus propios planes y 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 2013, 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 2013:

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 2013

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

En las Consejerías de Sanidad o equivalentes de las CCAA (CCAA-DGSP) se han realizado 140 cursos.

Por lo que respecta a la duración, 50 cursos tienen una duración entre 10 y 20 horas y 21 cursos superan las 20 horas. Como se puede observar en la tabla 3.A.30, el promedio de horas de duración es de 9 horas por curso, ligeramente inferior al año pasado. El número medio de asistentes es de 30 personas.

CCAA	Nº Cursos	Nº Horas total	Promedio Horas por curso	Nº Asistentes	Promedio Asistentes por curso
ANDALUCÍA	20	434	22	561	28
ARAGON	2	46	23	58	29
ASTURIAS	4	34	9	166	42
C. VALENCIANA	7	167	24	111	16
CANARIAS	7	46	7	517	74
CANTABRIA	1	8	8	2	2
CASTILLA Y LEÓN	5	36	7	623	125
CASTILLA-LA MANCHA	11	253	23	240	22
CATALUÑA	13	121	9	575	44
EXTREMADURA	6	94	16	125	21
GALICIA	9	111	12	180	20
I. BALEARES	9	60	7	171	19
MADRID	28	403	14	432	15
MURCIA	12	39	3	219	18
PAÍS VASCO	6	51	9	155	26
TOTAL	140	1.903	14	4.135	30
Promedio por CCAA	9	127		276	

Tabla 3.A.30 Datos relativos a los cursos de formación impartidos por las CCAA-DGSP

En la tabla 3.A.31 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 productos de la pesca. Tecnologías de producción y conservación*" de la Comunidad de Madrid, en el que se abordan los programas 1, 2 y 3.

Otros cursos tienen carácter más específico como el "*Curso sobre Metodología de supervisión de los sistemas de autocontrol en empresas alimentarias*" de Andalucía aplicable al programa 2.

Además, se han desarrollado 7 cursos que han incluido aspectos relativos a la tecnología de alimentos, 9 cursos enfocados a las auditorías y 5 cursos relacionados con el etiquetado y la información al consumidor.

Dentro de los 140 cursos, se han desarrollado 17 cursos o jornadas en los que se ha tratado el bienestar animal como por ejemplo:

- "*Protección de los animales en el sacrificio*" de Asturias
- "*Funciones del veterinario oficial en el matadero*" de Castilla La Mancha
- "*Jornada sobre control oficial en mataderos*" de Castilla y León
- "*Curso de control oficial en mataderos autorizados para exportar a los Estados Unidos de América*" de Cataluña

CCAA	PROGRAMAS DE SALUD PÚBLICA														
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	PG	OTROS
ANDALUCÍA	13	10	4	2	5	2	2							3	
ARAGON													2		
ASTURIAS	1	1												1	1
C. VALENCIANA	4	1	1		1										
CANARIAS	5	4	1	1				2			1			3	3
CANTABRIA														1	
CASTILLA Y LEÓN	2	3	2	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	2	
CASTILLA-LA MANCHA	9	8	6		6	4	5		1		7		2		
CATALUÑA	6	3	4			1	1		3				5		4
EXTREMADURA	2	2			1								2	2	1
GALICIA	5	3													1
I. BALEARES	7	7	3		1				1		1				
MADRID	11	12	7	2	5	1	4	3	2	1	3	3	2	5	
MURCIA	1		2		1								2	6	
PAÍS VASCO	4	4	4										1	3	1
TOTAL	70	58	34	6	21	9	13	6	9	2	13	4	17	26	11

Tabla 3.A.31 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 los riesgos biológicos, además de aquellos cursos que abarcan todos los aspectos de control oficial considerados como parte general (PG).

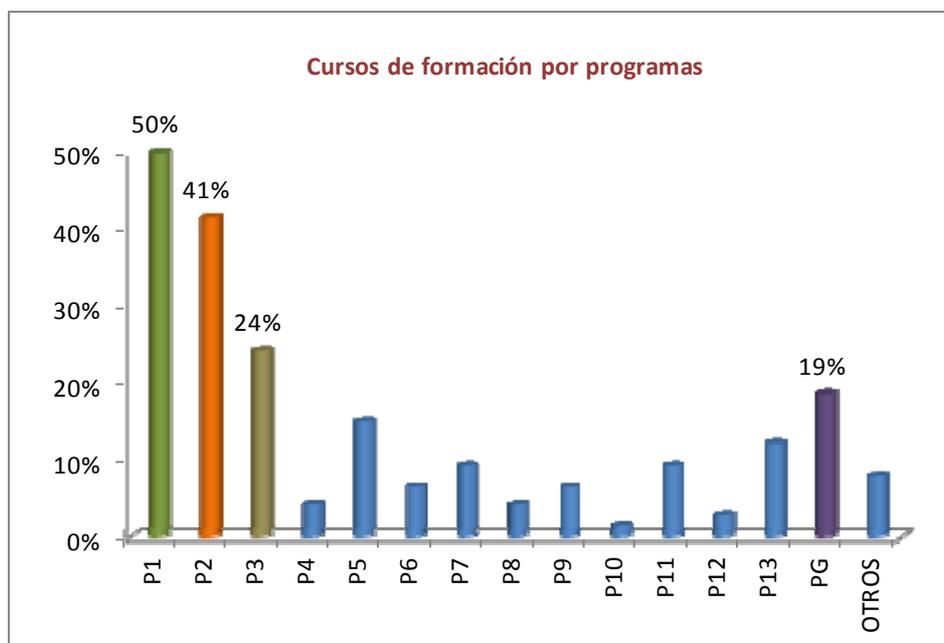


Gráfico 3.A.1. Cursos formación según programa

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



Doc 4. Cursos SP.pdf

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 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 2013, lo que significa que se incluyen aquellos elaborados en años anteriores si han sufrido alguna modificación o ha aparecido una nueva versión a lo largo del 2013.

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 2013 y que pueden ser consultados en el Plan Nacional.

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

A.7.1. En el ámbito Estatal

En relación con el **MAGRAMA**.



Doc 5.

Actualizaciones proce

Doc. Insertado 5. Actualizaciones en los procedimientos del MAGRAMA 2013

En el **MSSSI** se han elaborado se han elaborado un total de 39 instrucciones y se han modificado 3 protocolos, relativos al control sanitario de los productos de consumo humano procedentes de terceros países.

La **AECOSAN** dispone de 41 procedimientos, circulares o instrucciones, de los cuales se han modificado cuatro.

En el documento adjunto insertado en el N° 6 se detallan todos los procedimientos elaborados o revisados a lo largo del año 2013 para **AECOSAN** y **MSSSI**.

A.7.2. En el ámbito de las CCAA

Más de 100 documentos han sido aprobados o modificados en el año 2013 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 2013 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.



Doc 6.
Procedimientos Comu

Doc. Insertado 6. Procedimientos elaborados o actualizados en 2013 por las Comunidades autónomas de Ganadería



Doc 7.
Procedimientos SP.pd

Doc. Insertado 7. Procedimientos Normalizados de trabajo elaborados en 2013 por AECOSAN, SGSE y CCAA-SP

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 AECOSAN para su consulta:

<http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/legislacion/legislacion.shtml>

Las novedades de legislación desarrolladas a lo largo del 2013 Pueden consultarse en el siguiente vínculo:

http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/novedades_legislativas/listado_novedades_legislativas_2013.shtml

Orden PRE/1642/2013, de 9 de septiembre, por la que se modifica el anexo X del Real Decreto 3454/2000, de 22 de diciembre, por el que se establece y regula el programa integral coordinado de vigilancia y control de las encefalopatías espongiiformes transmisibles de los animales

Orden PRE/1550/2013, de 2 de agosto, por la que se modifica el anexo II del Real Decreto 3454/2000, de 22 de diciembre, por el que se establece y regula el programa integral coordinado de vigilancia y control de las encefalopatías espongiiformes transmisibles

Real Decreto 517/2013, de 5 de julio, por el que se modifica el Real Decreto 846/2011, de 17 de junio, por el que se establecen las condiciones que deben cumplir las materias primas a base de materiales poliméricos reciclados para su utilización en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos

Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.

Referencia	Organismo	Asunto	Programas afectados
Ley 10/2013 de 24 de julio	MAGRAMA	Se incorporan al ordenamiento jurídico español las D. 2010/84/UE sobre farmacovigilancia y 2011/62/UE sobre prevención de la entrada de medicamentos falsificados en la cadena de suministro legal y se modifica la ley 29/2006 de garantías y uso racional de medicamentos y productos sanitarios	II.P8-MEDVET
Ley 12/2013 de 2 de agosto (BOE 3 agosto 2013)	MAGRAMA	Medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria	MAGRAMA
Real Decreto 894/2013, de 15 de noviembre	MAGRAMA	Modifica el Real Decreto 1528/2013, 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.	II.P10-SANDCH
Orden PRE/1717/2013	MAGRAMA Y MSSSI	Por la que se regula la autoliquidación de la tasa por controles oficiales de las importaciones de determinados piensos y alimentos de origen no animal.	I.PI y II IMPORTACION
Orden PRE/2169/2013	MAGRAMA	Por la que se modifican el anexo I del Real Decreto 1977/1999, de 23 de diciembre, por el que se establecen los principios relativos a la organización de los controles veterinarios sobre los productos procedentes de países terceros...	I.P I IMPORTACION

Tabla 3.A.32. Legislación Nacional nueva en 2013

A.8.2 En el ámbito de las CCAA:

MAGRAMA

CCAA	Nº referencia	Organismo	Asunto	Programas afectados
Aragón	Decreto 170/2013	Gobierno de Aragón	de 22 de octubre, por el que se delimitan las zonas de protección para la alimentación de especies necrófagas de interés comunitario en Aragón y se regula la alimentación de dichas especies en estas zonas con subproductos animales no destinados a consumo humano procedentes de explotaciones ganaderas	II.P10-SANDCH
Asturias	Resolución de 24 de abril (BOPA 02/05/2013)	Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos	Establece las normas de desarrollo en Asturias de las Campañas de Saneamiento Ganadero	II.P4-HGANAD
Canarias	RESOLUCION 12/12/2013	VICECONSEJERIA DE PESCA Y AGUAS	Por la que se aprueba el protocolo de actuación para el control de la "Ciguatoxina" en los productos de la pesca extractiva en los puntos de primera venta autorizados y se deja sin efectos el protocolo provisional aprobado mediante Resolución del 17 de agosto de 2011.	II.P2-PEXT
Cantabria	Orden GAN/28/2013, de 19 de abril	Consejería de Ganadería, Pesca y Desarrollo Rural	Aprueba el esquema de certificación de calidad de Leche de Vaca de Cantabria	II.P9-HLECHE
Cataluña	ORDRE AAM/188/2013, de 21 de juny	Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural	Se regula el procedimiento para el reconocimiento de la condición de persona asesora en gestión integrada de plagas	II.P11-SVEG
Cataluña	ORDRE AAM/152/2013, de 28 de juny	Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural	por la que se modifica la Orden ARP/455/2006, de 22 de setiembre, por la que se regula la formación de las personas que realizan actividades relacionadas con la utilización de productos fitosanitarios	II.P11-SVEG
La Rioja	Decreto 34/2013	Consejería de Agricultura Ganadería y Medio Ambiente	Se regula la utilización de estiércoles como enmienda en la actividad agraria y forestal.	II.P4-HGANAD
País Vasco	DECRETO 442-2013	Gobierno Vasco	Regulación del régimen de declaración responsable de las industrias agrarias y alimentarias y la organización y funcionamiento del registro de industrias agrarias y alimentarias de la Comunidad Autónoma del País Vasco	II.P12-CCOM, II.P13-CDIF, II.P14-PECOL
País Vasco	orden de 10 de septiembre de 2013 de la Consejera de Desarrollo Económico y Competitividad	Gobierno Vasco	Por la que se establece la clasificación de las zonas de producción de moluscos bivalvos del litoral de la Comunidad Autónoma del País Vasco	II.P2-PEXT

Tabla 3.A.33. Legislación Autonómica nueva en 2013.

Salud Pública

CCAA	Nº referencia	Organismo	Asunto	Programas afectados
Asturias	Decreto 21/2013, de 17 de abril	Consejería de Sanidad	por el que se crea Registro del Principado de Asturias de Empresas Alimentarias	III.P1-CGEA
	Resolución de 10 de Junio de 2013	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
	Resolución de 10 de Junio de 2013	Consejería de Sanidad	por la que se dictan normas sobre la comercialización de la caza mayor silvestre abatida en el territorio del Principado de Asturias	III.P1-CGEA
Castilla La Mancha	Resolución de 21/10/2013 (DOCM 212, 31.10.13)	Consejería de Sanidad	Publicación de los locales para realizar la inspección de las piezas de caza destinadas al autoconsumo como establece la disposición adicional 4ª del Decreto 65/2008 de 06.05.08 (DOCM 96, 09.05.08)	III.P1-CGEA
Cataluña	ACORD GOV/27/2013, de 12 de marzo	Departamento de la Presidencia	Acuerdo de Gobierno por el cual se aprueba el Plan de Seguridad Alimentaria de Catalunya 2012-2016 (DOGC 6335, DE 14/03/2013)	P0-PG
	Decreto 24/2013, de 8 de enero	Departamento de la Presidencia	Sobre la acreditación de la venta de proximidad de productos agroalimentarios(DOGC 6290, de 10/01/2013)	P0-PG

Tabla 3.A.34. Legislación Autonómica nueva en SP.

PARTE B: Programas de Control Oficial

Sección I. PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL EN COMERCIO EXTERIOR



Doc 8. Programas de
3B Sección I.pdf

Doc. Insertado 8. 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



Doc 9. Programas de
3B Sección II.pdf

Doc. Insertado 9. 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



Doc 10. Programas
de 3B Sección III.pdf

Doc. Insertado 10. 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 2013 la programación nacional de auditorías se ha cumplido de la siguiente forma:

- 8 CCAA han realizado el 100% de las auditorías programadas
- 3 CCAA han realizado solo parcialmente las auditorías programadas
- 1 CCAA ha finalizado una auditoría del 2012 durante 2013
- 5 CCAA no han realizado auditorías
 - Canarias. (sin justificación oficial)
 - Valencia (se adjunta informe indicando la carencia de medios hasta el momento y el calendario de auditorías previstas para 2014 y 2015)
 - Asturias (justificado por motivos económicos)
 - Baleares (justificado por motivos presupuestarios y falta de recursos personales.)
 - Aragon (según el informe adjunto, ha finalizado aspectos pendientes del año 2012 pero no ha hecho ninguna auditoría en 2013)

CCAA	Auditorías 2011*	Auditorías 2012*	Auditorías 2013*
Andalucía	2	4	2
Aragón	2	1	0
Asturias	1	0	0
Baleares	3	1	0
Canarias	0	0	0
Cantabria	0	0	2
Castilla y León	4	0	2
Castilla-La mancha	1	2	3
Cataluña	5	3	4
Extremadura	2	3	2
Galicia	3	3	2
La Rioja	0	1	4
Madrid	0	1	1
Murcia	2	2	2
Navarra	1	2	2
País vasco	2	3	1
Valencia	0	0	0

COMUNIDAD AUTONOMA/PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	HIGIENE DE PP PESCA EXTRACTIVA	HIGIENE PPACUICULTURA	HIGIENE Y SANIDAD PP GANADERA	IDENTIFICACION Y REGISTRO ANIMALES	ALIMENTACION ANIMAL	BIENESTAR ANIMAL EXPLOT Y TRANSPORTE	USO DE MED VET Y CONTROL DE SUS RESIDUOS EN PP GANADERA	HIGIENE Y CALIDAD DE LECHE CRUDA Y SU TRAZABILIDAD	SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO EN ESTABLEC Y TRANSPORTE	CALIDAD COMERCIAL	CALIDAD DIFERENCIADA	PRODUCCION ECOLOGICA	IMPORTACIONES DE ANIMALES, SANDACH Y PIENSOS	PROG AUDITADOS/CA
ANDALUCIA					2013				2013					2
ARAGON														0
ASTURIAS														0
BALEARES														0
CANARIAS														0
CANTABRIA		2013	2013											2
CASTILLA LA MANCHA							2013		2013			2013		3
CASTILLA LEON							2013	2013						2
CATALUÑA			2013	2013	2013	2013								4
EXTREMADURA								2013		2013				2
GALICIA							2013	2013						2
LA RIOJA			2013				2013		2013			2013		4
MADRID					2013									1
MURCIA	2013	2013												2
NAVARRA					2013						2013			2
PAIS VASCO					2013									1
VALENCIA														0
MAGRAMA													2012-2015*	1
AUDITORIAS POR PROGRAMA 2013	1	2	3	1	5	1	4	3	3	1	1	2	1	28

*se realizan auditorias a los PIF durante todo el periodo 2012/2015

Auditorias MAGRAMA (controles oficiales en PIF)



Doc. Insertado 11. Auditoria MAGRAMA puestos de inspección fronteriza.

Auditorias sobre las autoridades competentes de las Comunidades autónomas

Informes de auditoría enviados por las Comunidades Autónomas:



Docs. Insertados 12-26. Auditorias CAG- CCAA

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

(Se incluyen en este apartado algunos de los resultados y medidas comunicados por las autoridades competentes por programa de control. No se han incluido aquellas Comunidades Autónomas que, aunque han realizado la auditoria correspondiente, han dado una información agrupada de varios programas y no se ha podido extraer la información de forma específica por programa.)

I.1. Programa de control oficial de las importaciones de animales, de productos de origen animal no destinados a consumo humano (SANDACH) y de productos destinados a la alimentación animal

El **MAGRAMA** ha auditado 11 PIF (7 puertos y 4 aeropuertos) y se pone de manifiesto la garantía de calidad de los controles. Así mismo, se constatan deficiencias en las instalaciones en 2 aeropuertos y una no conformidad en uno de ellos por fallos en los procedimientos de control y verificación.

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

Auditado por **Murcia**

Se encuentran deficiencias en el "registro de operación de manejo" y en la falta de protocolo de higiene según lo indicado a nivel nacional. Ambas no conformidades se han corregido.

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

Auditado por Murcia y Cantabria

En **Murcia** no se evidencian no conformidades

En **Cantabria** se han encontrado hallazgos en la distribución de competencias para realizar este control así como en los protocolos que deberían usarse. Se desconoce si se ha corregido esta deficiencia.

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

Auditado por **Cantabria, Cataluña y Rioja**. Ninguna de ellas ofrece información individualizada sobre la auditoría a este programa

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

Auditado por **Cataluña**. No se ofrece información al respecto

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

Auditado por Madrid (finaliza la auditoría iniciada en 2012), Andalucía, Navarra y País Vasco y Cataluña.

Madrid detalla los siguientes hallazgos: falta de seguimiento de instrucciones para la inspección de establecimientos, falta de procedimiento para iniciar expedientes sancionadores, no existe plan de alerta, seguimiento no adecuado de inspecciones, en piensos a granel no se cumple la norma en cuanto a los métodos de muestreo, los laboratorios no están acreditados para todos los análisis. Se ha establecido un plan de acción para corregir estas deficiencias.

Andalucía indica que las desviaciones más significativas derivan de cumplimentación incorrecta de actas y listas de verificación. Se ha establecido una medida correctiva para facilitar los modelos de los formatos a cumplimentar en los portales corporativos de internet.

Navarra encuentra 1 no conformidad debida a la cumplimentación de epígrafes en una inspección cuando no se había realizado el control de ese punto. Otras observaciones menores se centran en el criterio de muestreo, elaboración de un plan de emergencia y necesidad de formación. Se ha elaborado un plan de acción para corregir estos hallazgos.

País vasco detecta desviaciones en la coordinación, sistemas de formación, necesidad de un sistema de supervisión, designación de laboratorios y planes de emergencia. Se ha elaborado un plan de acción al respecto.

Cataluña no ofrece información sobre los resultados de la misma aunque indica que se ha diseñado por la autoridad competente un sistema de notificación de alertas y se ha establecido un procedimiento de control in situ previo a la autorización.

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

Auditado por **Cataluña**. Sin información específica al respecto

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.

Auditado por Castilla la Mancha, Castilla y Leon, Galicia y la Rioja.

Castilla la Mancha. Se han encontrado deficiencias en relación a los modelos de documentos, falta de proceso de supervisión, y no cumplimentación de documentación empleada. Se espera subsanación en próximos controles.

Castilla y Leon. Se ha detectado que en el procedimiento no se detallan actuaciones para especies recogidas en la normativa y en los casos de detección de positivos cuantificados. Así mismo se detecta que se realizan mas muestras de las asignadas pero no se cumple con la normativa. Aun se espera plan de acción.

Galicia. Aunque el dictamen es favorable se detectan fallos en los tiempos de realización de análisis y en el escaso número de técnicas acreditadas. En relación al control del uso de medicamentos, se superan los objetivos del programa nacional aunque debe mejorarse en los sistemas de supervisión y en la formación. Se han establecido ya medidas para corregir estos hallazgos.

La Rioja no ofrece ninguna información detallada sobre el programa

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

Auditado por Castilla y Leon, Extremadura y Galicia.

Castilla y León Se detectan los siguientes aspectos de mejora: se debe efectuar todos los controles aleatorios establecidos, se superan los plazos en los análisis de antibióticos, no se graban los datos de ovino y caprino en letra Q y retrasos en los expedientes por detección de gérmenes y células somáticas. Se espera el plan de acción.

Extremadura Tras la auditoria se elabora un plan de acción centrado en la mejora de la aplicación del sistema sancionador, realización del numero de controles en número suficiente, realización de controles in situ en todas las explotaciones en periodo de seguimiento, actuación en 24 horas máximo cuando se detectan antibióticos, control de las disposiciones de higiene y notificación de los resultados de los laboratorios en el plazo establecido.

Galicia. Se encuentran los siguientes aspectos de mejora: necesidad de formación, necesidad de documentar los informes enviados a servicios centrales, y el sistema de supervisión. Existen puntos fuertes a señalar como la monitorización de los resultados laboratoriales y los controles en explotaciones con comercialización restringida. Se ha establecido ya el plan de acción.

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

Auditado por Andalucía, Castilla la Mancha y la Rioja

Andalucía Los principales hallazgos se asocian a transportistas de Sandach no asociados a una planta porque no se han definido los criterios de selección de la muestra. El plan de acción aun debe recibirse aunque se han realizado algunas actividades de formación en Sandach.

Castilla la Mancha Algunos de los hallazgos se centran en el manual de procedimiento incompleto, necesidad de un plan de emergencia e incluir más información sobre el sistema de supervisión. Se ha detectado dificultad en el

seguimiento de actuaciones y en la ejecución del control. Todo se encuentra incluido en el plan de acción.

La Rioja lo audita pero no ofrece información detallada sobre el programa

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

No se realizan auditorías sobre este programa de control por no ser de obligación en el reglamento 882/2004

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

Auditado por **Extremadura**. Tras los hallazgos de la auditoría, se elabora un plan de acción y entre otras medidas se incluyen las mejoras en el procedimiento para elaboración de la programación anual, seguimiento y vigilancia de los expedientes con incidencias, e inclusión de las medidas ante incumplimientos y los planes de emergencia.

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

Auditado por **Navarra** Se han encontrado tres no conformidades. Una por no solicitud de delegación de tareas de control para dos DOP, otra por no acreditación de un organismo de certificación y otra por no incluir en informes mensuales las no conformidades. Se ha elaborado un plan de acción para solventar estos hallazgos en un breve plazo.

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

Auditado por **Castilla la Mancha y la Rioja**.

Castilla la Mancha El objetivo de esta auditoría es realizar la verificación de la supervisión efectuada por las Entidades de Certificación en el año 2012 y ha sido favorable.

La Rioja lo audita pero no ofrece información detallada sobre el programa

Auditorías realizadas sobre organismos con tareas delegadas.

Castilla la Mancha (en el programa de control oficial de la producción ecológica)

Aragón. Se han auditado los consejos reguladores de una DOP, una IGP y dos Entidades de certificación del a ETG del jamón serrano.

Galicia Se ha auditado el LIGAL que realiza análisis dentro del programa de leche cruda, realizando una doble supervisión de sus actuaciones en autocontroles. No se han detectado incumplimientos.

Por otro lado se audita el CRAEGA, (Consejo Regulador) dentro del programa de producción ecológica sin encontrar no conformidades en el mismo.

Navarra. Se han realizado auditorías varias entidades delegadas dentro del programa de calidad diferenciada pero no se indica ningún resultado en este informe. Se remite a cada unos de los informes anuales correspondientes.

Cataluña. La verificación del pliego de condiciones de las DOP, IGP y ETG la realiza el Departamento de Agricultura a las entidades de certificación, registradas y acreditadas. Este año se han realizado 7 verificaciones a DOPs e IGPs. Y 1 a ETGs

encontrando no conformidades menores que se envían a las entidades para que elaboren sus planes de acción.

Examen independiente.

La práctica totalidad de Comunidades Autónomas que realizan auditorías, esperan realizar el examen independiente al final del periodo 2011/2015.

Tan solo Galicia comunica que durante el año 2013 el servicio de Auditoría interna del FOGGA ha realizado un examen independiente concluyendo que se están cubriendo los objetivos de la Decisión 677/2006 y que el proceso de auditoría permite verificar la eficacia de los controles.

En el ámbito de las DGSP-CCAA y Sanidad Exterior

El documento "*Auditorías del Control oficial*" consensado 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).

9 Comunidades Autónomas han llevado a cabo auditorías del control oficial en el año 2013.

1. Planificación de las auditorías. Atendiendo al tipo de auditoría se han realizado las siguientes auditorías:
 - 7 auditorías de sistema (auditan aspectos de la Parte A del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria)

- 18 auditorías de programa (programas descritos en la parte B del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria)
- 23 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 por las CCAA han sido los siguientes, ordenados de mayor a menor número de auditorías realizadas:

- Programa nº1 de control general de establecimientos alimentarios
- Programa nº3 de control de riesgos biológicos
- Programa nº5 de control de contaminantes en los alimentos
- Programa nº13 de control del bienestar en matadero
- Programa nº2 de control de los autocontroles en la industria alimentaria
- Programa nº7 de control de ingredientes tecnológicos
- Programa nº9 de residuos de medicamentos en productos alimenticios

2. Desarrollo

Tras la realización de las auditorías, los aspectos más valorados positivamente por las CCAA son:

- La formación del personal que realiza los controles oficiales. Se han establecido sistemas de formación de forma que los inspectores reciben formación adecuada a su ámbito de actuación
- La existencia de procedimientos documentados en relación al ámbito a auditar y a todos los niveles actuantes. Dichos procedimientos son completos y se mantienen actualizados y además se ha establecido un sistema para la transmisión de información que asegura que todas las unidades que participan en el control disponen de forma actualizada de las instrucciones y procedimientos.

3. Realización de examen independiente

Tres CCAA han llevado a cabo el examen independiente de las auditorías en este año 2013.

4. Difusión. Ejemplos de buenas prácticas

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

- Recepción de información adecuada sobre la programación anual de auditorías internas que es supervisada por parte de los responsables del control oficial de la Consejería y los Servicios Periféricos de la Consejería de Sanidad y Asuntos Sociales.
- Elaboración de registros de control antemorten sobre el bienestar animal con fichas individualizadas por animal
- Constitución de un módulo de formación que consta de sesiones formativas quincenales para personal que realiza control oficial.
- Buena labor inspectora en la realización de los controles organolépticos y de parásitos diaria en la lonja.

Auditorías del control oficial en el ámbito de Sanidad Exterior

A continuación se adjunta la información acerca de las auditorías 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.



Doc 27. Auditorías
sanex.pdf

Doc. Insertado 27. Informe anual de las auditorías realizadas en el ámbito de la SGSE

AUDITORÍAS REALIZADAS EN EL AÑO 2013 POR LA SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD EXTERIOR

PLANIFICACION		DESARROLLO			EXAMEN INDEPENDIENTE	DIFUSION	Observaciones
Tipo de auditoría	Programas afectados/Alcance de auditoría	Ejecutada (SI/NO)	Puntos fuertes	Puntos débiles		Ejemplos de Buenas Prácticas	
Mixta	I.2. Programa de control oficial de importaciones de productos alimenticios destinados al consumo humano	Sí	2. Organización y gestión de los controles oficiales 4. Existencia de procedimientos documentados de control y de verificación que permiten homogeneizar sistemáticas, registros y criterios	Implantación del sistema de supervisión de los controles realizados por los cuerpos de control. El sistema asegura que se toman medidas correctoras cuando los controles oficiales ponen de manifiesto incumplimientos.	NO	Se mantienen sistemas de registro que se gestionan de forma centralizada y están disponibles para todo el personal inspector. Colaboración y coordinación entre los distintos servicios de control oficial	Objetivo de la auditoría: estado de las instalaciones autorizadas y procedimientos de control veterinario se adecuaban a la normativa comunitaria y nacional vigente
Mixta	I.2. Programa de control oficial de importaciones de productos alimenticios destinados al consumo humano	Sí					
Mixta	I.2. Programa de control oficial de importaciones de productos alimenticios destinados al consumo humano	SI					
Mixta	I.2. Programa de control oficial de importaciones de productos alimenticios destinados al consumo humano	SI					
Mixta	I.2. Programa de control oficial de importaciones de productos alimenticios destinados al consumo humano	SI					
Mixta	I.2. Programa de control oficial de importaciones de productos alimenticios destinados al consumo humano	SI					

4. CONCLUSIONES

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

A lo largo de 2013 no se han producido cambios en la estructura orgánica básica de los departamentos ministeriales. A nivel autonómico se han producido cambios organizativos en 7 CCAA.

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 2 puestos de trabajo y en la AECOSAN se ha producido un el descenso de 6 personas a nivel central y 12 personas en el laboratorio. En las CCAA de salud pública ha habido un aumento de 31 personas encargadas de las tareas de control oficial y un aumento de 62 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 la AECOSAN y en una comunidad autónoma.

En el año 2013, 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).

A nivel estatal se han realizado cursos de formación, tanto general como específica, que ha organizado cada Ministerio. En total se han organizado en AECOSAN un total de 19 cursos, jornadas, congresos, simposios, etc., además de 1 en SGSE. A nivel autonómico las diferentes CCAA han llevado a cabo 140 cursos de formación en materia de control oficial.

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 AECOSAN y MSSSI se han elaborado o revisado en 2013 un total de 83 procedimientos documentados entre protocolos, guías, instrucciones, procedimientos, etc. En las CCAA se han revisado o elaborado más de 100.

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 AECOSAN y que en resumen han sido 9 normas.

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

Sección I. PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL EN COMERCIO EXTERIOR

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 2013 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 el 0.47% de las 130.839 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 frutos oleaginosos. La mayor parte de las pruebas analíticas para los productos de origen animal han sido para determinar riesgos biológicos, y para los productos de origen no animal para micotoxinas.

El programa ha comprendido también la vigilancia de las condiciones higiénico – sanitarias de las instalaciones fronterizas de control sanitario de mercancías, así como 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 87 supervisiones de las condiciones de las instalaciones a nivel local.

En términos generales, se puede concluir que la aplicación de las medidas de control a lo largo del año 2013 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. PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL EN COMERCIO EXTERIOR de MAGRAMA y Sección II. PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL DE LA AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y LA CALIDAD ALIMENTARIA

En relación con el resto de los programas de control del MAGRAMA, en cada uno de los informes se detallan las conclusiones que los responsables de los mismos han elaborado tras evaluar los resultados de los controles durante 2013.

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.

TABLA 1: 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	No procede	No procede	No procede	6.748.		
Programa de control de higiene pesca extractiva	Buques pesqueros 508	443	87,20%	35	478		
	Marisqueo 49	47	95,90%	0	47		
Programa de control de higiene acuicultura	185	123	66,50%	227	350		
Programa de control de higiene pp ganadera	8661	9376	108,25%	x	9376	Ligero incremento en las explotaciones controladas. Este año no se han contabilizado los controles no programados.	
Programa de control Identificación y registro	Bovino 4691 Ovino/ caprino 3870	Bovinos 6424 Ovino /Caprino 4128	Bovino 136% Ovino/Caprino 106%	Bovino 1733 Ovino /Caprino 252	Bovinos 6424 Ovino/Caprino 4128	Explotaciones controladas frente al total de explotaciones registradas Bovinos 4,11% Ovino/Caprino 3,20%	
Programa de control de alimentación animal	2946	2727	92,57	1196	3923		
Programa de control de bienestar animal	13140	14666	1,12	4850	19516	los valores varían enormemente entre subprogramas y CCAA	
Programa de control de uso medicamentos y pnir	Distribución mayorista	49	46	93,88%	x	46	
	Distribución minorista	665	800	120,30%	x	800	
	Equipos veterinarios	184	205	111,41%	x	205	
	Explotaciones	7665	8561	111,69%	x	8561	
	Control de residuos de medicamentos (PNIR)	3906	4523	116%	x	4523	se contabilizan explotaciones
Programa de control de leche cruda	Leche Vaca (RA/RCG a 30°C/ RCS/HE)	1.563	10.388	664,62	8.948	19.336	
	Leche Oveja (RA/RCG a 30°C/HE)	109	140	128,44	555	695	
	Leche Cabra (RA/RCG a 30°C/HE)	105	324	308,57	765	1.089	
Programa de control de subproductos	1218	980	80,46%	322	1302		
Programa de control de sanidad vegetal	5383	4520	84%	469	4989		
Sistema de control de calidad comercial	6960	5346	76,80%	754	6100	Falta de RR.HH.	
Programa de control de calidad diferenciada	17.373	16.584	95,46	1.776	18.360		
Programa de control de producción ecológica	34.311	30.930	90,15	4.593	35.523		

TABLA 2 INCUMPLIMIENTOS PROGRAMAS MAGRAMA

Programa de control oficialMAGRAMA		% INCUMPLIMIENTOS/TOTAL CONTROLES	% INICIO EXPEDIENTES SANCIONADORES/TOTAL INCUMPLIMIENTOS	OBSERVACIONES
Programa de control de importaciones		0,38% animales vivos, 0,33% p.o.no animal ,1,28% p.o.animal no cosumo humano	X	
Programa de control de higiene pesca extractiva		Buques pesqueros 155 %	x	
		Marisqueo	8,50%	
Programa de control de higiene acuicultura		40,86%	x	
Programa de control de higiene pp ganadera		27,92%	1,60%	El total de expedientes sancionadores es de 150, la mayoría en la parte de higiene de la explotacion
Programa de control Identificacion y registro		Bovino 10,6% Ovino/Caprino 16%	Bovino 57,6% Ovino/Caprino 17%	
Programa de control de alimentacion animal		38,00	7,50	
Progama de control de bienestar animal		X	X	los valores varían enormemente entre subprogramas y CCAA
Programa de control de uso medicamentos y pnir	Distribucion mayorista	54,35%	x	
	Distribucion minorista	15,75%	13%	
	Equipos veterinarios	20,00%	34%	
	Explotaciones	7,04%	8,78%	
	Control de residuos de medicamentos (PNIR)	8	x	resultados no conformes en explotacion
Programa de control de leche cruda*	Leche Vaca (RA/RCG a 30°C/ RCS/HE)	9,03	0,86	En 71 explotaciones se ha prohibido la comercialización
	Leche Oveja (RA/RCG a 30°C/HE)	0,43	x	En 1 explotación se ha prohibido la comercialización
	Leche Cabra (RA/RCG a 30°C/HE)	0,83	33,33	En 1 explotación se ha prohibido la comercialización
Programa de control de subproductos		22,58%	4,88%	
Programa de control de sanidad vegetal		12,55%	3,35	
Sistema de control de calidad comercial		35,7	26,7	De los 2177 incumplimientos detectados, 942 eran infracciones que no dan lugar a inicio de expediente sancionador sino a otras medidas (apercibimientos, etc).
Programa de control de calidad diferenciada		6,75	1,53	
Programa de control de produccion ecologica		3,00	X	

TABLA 3 MEDIDAS ADOPTADAS ANTE INCUMPLIMIENTOS

Programa de control oficialMAGRAMA	PRINCIPALES MEDIDAS ADOPTADAS ANTE INCUMPLIMIENTOS	OBSERVACIONES
Programa de control de importaciones	Reexpedición, eutanasia,transformacion,tratamiento y destruccion.	
Programa de control de higiene pesca extractiva	Apercibimiento oral in situ o por escrito y posterior comprobación de la subsanación del incumplimiento detectado.	
Programa de control de higiene acuicultura	Apercibimiento oral in situ o por escrito y posterior comprobación de la subsanación del incumplimiento detectado.	
Programa de control de higiene pp ganadera	Este programa tiene muchos ambitos de control por lo que las medidas se detallan en el informe.	
Programa de control Identificacion y registro	Restricción de movimiento del animal, restricción de movimiento de la explotación, sacrificio del animal, penalización	
Programa de control de alimentacion animal	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	
Progama de control de bienestar animal	Concesión de plazo para subsanar deficiencias.Inicio de expediente sancionador	
Programa de control de uso medicamentos y pnir	Este programa tiene muchos ambitos de control por lo que las medidas se detallan en el informe.	
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	Inmovilizacion y retratamiento de la mercancia.Ceses temporales de actividad.Clausura de actividad.Eliminación mercancia.Prohibición comercio nacional.Prohibición comercio nacional.Sanciones economicas	

Programa de control de sanidad vegetal	apercibimiento para la subsanación de los mismos	
Sistema de control de calidad comercial	Ante las INFRACCIONES se inician expedientes sancionadores, proporcionales y disuasorios. Ante las IRREGULARIDADES se toman otras medidas.	Los expedientes sancionadores iniciados en un año se pueden resolver en ese mismo año o en un año posterior. Durante 2013, se resolvieron positivamente 970 expedientes por lo que se impusieron sanciones por un valor total de 3.997.164,55 €.
Programa de control de calidad diferenciada	* Descalificación de los productos o lotes afectados, no pudiendo ser comercializados como productos amparados. *Suspensión de la certificación al operador. *Asunción de la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones por la autoridad competente directamente.	
Programa de control de producción ecológica	* No comercialización del producto bajo el logo de producción ecológica en los lotes afectados. * Suspensión de la certificación al operador	

TABLA 4 VERIFICACION DEL CONTROL OFICIAL

Programa de control oficialMAGRAMA	Nº VERIFICACIONES TOTALES REALIZADAS	Nº VERIFICACIONES CON ALGUNA NO CONFORMIDAD
Programa de control de importaciones	4	16
Programa de control de higiene pesca extractiva	112 doc + 12 in situ	173
Programa de control de higiene acuicultura	34	5
Programa de control de higiene pp ganadera	3846 documentales, 115 in situ	152. En 91 se han tomado medidas correctoras
Programa de control Identificacion y registro	X	X
Programa de control de alimentacion animal	1275	77
Progama de control de bienestar animal	2864	169
Programa de control de uso medicamentos y pnir	4284 documentales y 381 in situ	86. En 46 se han tomado medidas correctoras
Programa de control de leche cruda	841	42
Programa de control de subproductos	309	22
Programa de control de sanidad vegetal	627	3
Sistema de control de calidad comercial	695	37
Programa de control de calidad diferenciada	537	44
Programa de control de produccion ecologica	2371	1

Sección III. PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL EN 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 a lo 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.

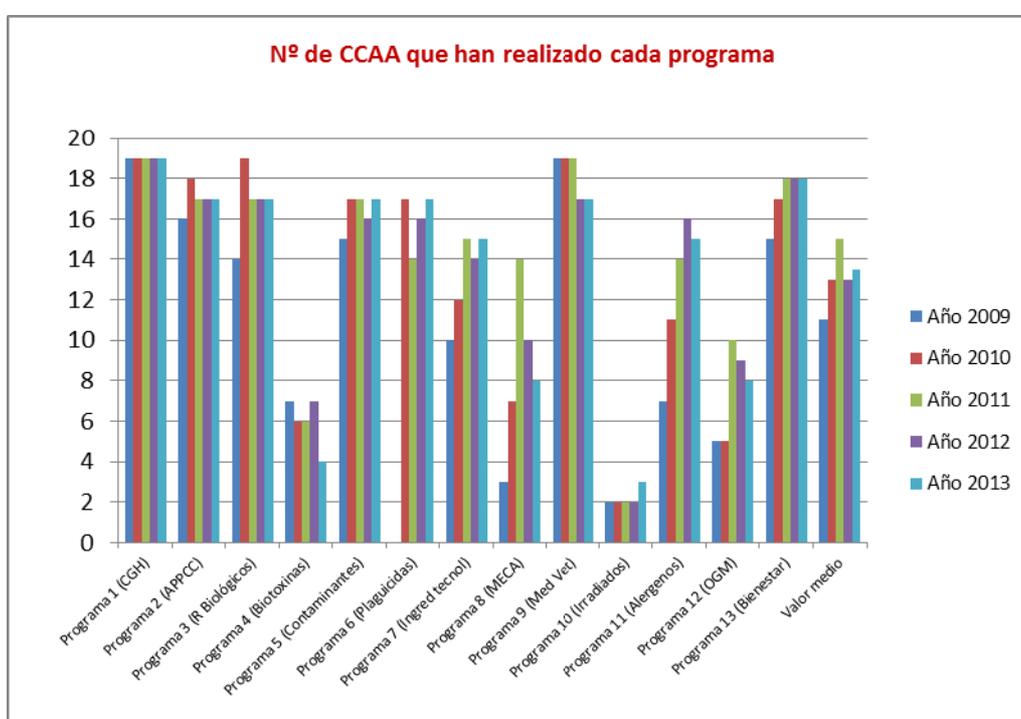


Gráfico 4.1 CCAA que han llevado a cabo los distintos programas de control 2009 - 2013

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 riesgos biológicos, de contaminantes, de residuos de medicamentos veterinarios y de bienestar animal. La razón es que se trata en su mayoría de los programas más generales que afectan a todos los establecimientos alimentarios.

Otro dato a destacar es el aumento de implantación desde 2009 del programa de ingredientes tecnológicos, que ha pasado de 10 a 15 CCAA en esto últimos 5 años, así como el programa de alérgenos, que pasa de 7 a 15 CCAA en 2013, llegando incluso a 17 en 2012.

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 2013 las CCAA han fluctuado en el promedio de programas ejecutados, con aumento respecto al año anterior. Actualmente la media se sitúa en 13 CCAA.

A continuación, se recoge en la siguiente tabla, la comparativa entre los años 2009–2013, 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 UCR	% 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%
2013	572.511	770.968	16,1%	47,8%

Tabla 4.5 Comparativa 2009 – 2013

*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 2013 se alcanza el valor más alto con 572.511 establecimientos y un aumento de las UC realizadas totales (770.968), la continua tendencia decreciente en relación a las UCR que se ha venido produciendo en estos últimos años, vuelve a tener una tendencia creciente.

El porcentaje de incumplimientos continúa con una tendencia más o menos estable en los últimos años, aunque con un aumento desde 2009 que ha pasado de un 7,9% a 16,1% en 2013.

Existe una tendencia positiva en el porcentaje de medidas adoptadas frente a estos incumplimientos, con un 47,8% en 2013 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 64% 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 3 de riesgos biológicos, con un 16,4% de los controles programados.

En el gráfico siguiente se muestra la distribución del total de UC programadas en el año 2013 en los programas de control más representativos:

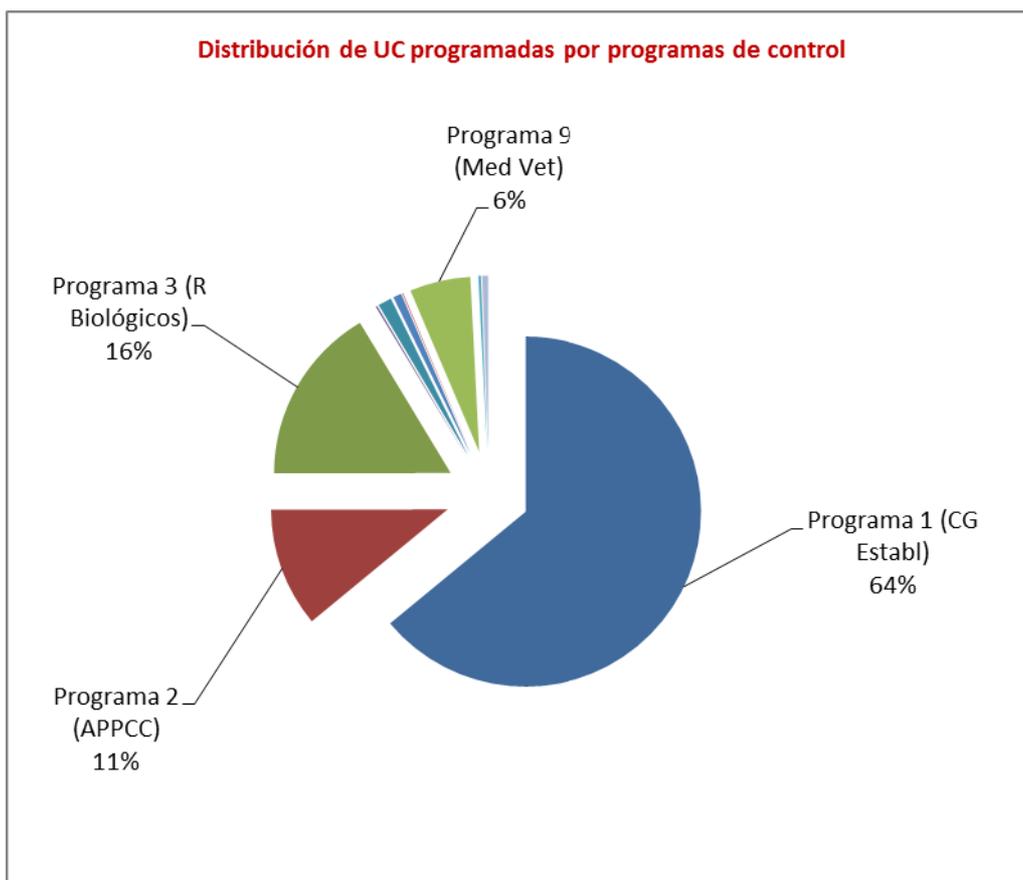


Gráfico 4.2 Distribución de las UC Programadas por programas de control. Año 2013

Los programas 1 y 2 implican 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 (75%).

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 siguiente 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 2013:

Programas	Porcentaje Cumplimiento. Autoridades Competentes. 2013
Programa 1 (CG Establecimientos)	85,5%
Programa 2 (APPCC)	81,9%
Programa 3 (R Biológicos)	96,5%
Programa 4 (Biotoxinas)	96,0%
Programa 5 (Contaminantes)	93,0%
Programa 6 (Plaguicidas)	98,69%
Programa 7 (Ingredientes tecnológicos)	93,9%
Programa 8 (MECA)	96,0%
Programa 9 (Medicamentos veterinarios)	98,2%
Programa 10 (Irradiados)	100,0%
Programa 11 (Alérgenos)	93,7%
Programa 12 (OGM)	98,6%
Programa 13 (Bienestar)	98,1%
Promedio 2013	93,4%

Tabla 4.6 Cumplimiento autoridades competentes por programas de control en 2013

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 los que están por debajo del 90% (85,5% y 81,95, respectivamente). Estos datos 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.

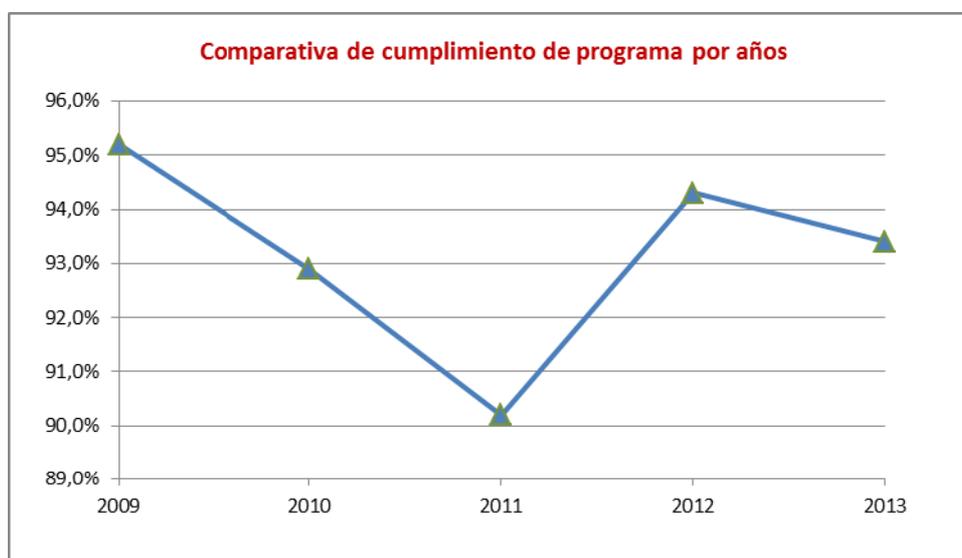


Gráfico 4.3 Comparativa de cumplimiento de programa 2009-2013

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. Aun 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.

Por lo que respecta al programa 9 de residuos de medicamentos veterinarios, se ha realizado un importante esfuerzo por parte de las AACC, ya que se ha realizado un alto número de controles, 38.783 UCR acompañado de un alto grado de cumplimiento del programa, 98%.

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 3,7%, variando entre los distintos programas.

Tal y como se observa en el gráfico anterior, el 97% de los controles se han ejercido sobre cuatro programas: control general de establecimientos alimentarios, APPCC, riesgos biológicos y residuos de medicamentos veterinarios. El grado de incumplimiento por parte de los operadores económicos en general es muy bajo. Aunque es de destacar el elevado grado de incumplimiento en el programa 11 de alérgenos (12,5%) sobre el que se han efectuado pocos controles.

Programas	Porcentaje de incumplimiento en 2013
P1 Global	n.a.
P1 CGH Estructurales	6,50%
P1 Autorización y registro	1,10%
P1 CGH operacionales	6,90%
P1 Trazabilidad	2,10%
P1 Subproductos	0,10%
P1 Formación	2%
P1 Etiquetado	1,90%
P 2 (APPCC)	17,10%
P3 Global	0,80%
P3 RB Criterios de Seguridad Alimentaria	1,90%
P3 RB Anisakis	0,70%
P3 RB EET	0,70%
Programa 4 (Biotoxinas)	1,30%
P5 Global	0,80%
P5 Micotoxinas	0,50%
P5 Contaminantes Abióticos	0,90%
P 6 (Plaguicidas)	1,30%
P 7 (Ingredientes tecnológicos)	3,30%
P 8 (MECA)	4,00%
P 9 (Medicamentos veterinarios)	0,20%
P 10 (Irradiados)	0%
P 11 (Alérgenos)	12,50%
P 12 (OGM)	0,60%
P13 Global	n.a.
P13 Bienestar. Estructurales	8,70%
P13 Bienestar. Operacionales	11,10%

Programas	Porcentaje de incumplimiento en 2013
Promedio	3,70%

Tabla 4.7 Porcentaje Incumplimiento operadores económicos en 2013

En la siguiente tabla se detalla de forma más específica el porcentaje de incumplimientos detectado en los años 2009-2013 para cada uno de los programas:

Programa	Año 2009	Año 2010	Año 2011	Año 2012	Año 2013	
Programa 1 (CG Establ)	Global	9,8%	15,2%	21,5%	n.a.	n.a.
	<i>CGH Estructurales</i>			7,5%	6,4%	6,5%
	<i>Autorización y registro</i>			0,8%	0,7%	1,1%
	<i>CGH operacionales</i>			7,1%	6,2%	6,9%
	<i>Trazabilidad</i>			2,3%	1,8%	2,1%
	<i>Subproductos</i>			0,2%	0,1%	0,1%
	<i>Formación</i>			1,9%	1,7%	2,0%
	<i>Etiquetado</i>			1,7%	1,7%	1,9%
Programa 2 (APPCC)	6,6%	9,4%	12,6%	15%	17,1%	
Programa 3 (R Biológicos)	Global	2,4%	0,7%	0,7%	1,1%	0,8%
	<i>CSA</i>	8%	2%	2%	1,4%	1,9%
	<i>Anisakis</i>	0%	0,4%	0,4%	1,3%	0,7%
	<i>EETs</i>	0%	0%	0,1%	0,5%	0,7%
Programa 4 (Biotoxinas)	2,9%	1%	0,7%	2,2%	1,3%	
Programa 5 (Contaminantes)	Global	0,9%	1,4%	0,9%	0,9%	0,8%
	<i>Micotoxinas</i>	0,7%	1%	1,8%	1%	0,5%
	<i>Abióticos</i>	1%	1,5%	0,6%	0,9%	0,9%
Programa 6 (Plaguicidas)	4%	1,5%	2,7%	1,3%	1,3%	
Programa 7 (Ingred tecnol)	6%	7,7%	4,6%	2,9%	3,3%	
Programa 8 (MECA)	17,60%	5,9%	5,7%	3%	4,0%	
Programa 9 (Med Vet)	0,30%	0,2%	0,1%	0,2%	0,2%	
Programa 10 (Irradiados)	63,60%	0%	0%	0%	0%	
Programa 11 (Alérgenos)	12,70%	8,7%	3,9%	6,7%	12,5%	
Programa 12 (OGM)	3,50%	1,6%	1,5%	0,2%	0,6%	
Programa 13 (Bienestar)	Global	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
	<i>Estructurales</i>	15,50%	5,3%	10,7%	8,9%	8,7%
	<i>Operacionales</i>	13,40%	4,5%	10,9%	11,6%	11,1%
PROMEDIO	12,20%	4,8%	3,5%	3,3%	3,7%	

Tabla 4.8 Comparativa 2009-2013 porcentaje incumplimientos

Comparando los porcentajes de incumplimiento de 2013 con los obtenidos en años anteriores, es interesante resaltar lo siguiente:

- El promedio del porcentaje de incumplimiento ha aumentado ligeramente respecto a 2013, aunque con una tendencia estable en los últimos años.
- El porcentaje de incumplimiento se ha incrementado sutilmente cada año en lo que respecta a los programas 1 y 2.

- En el programa de residuos de medicamentos veterinarios, a pesar de haber realizado un alto número de controles, el número de incumplimientos detectados ha sido realmente muy bajo, 0.2%.
- Existe una tendencia a la baja en el recuento de incumplimientos en el programa de materiales en contacto con alimentos, si en el 2009 fue un 17,6% de incumplimiento ha pasado a solo un 4% en 2013, si bien desde 2010 se mantiene en valores más próximos al actual.
- Es importante destacar el aumento de incumplimiento en el programa 11 de alérgenos con una tendencia alcista en estos últimos años, siendo el segundo programa con mayor porcentaje de incumplimientos, un 12,5% en 2013. En este programa el número de controles se ha incrementado año a año desde 2009, pero aún no representa, en relación con los demás programas de control, un elevado porcentaje de controles.
- Se mantiene constante o con ligeros cambios el nivel de incumplimiento en los programas de riesgos biológicos, biotoxinas marinas y residuos de medicamentos veterinarios.
- Existen niveles de incumplimiento próximos a 0% en los programas de riesgos biológicos, 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:

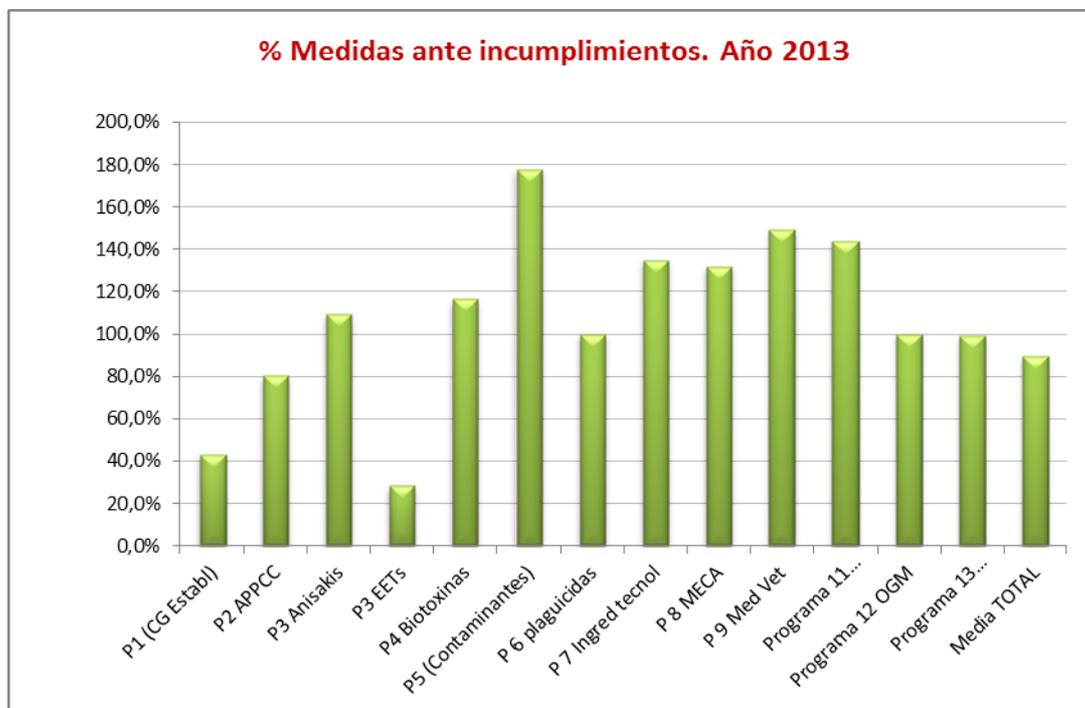


Gráfico 4.3 Porcentaje de medidas ante incumplimientos por programas. Año 2013

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

Se supera el 100% de medidas adoptadas ante incumplimientos en 9 de los 13 programas, 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 matizar 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 2013 en comparación con los años anteriores:

Programa	2009	2010	2011	2012	2013
P1 Global	6,1%	32,1%	--	49,5%	43,0%
P1 Autorización y registro	--	--	19,1%	48,1%	2,8%
P1 CGH	--	--	88,7%	49,2%	25,2%
P1 Trazabilidad	--	--	23,1%	46,2%	4,4%
P1 Subproductos	--	--	37,9%	88,1%	0,3%
P1 Formación	--	--	22,5%	54,5%	5,9%
P1 Etiquetado	--	--	32%	49%	4,7%
P2 APPCC	8,7%	25,1%	68,8%	75,8%	80,3%
P3 R Biológicos	--	40,6%	57,5%	--	--
P4 Biotoxinas	108,3%	66,7%	83,3%	108,3%	116,6%
P5 Contaminantes	73,2%	76,0%	121%	110%	177,9%
P 6 plaguicidas	56,5%	96%	102,9%	66,7%	--
P 7 Ingredientes tecnológicos	70,9%	75%	113,7%	106,6%	135,0%
P 8 MECA	106,5%	50%	104,5%	96,2%	132%
P 9 Medicamentos veterinarios	--	135%	164,7%	162,3%	149,4%
P10 Irradiados	0%	--	--	--	-
Programa 11 Alérgenos	88,1%	70,3%	248%	146,4%	143,8%
Programa 12 OGM	100%	100%	33,3%	100%	100%
Programa 13 Bienestar	32%	141,1%	152,4%	96,1%	99%

Tabla 4.9 Comparativa 2009-2013. Medidas adoptadas

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

- Respecto a los programas 1 y 2, hay que tener en cuenta que los incumplimientos han aumentado en este último año, pero también ha aumentado la adopción de medidas para controlarlos, en especial en el programa 2.

- La mayoría de los programas mantienen un alto grado de medidas adoptadas frente a los incumplimientos, manteniéndose 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, que han sido de 7.447 y de 6.670 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. A estos datos sobre incoaciones habría que añadir las que se ejecutan sobre el programa de bienestar animal, que desde el año 2012, están incluidas de manera específica en el programa 13.

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
2013	7.447	6.670

Tabla 4.10 Comparativa 2009-2013 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:

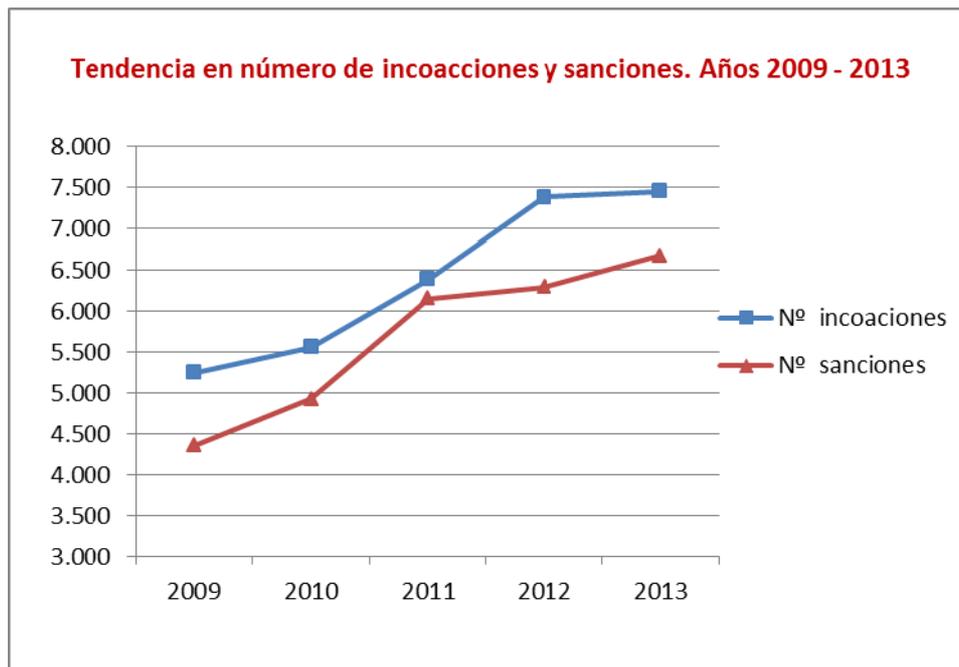


Gráfico 4.4 Tendencia incoacciones y sanciones. 2009 - 2013

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)

En la parte C del informe se realiza una valoración nacional de las auditorías realizadas por las autoridades competentes en 2013.

Todos los programas han sido auditados al menos en una Comunidad Autónoma durante este año.

En general, en la mayoría de los casos se están cumpliendo las planificaciones del ciclo que se van ajustando cada año.

En los casos en que no se ha realizado ninguna auditoría, todas las autoridades competente menos una, se han comprometido a ajustar sus programaciones para cumplir sus objetivos antes del final de 2015.

En cuanto al examen independiente, se espera que la mayoría lo realicen al finalizar el ciclo 2011/2015.

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

- **DGSP-CCAA**

Se está avanzando mucho en materia de auditorías del control oficial realizadas por las CCAA de Salud Pública. En el presente año, 9 Comunidades Autónomas han llevado a cabo auditorías del control oficial, en diferentes ámbitos y alcances (7 auditorías de sistema, 18 auditorías de programa y 23 auditorías mixtas) y 3 de ellas han llevado a cabo el examen independiente de su sistema de auditorías. En

en la mayoría de los casos se cumple con la programación establecida por las CCAA-SP. Como resultado general de dichas auditorías se puede decir que los aspectos más positivamente valorados son la formación del personal que realiza los controles oficiales y la existencia de procedimientos documentados, completos y actualizados.

- **Sanidad Exterior**

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

En las **auditorías** realizadas en 2013 se destacan como puntos fuertes:

- 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.

En 2013, se realizaron seis 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) N° 882/2004.

5. PROPUESTAS DE ADAPTACION DEL PLAN

En este punto se incluyen las modificaciones a efectuar en la próxima versión del Plan a realizar en enero de 2015. A estos cambios podrán sumarse otros una vez extraídas las conclusiones del Informe anual de 2013 y estudiar los posibles cambios con el fin de mejorarlo.

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

De acuerdo a la nueva estructura de la Administración General del Estado reflejada en el Real Decreto 19/2014, en el que consta que la AESAN se ha fusionado con el Instituto Nacional de Consumo constituyendo una nueva organización, la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN). Y con el fin de adaptar el Plan a esta nueva estructura se ha procedido a sustituir en la versión 4 del Plan AESAN por AECOSAN.

Para la parte A del Plan de momento no se propone ningún cambio a introducir en la adaptación del próximo año.

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

Teniendo en cuenta los datos y resultados obtenidos, tanto en Informes Anuales anteriores como en este, y tras su análisis 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 2015.

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.

Los programas que proponen algún tipo de adaptación de sus programas de control para el siguiente año son los siguientes:

II.1. Programa de control oficial de higiene en la producción primaria de la pesca extractiva y II.2. Programa de control oficial de higiene en la producción primaria de la acuicultura

El desarrollo de este Programa a lo largo del tiempo, pone de manifiesto la necesidad de modificar determinados aspectos y solventar aquellas medidas y actuaciones que impiden el adecuado desarrollo del mismo de acuerdo a la legislación vigente. La periodicidad establecida por parte del grupo de trabajo para la revisión del Programa es de carácter anual.

Fruto de la última reunión del grupo de trabajo de coordinación entre la Subdirección General de Economía Pesquera y las Comunidades Autónomas celebrada el día 13 de noviembre de 2013, el Programa Nacional de Control de la Higiene en la Producción Primaria en Pesca extractiva ha sido modificado incluyendo los siguientes protocolos anexos:

-Protocolo de verificación de actas y/o informes.

-Protocolo de verificación in situ.

Se ha programado para el próximo año 2014 aumentar el universo objetivo a controlar comprendiendo al menos el 5 % de los buques pesqueros que se encuentren en el Censo de Flota Pesquera Operativa para cada Comunidad Autónoma y el 5 % de las zonas o de la actividad de marisqueo autorizada en cada Comunidad Autónoma.

Con respecto a la verificación de la eficacia del control, se ha acordado realizar un 10 % mínimo de verificaciones de las actas derivadas de los controles del año en curso y un mínimo del 5% de verificaciones in situ de las inspecciones a realizar en ese año.

En el próximo Informe anual se espera aumentar la calidad y eficacia de los controles con la aplicación de estos porcentajes consensuados.

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

El 28 de enero de 2014, se aprobaron las pautas para el programa de control de identificación y registro de bovino, ovino y caprino, para el año 2014, en la que se acordaron la introducción de una serie de modificaciones del programa respecto del año anterior.

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

Tal y como establece el programa de control en alimentación animal, la Comisión nacional de coordinación en materia de alimentación animal (CNCAA) realizará, durante el primer semestre del año, una revisión anual del programa para tener en cuenta, entre otros aspectos, la nueva legislación, las alertas del ejercicio anterior, informes de auditorías de la Oficina Alimentaria y Veterinaria y, sobre todo, los resultados de los controles oficiales del año precedente.

II.6. Programa de control oficial del bienestar animal en las explotaciones ganaderas y transporte de animales

Para el 2014 se ha propuesto como objetivo un programa conjunto con otra unidad del Departamento, a fin de realizar controles oficiales en los sistemas de cría alternativa de producción de huevos. Además, se sigue realizando un importante esfuerzo control oficial en el transporte de animales.

Por otra parte, se va a armonizar el tratamiento de los datos de los controles oficiales, a fin de poder realizar un análisis más detallado de los resultados.

Finalmente, la implementación del Reglamento (CE) nº 1099/2009, de 24 de septiembre, sobre protección de los animales en el momento de la matanza, obliga a un control reforzado de algunos aspectos:

- Verificación del cumplimiento de la normativa por parte de los fabricantes y comercializadores de maquinaria.
- Verificación del cumplimiento de la normativa en las incubadoras.

Además, se hace necesaria una mayor armonización del informe anual sobre los vaciados sanitarios.

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

Para el siguiente programa de control se intensificarán los controles sobre aquellos sectores que han perdido un interés comercial para evitar el abandono de las parcelas de producción y de los centros de comercialización y sobre los operadores que han presentado algún tipo de incumplimiento.

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

Una vez recopilada la información relativa al año 2013 se ha detectado la necesidad de:

Afinar más en la definición de universo no planificado ya que se ha detectado que cuando se llevan a cabo controles no planificados sobre los operadores del universo controlado planificado estos operadores se incluyen también en el universo controlado no planificado, cuando sólo deberían incluirse los controles realizados a los mismos sobre los planificados.

Por otra parte, se ha detectado que es necesario consensuar más lo que se contabiliza en las verificaciones documentales e in situ y lo que se considera no conformidad leve y grave para conseguir unos datos más homogéneos entre las autoridades competentes

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

Como consecuencia de la entrada en vigor el pasado 1 de enero de 2014, del Reglamento de ejecución nº 392/2013 de la Comisión de 29 de abril de 2013 que modifica el Reglamento (CE) nº 889/2008 en lo que respecta al régimen de control de la producción ecológica se han llevado a cabo modificaciones en el Programa de Control de la Agricultura Ecológica, que se recogerán en las "Orientaciones relativas al desarrollo de los procedimientos de verificación de la eficacia de los controles de la producción ecológica" y en las Directrices para la elaboración del Informe de resultados de los controles del programa de control oficial de la producción ecológica" que se elaboren para el ejercicio 2014.

Sección III Programas de control oficial en Establecimientos alimentarios

Adaptaciones de la Sección III incluidas en el anterior Informe Anual y realizadas en la versión 4- 2014 del PNCOCA:

Tanto en la Introducción como en todos los programas de la Sección III se revisaron y adaptaron las medidas a adoptar ante la detección de incumplimientos de acuerdo al Procedimiento Normalizado de Trabajo "AESAN_SGCAAPCO/AP-5/V0 -PNT-MEDIDAS CONTROL OFICIAL" que incluye el procedimiento de actuación de las autoridades competentes ante la detección de incumplimientos de la normativa en materia de seguridad alimentaria y de bienestar animal.

Programa III.2 sobre control de autocontroles en los establecimientos alimentarios.

Se incluyó la mención de que cuando se llevan a cabo estudios de vida útil se tiene en cuenta las condiciones de almacenamiento razonablemente previsible como se requiere en el anexo II del Reglamento (CE) nº 2073/2005.

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

Habrá que evitar la toma de muestras múltiple respecto de un mismo producto, velando también a que el muestro de los residuos se distribuya uniformemente a lo largo de todo el año. Se incluyó 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 muestro en dicho periodo de producción y por qué se evite el muestro múltiple de un mismo producto, tal como se exige en el punto 2 del anexo de la Decisión 98/179/CE de la Comisión.

Adaptaciones de la Sección III no incluidas en el anterior Informe Anual realizadas en la versión 4- 2014 del PNCOCA:

Como consecuencia de los procesos de coordinación entre autoridades competentes, y de los resultados de las Misiones de la Oficina Alimentaria y Veterinaria de la DG SANCO, se realizaron modificaciones en el PNCOCA que no estaban previstas cuando se elaboró en anterior Informe Anual. Estas modificaciones se exponen a continuación:

Programa III.6 sobre control de residuos de plaguicidas en alimentos.

Con el fin de simplificar los controles realizados en el marco de este programa se unifican los 2 objetivos en uno solo: "Garantizar que se efectúan controles oficiales con el fin de que no se pongan en el mercado productos alimenticios que presenten residuos de plaguicidas no autorizados o en niveles superiores a los establecidos en la normativa vigente y que puedan suponer un riesgo para la salud."

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

Inclusión en el punto "3. Objetivos del programa" un nuevo objetivo: "Objetivo 3: Garantizar que se efectúan controles oficiales con el fin de que los productos alimenticios puestos en el mercado no presenten residuos de otras sustancias y contaminantes medioambientales autorizadas en niveles superiores a los establecidos en la normativa vigente." para facilitar la ubicación de los controles incluidos en este programa.

Programa III.12 sobre control de alimentos biotecnológicos (OMG's).

Con el objetivo de intentar aclarar tanto los distintos incumplimientos como los objetivos del programa se incluye en el programa un árbol de decisiones en el punto "4.3 Incumplimientos" en el que se relacionan los incumplimientos con los objetivos del programa.

Propuestas de adaptación del PNCOCA para la próxima versión:

Anualmente, tras la realización del Informe Anual, se realiza un Foro de Debate Técnico en el que se exponen los principales resultados obtenidos tras el análisis de los datos de control oficial a nivel nacional, con el fin de que por las CCAA se tengan en cuenta estos resultados de cara a la planificación futura de los controles.

Así mismo se tratan las posibles mejoras y cambios a realizar, siendo en el seno de este Foro donde se deciden las propuestas de adaptación del PNCOCA para la siguiente versión; las cuales deben ser posteriormente ratificadas en Comisión Institucional para ser implantadas.

Puesto que la vigencia del actual Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria es 2011-2015 se ha empezado a trabajar ya en la propuesta del nuevo Plan 2016- 2020. El objetivo de las propuestas para el nuevo Plan es incrementar su utilización como herramienta de consulta y aumentar la transparencia y se han constituido grupos de trabajo con el fin de alcanzar este objetivo.

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

Con el fin de consensuar una nueva versión del documento sobre las auditorías del control oficial en el ámbito de la Salud Pública que se encuentra actualmente en el PNCOCA desde la AECOSAN se continúa con el trabajo iniciado en 2012 en colaboración con las CCAA y Sanidad Exterior. Tras realizar en marzo de 2014 un seminario de auditorías con las CCAA-SP se han vuelto a constituir varios grupos de trabajo con el fin de adquirir un mayor grado de consenso en la planificación y ejecución de las auditorías. La nueva versión del documento está prevista para finales del 2014.

ANEXO: RELACIÓN 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 2013
- **Doc. Insertado 4.** Formación de CCAA-SP
- **Doc. Insertado 5.** Actualizaciones en los procedimientos del MAGRAMA 2013
- **Doc. Insertado 6.** Procedimientos elaborados o actualizados en 2013 por las Comunidades autónomas de Ganadería
- **Doc. Insertado 7.** Procedimientos Normalizados de trabajo elaborados en 2013 por AECOSAN, SGSE y CCAA-SP
- **Doc. Insertado 8.** Informe anual de los programas de la Sección I, de control oficial en comercio exterior
- **Doc. Insertado 9.** Informe anual de los programas de la Sección II, de control oficial de la agricultura, ganadería, pesca y calidad alimentaria
- **Doc. Insertado 10.** Informe anual de los programas de la Sección III, de control oficial en establecimientos alimentarios
- **Doc. Insertado 11.** Auditoria MAGRAMA puestos de inspección fronteriza
- **Doc. Insertado 12.** Auditorías CAG- CCAA Andalucía
- **Doc. Insertado 13.** Auditorías CAG- CCAA Aragón
- **Doc. Insertado 14.** Auditorías CAG- CCAA Castilla la Mancha (1)
- **Doc. Insertado 15.** Auditorías CAG- CCAA Castilla la Mancha (2)
- **Doc. Insertado 16.** Auditorías CAG- CCAA Castilla y León
- **Doc. Insertado 17.** Auditorías CAG- CCAA Cantabria
- **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 La Rioja
- **Doc. Insertado 22.** Auditorías CAG- CCAA Madrid
- **Doc. Insertado 23.** Auditorías CAG- CCAA Murcia
- **Doc. Insertado 24.** Auditorías CAG- CCAA Navarra
- **Doc. Insertado 25.** Auditorías CAG- CCAA País Vasco
- **Doc. Insertado 26.** Auditorías CAG- CCAA Valencia
- **Doc. Insertado 27.** Informe anual de las auditorías realizadas en el ámbito de la SGSE

