

Jornada sobre
Presente y futuro del control oficial en España: Plan Nacional de Control
Oficial de la Cadena Alimentaria
2026-2030

25 DE MARZO DE 2026



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

Coordinación y retos del control oficial

Juan Carlos Dominguez Vellarino
Subdirector de Seguridad alimentaria, Salud Ambiental
Dirección General de Salud Pública
Servicio Extremeño de Salud
juan.dominguez@salud-juntaex.es



Servicio
Extremeño
de Salud

COORDINACIÓN Y RETOS DEL CONTROL OFICIAL:

Nuevos tipos de establecimiento / Nuevos alimentos / Nuevos procedimientos de control

Vinos madurados en el mar

Cocina

Mataderos que incorporan restaurante

Elaboración dentro

Inteligencia Artificial aplicada a los controles alimentarios



ES

COORDINACIÓN Y RETOS DEL CONTROL OFICIAL: Marco normativo

- **Reglamento (UE) 2017/625:**
Marco de regulación de la Unión Europea en materia de controles y otras actividades oficiales
- **PNCOCA 2026-2030:**
Redefine la planificación integrada de los controles oficiales a lo largo de toda la cadena alimentaria.
- **Real Decreto 562/2025 de controles oficiales:**
Modernización de los controles oficiales, adapta nuestro sistema al Reglamento (UE) 2017/625



COORDINACIÓN Y RETOS DEL CONTROL OFICIAL: PNCOCA 2026-2030

PLAN NACIONAL

DE CONTROL OFICIAL DE LA CALIDAD ALIMENTARIA 2026-

- Refuerza la coordinación, cooperación y armonización entre todas las autoridades competentes (elaboración participada por CCAA).
- Actualiza y adapta los nuevos riesgos y cambios normativo
- Incrementa la eficacia y calidad del control oficial mediante un enfoque integrado y basado en el riesgo.

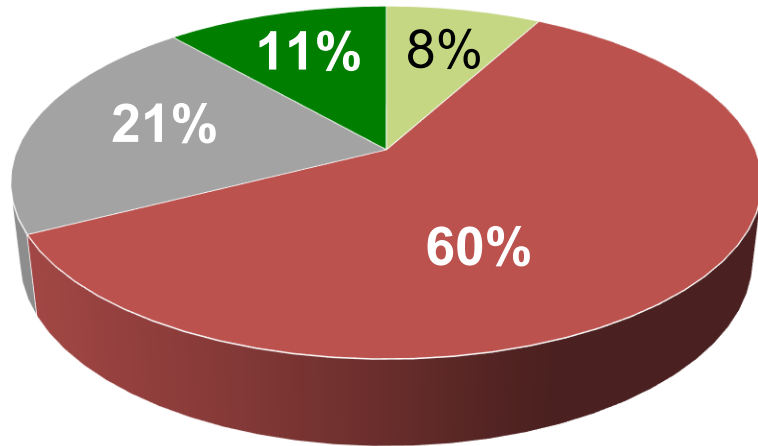
- Programa 2.1. Inspección de establecimientos alimentarios
- Programa 2.2. Auditorías del sistema de gestión de la seguridad alimentaria

- Programa 2.14. Control de residuos de plaguicidas en alimentos
- Programa 2.15. Control de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal
- Programa 2.16. Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares
- Programa 2.17. Control de alimentos irradiados

COORDINACIÓN Y RETOS DEL CONTROL OFICIAL: Clasificación de establecimientos en base al riesgo



VALORACIÓN RIESGO MINORISTAS CON ELABORACIÓN



■ MUY BAJO ■ BAJO ■ MEDIO ■ ALTO

Categoría	Nivel de riesgo	Frecuencia mínima de control
1	Alto	Cada 12 meses
2	Medio	Cada 18 meses
3	Bajo	Cada 36 meses
4	Muy Bajo	Cada 60 meses

RD 562/2025, Artículo 20.1 "Las autoridades competentes llevarán a cabo, controles oficiales de todos los operadores con regularidad, en función del riesgo y con una frecuencia apropiada..."

- Unifica criterios de clasificación de establecimientos entre CCAA
- Establece frecuencias mínimas de control
- Facilita la planificación de campañas en base al riesgo
- Permite valorar cargas de trabajo en Áreas y Zonas de Salud
- Facilita la toma de decisiones

SES

COORDINACIÓN Y RETOS DEL CONTROL OFICIAL: Real Decreto 1199/2025

PRINCIPALES RETOS

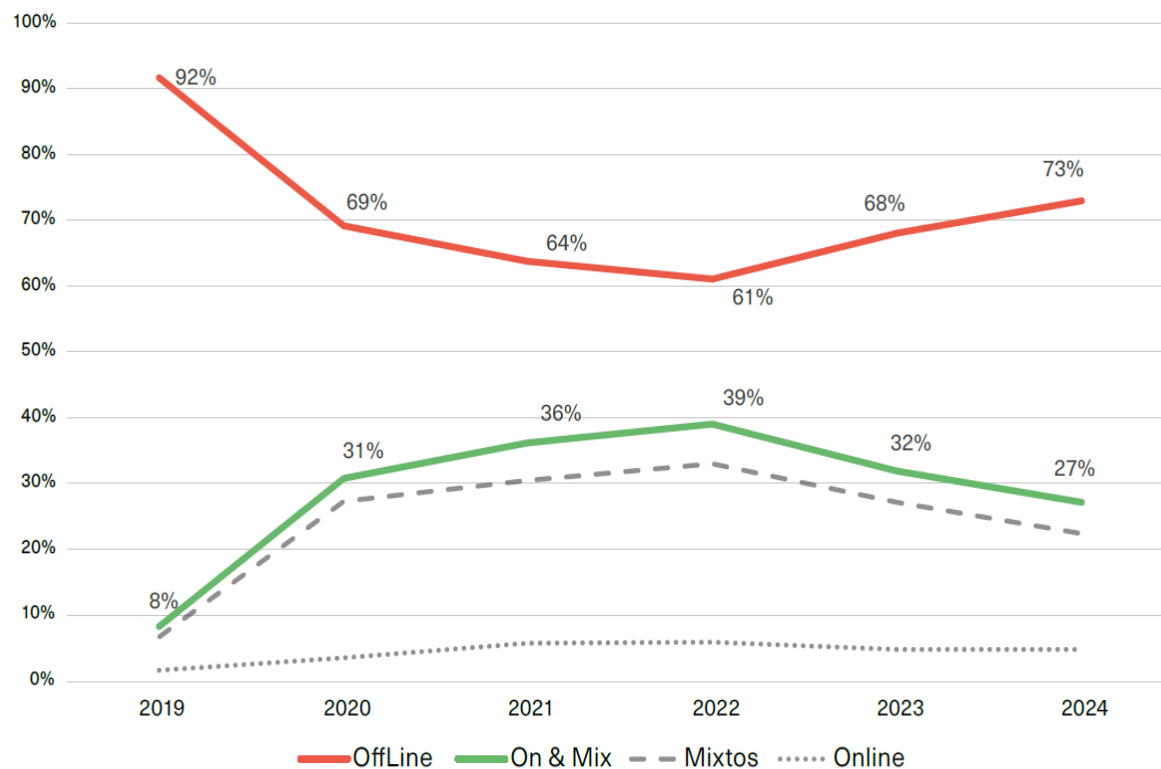
- 1.- Digitalización, comercio electrónico de alimentos
- 2.- Muestreos y análisis: Mayor complejidad técnica
- 3.- Controles a distancia
- 4.- Competencia profesional del personal inspector
- 5.- Colaboración interadministrativa y multidisciplinar
- 6.- Lucha contra el fraude
- 7.- Transparencia y comunicación



COORDINACIÓN Y RETOS DEL CONTROL OFICIAL:

1.- Comercio electrónico de alimentos

FIGURA 1. Evolución de los perfiles de consumo de alimentación. Elaboración propia sobre datos ASEDAS 2.019- 2024



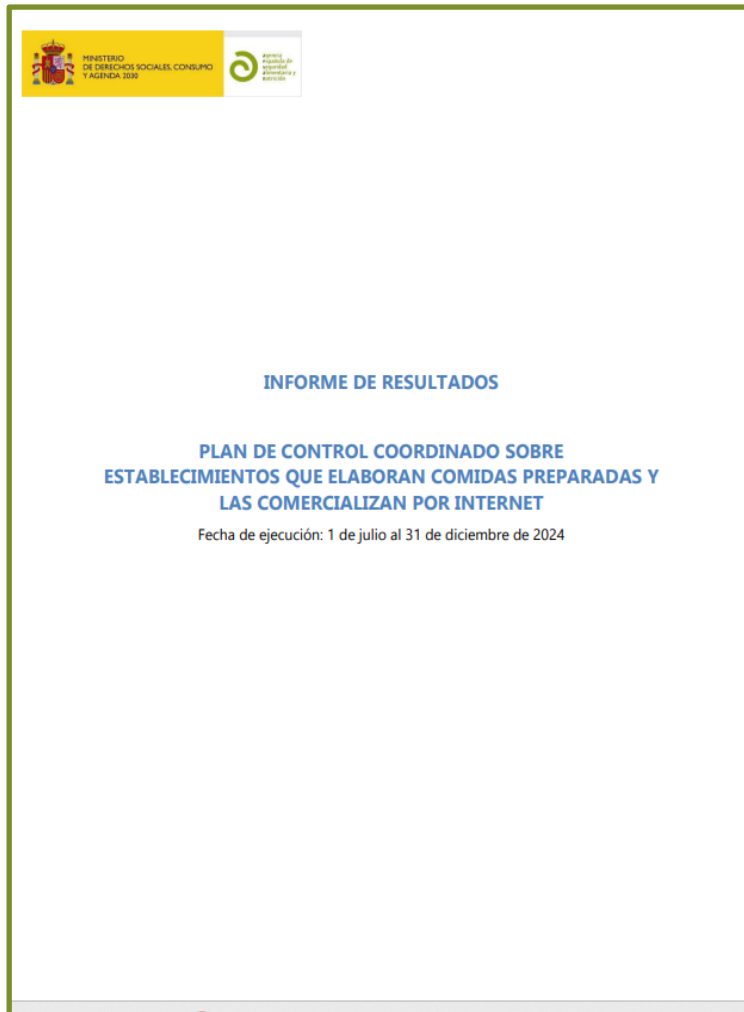
27%

DE CONSUMIDORES
ADQUIRIERON ALGÚN
ALIMENTO ON LINE en
2024

COORDINACIÓN Y RETOS DEL CONTROL OFICIAL:

1.- Comercio electrónico de alimentos

Plan Coordinado elaboradores comidas preparadas comercializadas por internet (Julio-Diciembre 2024)



CC. AA.	Controles realizados		Incumplimientos		% de incumplimientos	
	Páginas web	Productos	Páginas web	Productos	Páginas web	Productos
Andalucía	26*	48	3	34	11,54 %	70,83 %
Aragón	6	14	3	4	50,00 %	28,57 %
Asturias	5	10	1	7	20,00 %	70,00 %
Baleares, Islas	19	38	19	38	100,00 %	100,00 %
Canarias	9	21	9	21	100,00 %	100,00 %
Cantabria	3	6	2	4	66,67 %	66,67 %
Castilla y León	6	11	4	11	66,67 %	100,00 %
Cataluña	12	24	8	24	66,67 %	100,00 %
C. Valenciana	9	18	5	17	55,56 %	94,44 %
Extremadura	8	16	4	6	50,00 %	37,50 %
Galicia	16	33	9	21	56,25 %	63,64 %
Murcia, Región de	3	6	2	6	66,67 %	100,00 %
Navarra, Comunidad Foral de	4	8	4	4	100,00 %	50,00 %
País Vasco	7	14	4	11	57,14 %	78,57 %
Rioja, La	3	6	2	2	66,67 %	33,33 %
Total	136	273	79	210	58,09 %	76,92 %

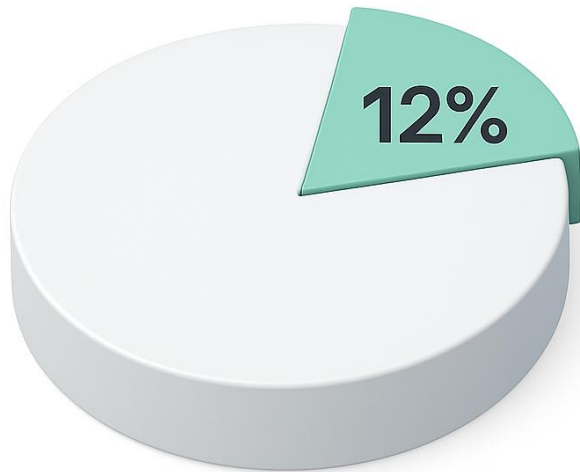
COORDINACIÓN Y RETOS DEL CONTROL OFICIAL:

1.- Comercio electrónico de alimentos

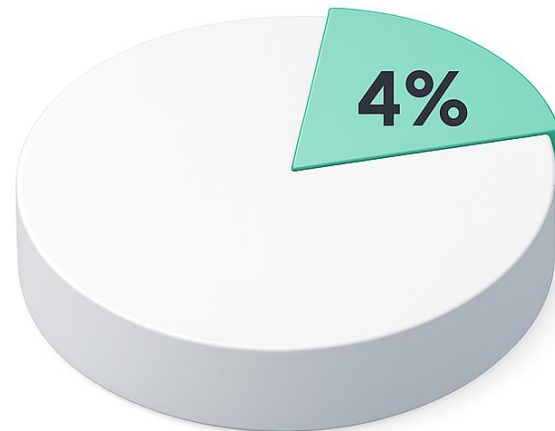


Extremadura: año 2025

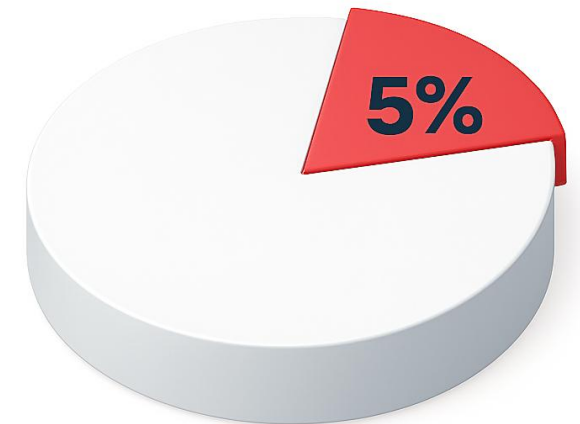
Establecimientos con RGSEAA
con venta on line de alimentos



Establecimientos minoristas
de venta on line de alimentos
en Extremadura



Incumplimientos detectados
en los controles oficiales
en Extremadura



COORDINACIÓN Y RETOS DEL CONTROL OFICIAL:

1.- Comercio electrónico de alimentos

DIFICULTADES

Identificación de operadores no registrados, plataformas venta on line o ubicados fuera del territorio nacional.

- Control de la **información alimentaria**: completa o correcta (Reglamento (UE) 1169/2011)
- Dificultades en la **gestión de alertas** y retiradas de producto (fabricantes y deistribuidores registrados RGSEAA)
- Verificación el cumplimiento de **trazabilidad**
- **Ingredientes no autorizados**
- Otros...



ES

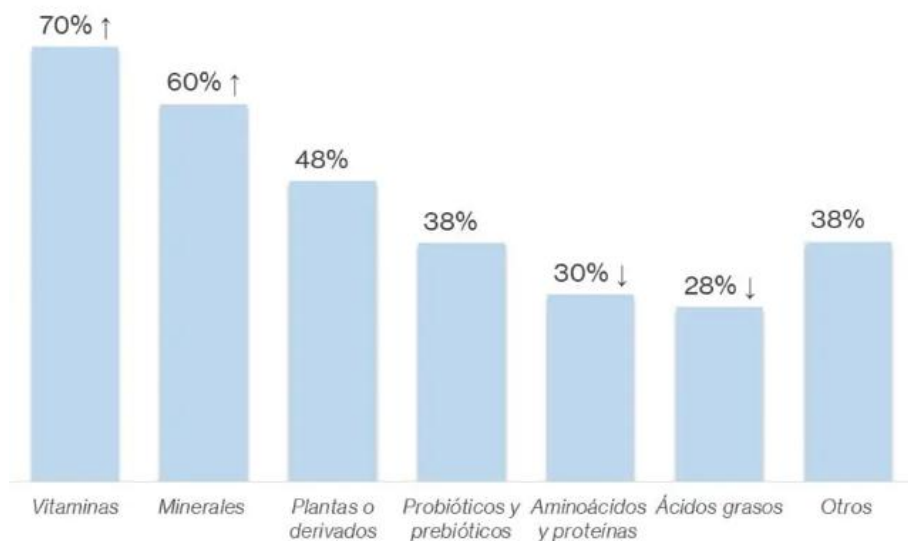
COORDINACIÓN Y RETOS DEL CONTROL OFICIAL:

1.- Comercio electrónico de alimentos

12-15%

**DE CONSUMIDORES ESTÁ PREVISTO
ADQUIERAN POR INTERNET
COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS (2026)**

Tipos de complementos alimenticios más consumidos



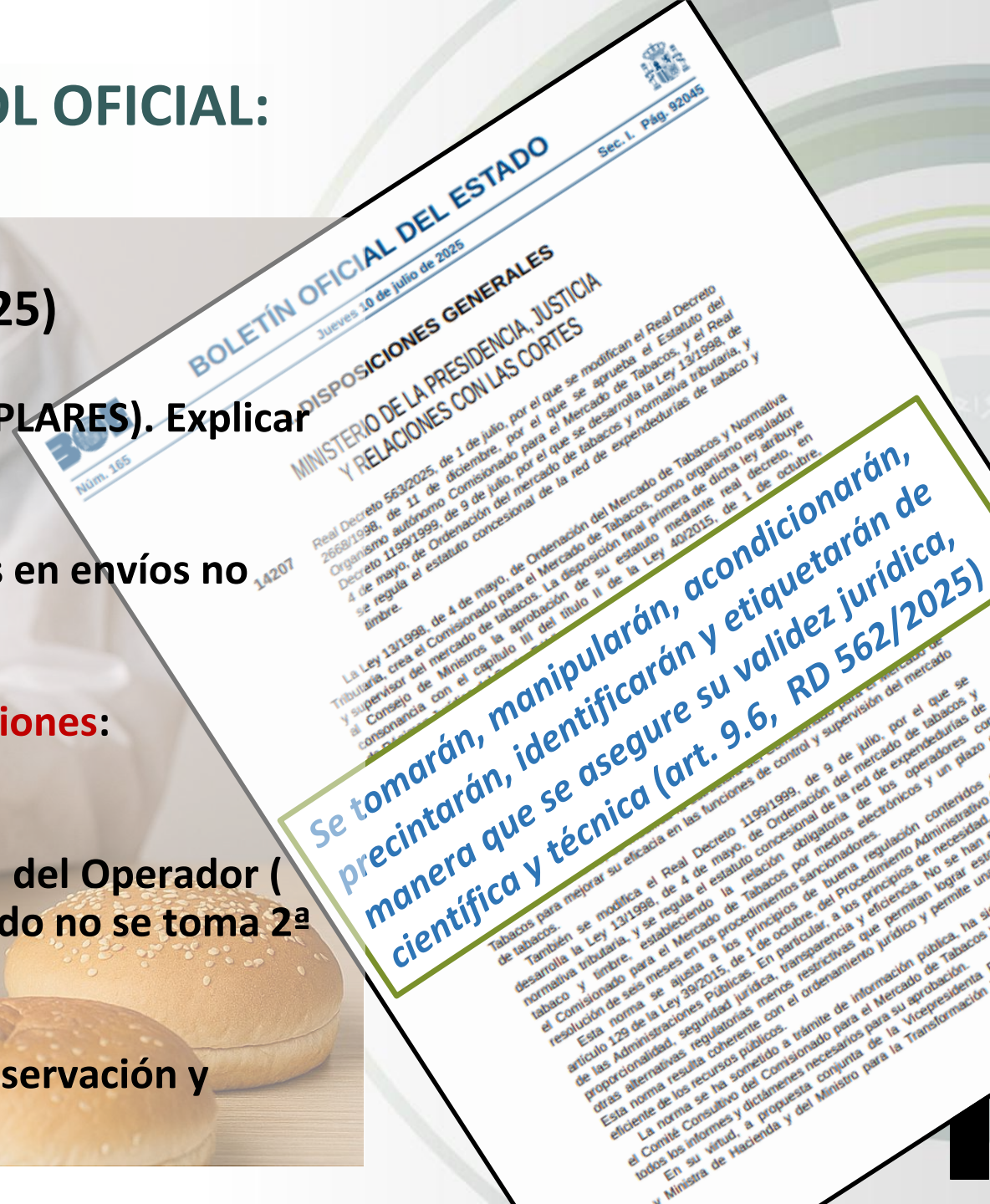
SES

COORDINACIÓN Y RETOS DEL CONTROL OFICIAL:

2.-Toma de muestras

TOMA DE MUESTRAS (RD 562/2025)

- Procedimiento Simplificado de Muestras (1 o 2 EJEMPLARES).** Explicar al operador
- Importancia de los **Método de muestreo** / muestreos en envíos no presenciales (digitalización)
- Limitaciones para relizar el **Segundo Análisis (excepciones: microbiológico, sustancias volátiles....)**.
- La revision documental** como mecanismo de Defensa del Operador (importancia de los registros / único mecanismo cuando no se toma 2ª muestra)
- Mayor responsabilidad en **la cadena de custodia**, conservación y transporte



COORDINACIÓN Y RETOS DEL CONTROL OFICIAL:

3.- Controles a distancia



Ventajas

Control mayor número de operadores en menos tiempo y con mayor dispersión geográfica

Mayor capacidad de reacción ante incidentes o alertas

Homogeneidad y estandarización de procedimientos en el control

Mejora en la cobertura: llega a operadores que no se alcanza mediante control físico (plataformas, venta online...)

Desventajas

Fiabilidad de la información remitida (fotos, documentos...)

Limitaciones en la evaluación de las condiciones del establecimiento y alimentos (olores, texturas...)

Imposibilidad de valorar el entorno: incumplimientos no visibles

Problemas de conectividad y capacidad tecnológica

Del control físico al control a distancia....

SES

Coordinación y retos del control oficial:

3.- CONTROLES A DISTANCIA

Experiencia práctica durante la pandemia:
Auditoría de China a establecimiento
cárnico de Extremadura (Abril 2021)



COORDINACIÓN Y RETOS DEL CONTROL OFICIAL:

4.- Competencia profesional del personal inspector

- Plantillas adecuadamente dotadas.
- Personal especializado (venta on line, exportación, fraude, alertas, auditorías, referentes por sectores...)
- Elaboración de **nuevos procedimientos de control** (controles físicos, a distancias, comercio on line)
- FORMACIÓN PRÁCTICA = conocimiento + desarrollo de habilidades**



“SE APRENDE HACIENDO”

COORDINACIÓN Y RETOS DEL CONTROL OFICIAL: Ejemplos prácticos



Curso Alimentos Características tradicionales
(criterios de flexibilidad)



Práctico control comercio on line de
alimentos



Curso Control Oficial en Mataderos y
Salas de Manipulación de caza.

“SE APRENDE HACIENDO”



COORDINACIÓN Y RETOS DEL CONTROL OFICIAL: Ejemplos prácticos



Curso práctico diagnóstico de
Triquinela spp.



Visitas - auditorias exportación

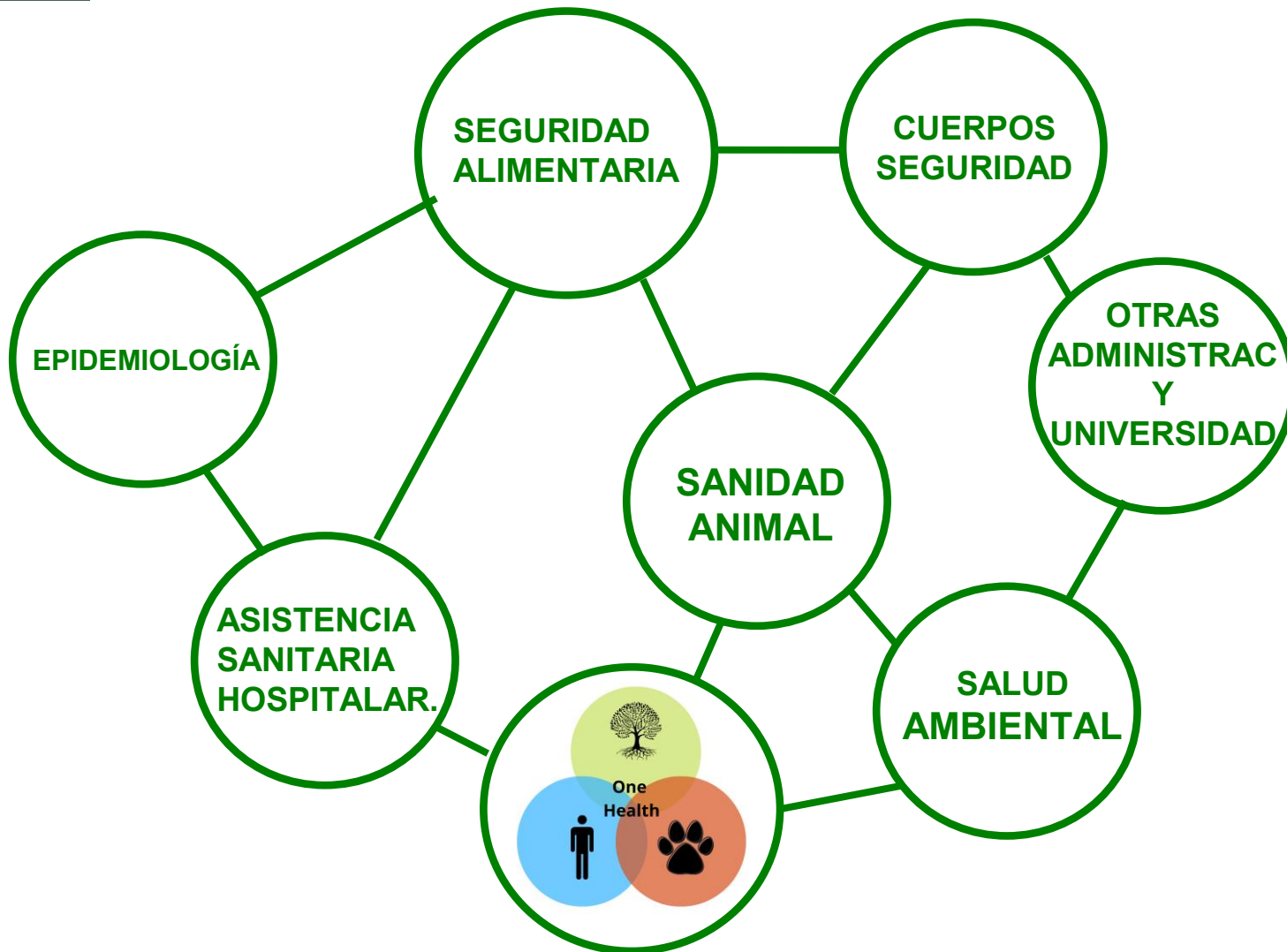


Curso práctico control oficial
mataderos.

“SE APRENDE HACIENDO”

COORDINACIÓN Y RETOS DEL CONTROL OFICIAL:

5.- Colaboración interadministrativa y Trabajo multidisciplinar



**BROTOS y
ALERTAS
ALIMENTARIAS**

**SECUENCIACIÓN
GENÓMICA**

**ACTIVIDADES
CINEGÉTICAS**

**ENFERMEDADES
EMERGENTES**

**ZONOSIS Y
CONTROL DE
VECTORES**

COVID

**FRAUDE
ALIMENTARIO**

SES

COORDINACIÓN Y RETOS DEL CONTROL OFICIAL:

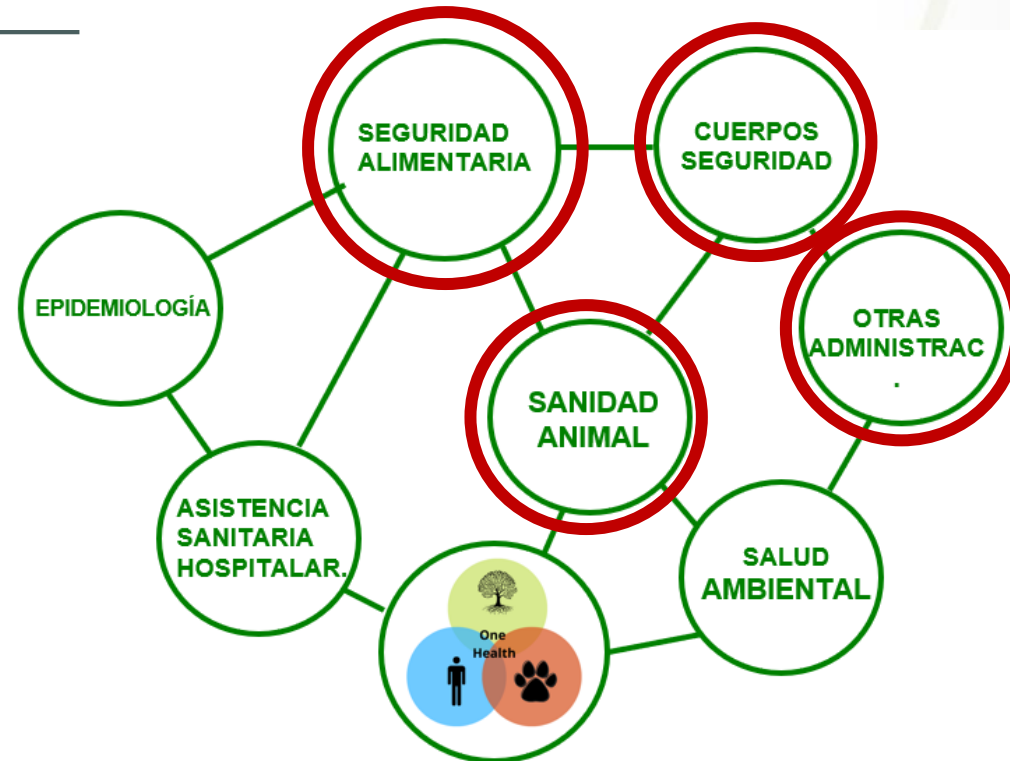
5.- Fraude alimentario



Aceite de Oliva Virgen Extra



Productos del cerdo ibérico



Multiplicidad de intermediarios

Falsificación documental

Alta carga documental

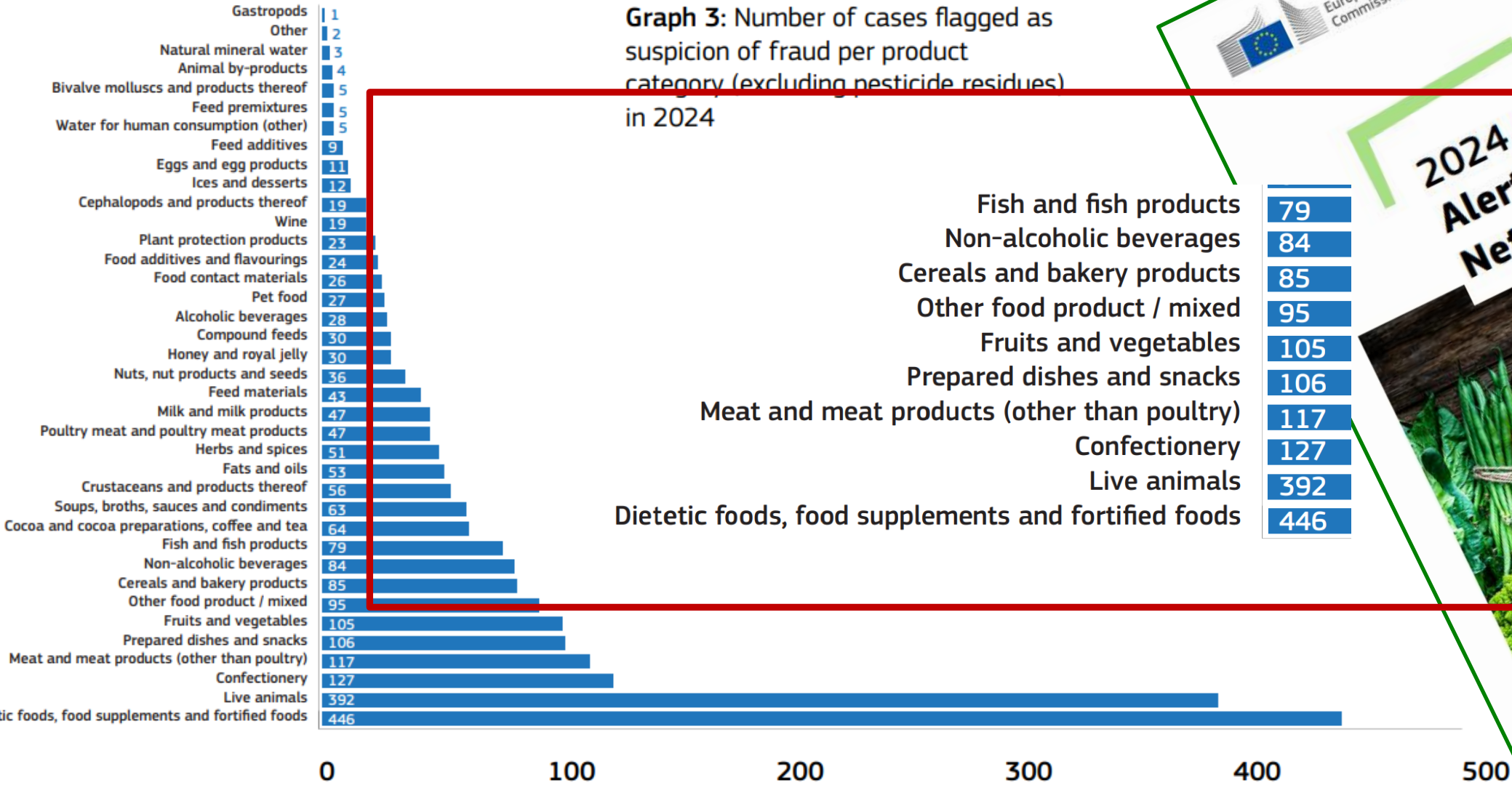
Dificultades e incoherencias en la trazabilidad documental

La detección del fraude alimentario exige un enfoque multidisciplinar, inteligencia, coordinación institucional y especialización del personal inspector

COORDINACIÓN Y RETOS DEL CONTROL OFICIAL:

5.- Colaboración interadministrativa y Trabajo multidisciplinar

Graph 3: Number of cases flagged as suspicion of fraud per product category (excluding pesticide residues) in 2024



2024 Annual Report
Alert & Cooperation
Network

Health and Food Safety



COORDINACIÓN Y RETOS DEL CONTROL OFICIAL COMUNICACIÓN

- Comunicación a la población ante riesgo sanitario siguiendo el principio de Transparencia:
- Comunicación con las empresas alimentarias (alertas – SCIRI)
- Comunicación interadministrativa.
- Comunicación de retorno hasta los Agentes de control oficial sobre la evolución de los expedientes iniciados.
- **Comunicación a la SOCIEDAD de la importancia del trabajo que desde las autoridades competentes se realiza para garantizar la seguridad alimentaria**



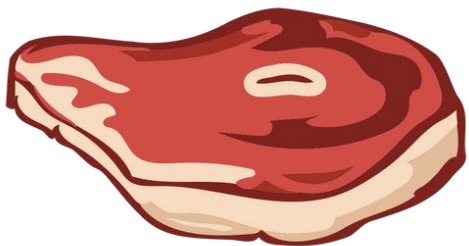
COORDINACIÓN Y RETOS DEL CONTROL OFICIAL COMUNICACIÓN

>1000 larvas

Alto riesgo de complicaciones severas y mortalidad.



25 Kg carne



150 gr


X 103 positivos



Consumo / persona

17.166 personas
potencialmente
enfermas
(>1000 larvas ingeridas)



Rango (larvas/g)		% sobre ≥ 1 L/g (n=103)
1-10		51,46 %
11-50		25,24 %
51-100		8,74 %
101-300		8,74 %
300-1000		4,85 %
>1000		0,97 %



COORDINACIÓN Y RETOS DEL CONTROL OFICIAL: CONCLUSIONES

- Los controles en seguridad alimentaria se encuentran en un proceso de **modernización y una necesaria adaptación** a la realidad del momento.
- **La formación y especialización** de las autoridades competentes y los agentes de control oficial se convierte en un aspecto fundamental para la consecución de los objetivos marcados
- Nuevos retos precisan de nuevas forma de abordarlos, donde la **colaboración multidisciplinar** resultará necesaria e indispensable. Filosofía *“One Health”*.
- Es preciso **comunicar**, alertar, no alarmar y trasladar a la sociedad la importancia del trabajo silente pero efectivo que se realiza por las autoridades sanitarias competentes para garantizar un adecuado nivel de seguridad alimentaria a la población.



SES

Jornada sobre
Presente y futuro del control oficial en España: Plan Nacional de Control
Oficial de la Cadena Alimentaria
2026-2030

25 DE MARZO DE 2026



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

MUCHAS GRACIAS



Servicio
Extremeño
de Salud

Juan Carlos Dominguez Vellarino
Subdirector de Seguridad alimentaria, Salud Ambiental
Dirección General de Salud Pública
Servicio Extremeño de Salud
juan.dominguez@salud-juntaex.es