



2016-2020

Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria

es una herramienta para la mejora continua
es una herramienta para la coordinación y la cooperación
es nuestra carta de presentación frente a los demás países
es la carta de presentación de la administración frente al resto de interesados



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD

aecosan

agencia española
de consumo,
seguridad alimentaria y nutrición

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

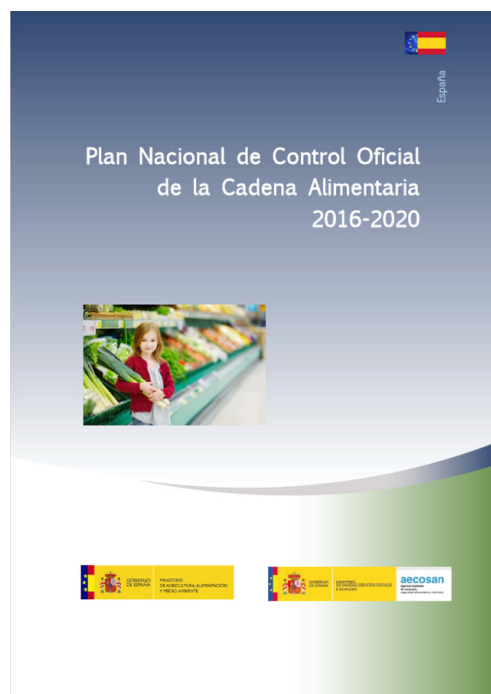
El Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria es el documento que describe la estructura y el funcionamiento de los sistemas de control oficial llevados a cabo en España por las autoridades competentes a lo largo de toda la cadena alimentaria, para garantizar el cumplimiento de la legislación.

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

De acuerdo con el Reglamento (CE) N° 882/2004, todos los países de la Unión europea tienen que disponer de un único plan nacional de control plurianual integrado.

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

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/seccion/pncoca.htm



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



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

¿Qué autoridades forman parte del Plan?

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

- La competencia para realizar los controles recae en los gobiernos de las comunidades autónomas, generalmente en sus consejerías de sanidad y agricultura.
- La Administración General del Estado ejerce un papel coordinador para dar homogeneidad y coherencia a los controles, y también de interlocución a nivel europeo e internacional, fundamentalmente a través de dos Ministerios:

- ✓ Ministerio de Sanidad Servicios Sociales e Igualdad (MSSSI). Competente en el control oficial de establecimientos alimentarios y alimentos en fases posteriores a la producción primaria a través de dos organismos:
 - Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN): en los controles de establecimientos alimentarios y alimentos.
 - Subdirección General de Sanidad Exterior: para el control de productos alimenticios importados.
- ✓ Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA). Competente en el control oficial de la producción primaria de alimentos y el control de la calidad alimentaria.





¿Qué se hace con los resultados de los controles? ¿Se pueden conocer?

En el marco de la política de mejora continua del sistema de control oficial, se revisan los resultados de los controles oficiales para comprobar si se están alcanzando los objetivos existentes en el Plan y si el sistema es eficaz, o si es necesario introducir cambios en el sistema que corrijan las desviaciones existentes.

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

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

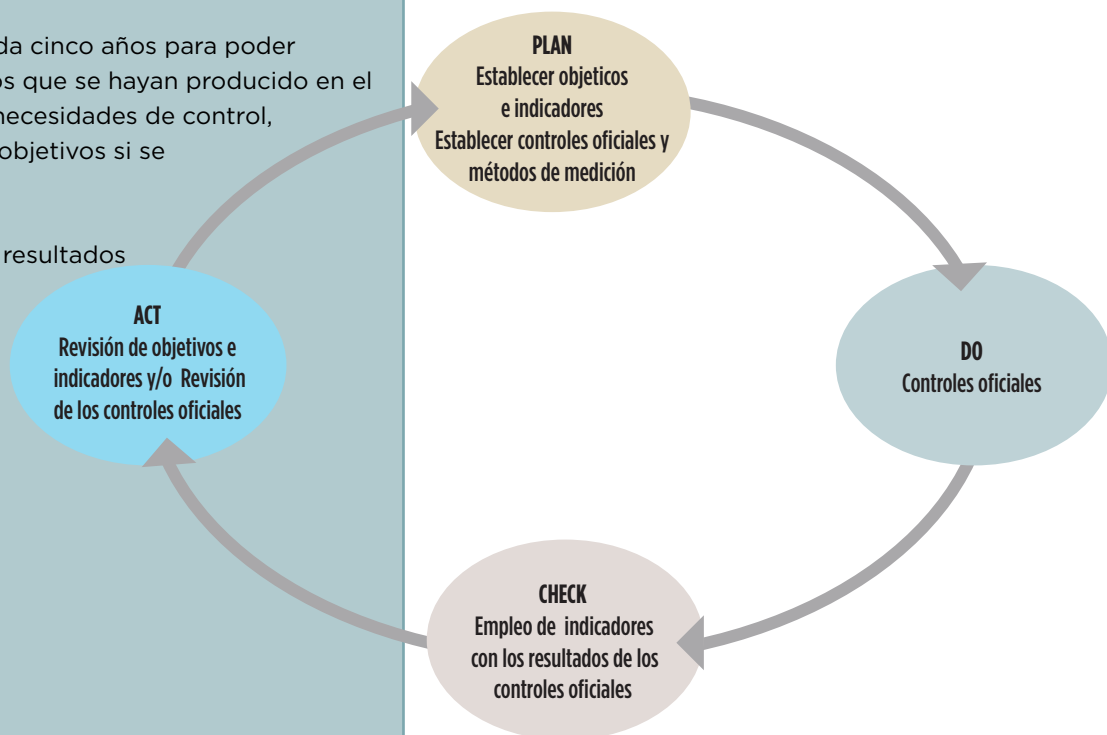
http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/informe_anual_resultados.htm

¿Cómo se actualiza el Plan?

El Plan está sujeto a una revisión anual, en la que se actualiza la información sobre la estructura y características del sistema de control si ha habido algún cambio en el transcurso del año anterior. De esta forma la información que incluye está siempre al día.

El Plan se renueva cada cinco años para poder incorporar los cambios que se hayan producido en el sistema y las nuevas necesidades de control, y para reformular los objetivos si se considera necesario.

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





¿Qué **controles** se realizan en los establecimientos **alimentarios**?

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

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

Bloque I. Programa de establecimientos alimentarios

- ✓ Control general de establecimientos alimentarios.
- ✓ Control de los autocontroles en establecimientos.
- ✓ Control del bienestar animal en matadero.
- ✓ Control diario de mataderos y establecimientos de caza silvestre y reses de lidia.

Bloque II. Programas de control de la información y composición alimentaria

- ✓ Información al consumidor.
- ✓ Ingredientes tecnológicos.
- ✓ Alimentos irradiados.
- ✓ Alérgenos y sustancias que provocan intolerancias.
- ✓ Alimentos biotecnológicos (OMG).
- ✓ Complementos alimenticios.

Bloque III. Programas de control de riesgos biológicos y químicos

- ✓ Criterios microbiológicos de seguridad alimentaria.
- ✓ Anisakis.
- ✓ Micotoxinas y toxinas vegetales inherentes en alimentos.
- ✓ Biotoxinas marinas en productos alimenticios.
- ✓ Contaminantes abióticos en productos alimenticios.
- ✓ Materiales en contacto con alimentos.
- ✓ Residuos de plaguicidas en alimentos.
- ✓ Residuos en productos de origen animal.

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

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

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



Ir al Plan Nacional de Control Oficial
de la Cadena Alimentaria