

# INFORME DE RESULTADOS 2024

## OBJETIVO DE ALTO NIVEL 2

**Reducir los riesgos para la salud de las personas, presentes en los alimentos, asegurando el bienestar de los animales destinados al sacrificio para el consumo humano, mediante la organización de controles oficiales en establecimientos alimentarios, para verificar el cumplimiento por parte de los operadores de la normativa aplicable en seguridad alimentaria, nutrición y bienestar animal.**



**2. OBJETIVO DE ALTO NIVEL 2. Reducir los riesgos para la salud de las personas, presentes en los alimentos, asegurando el bienestar de los animales destinados al sacrificio para el consumo humano, mediante la organización de controles oficiales en establecimientos alimentarios, para verificar el cumplimiento por parte de los operadores de la normativa aplicable en seguridad alimentaria, nutrición y bienestar animal.** Coordinado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

## 2.1. INTRODUCCIÓN

El [Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria \(PNCOCA\) 2021-2025](#) describe la organización y ejecución del control oficial por las distintas autoridades competentes (AA. CC.) a nivel estatal, autonómico y local, a fin de garantizar el cumplimiento de la legislación a lo largo de toda la cadena alimentaria.

El presente informe anual, correspondiente al año 2024, incluye los resultados de los controles realizados en establecimientos alimentarios con el objetivo de reducir los riesgos que puedan presentar los alimentos para la salud de las personas, verificando el cumplimiento por parte de los operadores de la normativa aplicable en seguridad alimentaria, nutrición y bienestar animal, de acuerdo con lo descrito previamente en el PNCOCA.

Todas las AA. CC. han trabajado de manera coordinada en la recogida de información acerca de los controles para la elaboración del presente informe para el año 2024.

## 2.2. ORGANIZACIÓN GENERAL

Los controles oficiales se planifican y ejecutan teniendo como base los recursos materiales y humanos dispuestos para ello por las autoridades competentes responsables de la organización del sistema de control oficial.

Las Consejerías de Salud de las 17 comunidades autónomas y las 2 ciudades autónomas, en adelante (CC. AA.) son las AA. CC. encargadas de la planificación y ejecución de los controles oficiales previstos para dar cumplimiento al presente objetivo de reducir los riesgos presentes en los alimentos, mediante controles en los establecimientos alimentarios y alimentos.

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), del Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030, a través de la Subdirección General de Control Oficial y Alertas (SGCOA) es el organismo encargado de coordinar la elaboración del Plan, así como recopilar información con vistas a presentar el informe anual. La AESAN ejerce un papel principalmente coordinador e interlocutor con las CC. AA., con los demás Estados miembros y con los organismos internacionales.

El papel coordinador de la AESAN con las CC. AA. deriva de las competencias ejecutivas que recaen sobre ellas, ya que disponen de sus propios sistemas de control, planificación y métodos de ejecución para los diferentes controles realizados en sus respectivos territorios.

A continuación, se describen los recursos que las AA. CC. implicadas en el control oficial han dispuesto para el año 2024.

### 2.2.1. AUTORIDADES COMPETENTES Y ÓRGANOS DE COORDINACIÓN

La información relativa a los recursos humanos, técnicos y materiales disponibles para efectuar los controles y verificar el cumplimiento por parte de los operadores de la normativa aplicable en seguridad alimentaria, nutrición y bienestar animal se incluye en el [apartado B del Objetivo de Alto Nivel 2 del PNCOCA 2021-2025](#).

Los cambios producidos en el año 2024 en la estructura orgánica, recursos humanos y órganos de coordinación de estas AA. CC. se desarrollan a continuación.

## ▪ En el ámbito estatal

### A. Estructura orgánica

En el 2022 se aprobó el Real Decreto 697/2022 por el que se aprueba el Estatuto del Organismo autónomo Agencia española de seguridad alimentaria y nutrición. La información actualizada sobre la estructura orgánica estatal se recoge en el [Anexo I del PNCOCA 2021-2025](#).

### B. Recursos humanos (RR.HH.)

De todo el personal de AESAN, 122 personas trabajan en Servicios Centrales y 99 en los laboratorios de referencia adscritos a la Agencia: 90 en el Centro Nacional de Alimentación (CNA) y 9 en el Laboratorio de Referencia de la UE de Biotoxinas Marinas (EURLMB). En la siguiente tabla se puede ver la distribución de dicho personal.

Servicios/Personal	Titulados superiores		Técnicos de grado medio	Personal Administrativo y oficios	TOTAL
	Personal de gestión	Personal técnico			
Servicios Centrales	50	41	-	31	122
Laboratorio CNA	11	40	20	19	90
Laboratorio EURLMB	2	4	1	2	9
TOTAL	63	85	21	52	221

*Tabla 2.1. Personal en la AESAN*

### C. Órganos de coordinación

Existen órganos de coordinación de carácter general y sectorial, cuya información actualizada se puede consultar en el [Anexo II del PNCOCA 2021-2025](#).

## ▪ En el ámbito autonómico

### A. Estructura orgánica

En el año 2024 no se han producido cambios en la estructura orgánica de las comunidades autónomas. La información acerca de la estructura orgánica de las CC. AA., se encuentra en el [Anexo I del PNCOCA 2021-2025](#).

### B. Recursos humanos

- El personal encargado de las tareas de control oficial en el ámbito de salud pública en las CC. AA. está compuesto por un total de 6554 personas. Esta cifra incluye el personal que trabaja en:
  - Servicios centrales, unidades territoriales y locales y en ciudades con servicios municipales delegados, con 5715 trabajadores y
  - Laboratorios públicos, con un total de 839 trabajadores.
- De las 5715 personas encargadas del control oficial, el 85,28 % son titulados superiores con funciones en tareas de inspección, gestión y dirección.

En la siguiente tabla se detallan las cifras de este personal:

Servicios/ Personal	Titulados superiores			Ayudantes de inspección	Auxiliares oficiales de matadero	Técnicos de grado medio	Personal administrativo	TOTAL
	Personal de Gestión	Inspectores	Veterinarios oficiales de mataderos					
Servicios Centrales CC. AA.	245	120		0		7	91	463
Unidades Territoriales y locales CC. AA.	462	2777		29		41	313	3622
Ciudades con Servicios Municipales de salud pública	56	172		18		8	106	360
Mataderos			1042	0	228	0	0	1270
TOTAL	763	3069	1042	47	228	56	510	5715

Tabla 2.2: Distribución del personal en las CC. AA. según su cualificación

En el gráfico 2.1. se representa la distribución del personal que realiza control oficial en las CC. AA., donde se observa que un 71,93 % del personal ejerce las tareas de inspección, incluyendo la inspección de establecimientos alimentarios y alimentos y las tareas de los veterinarios oficiales de los mataderos y salas de tratamiento de caza.



Gráfico 2.1. Distribución de los recursos humanos en las CC. AA.

Comparando estas cifras con años anteriores, se observa que el número de inspectores ha seguido una tendencia descendiente durante el 2022 y el 2023, aumentando ligeramente en 2024, tal y como se refleja en la tabla a continuación y en el gráfico 2.2.. El resto de los grupos se ha mantenido bastante estable en estos últimos 4 años.

Año	Titulados superiores			Ayudantes de inspección	Auxiliares oficiales mataderos	Técnicos de grado medio	Personal administrativo	TOTAL
	Personal de Gestión	Inspectores	Veterinarios oficiales de mataderos					
2021	740	3751	721	40	161		519	5988
2022	764	3205	1003	45	203	69	494	5783
2023	767	2777	1067	42	143	66	496	5358
2024	763	3069	1042	47	228	56	510	5715

Tabla 2.3. Evolución de los recursos humanos de las CC. AA.

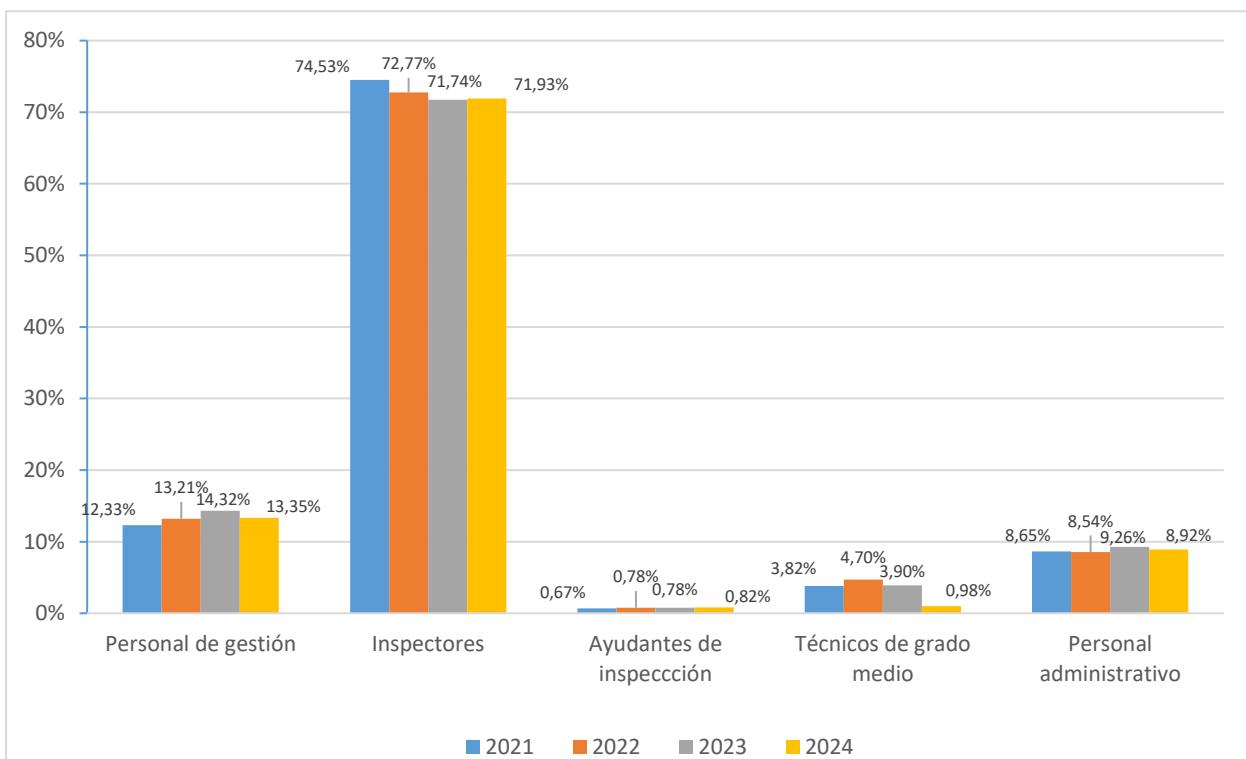


Gráfico 2.2. Evolución porcentajes de los recursos humanos de las CC. AA.

Los ensayos y análisis de control oficial y otras actividades oficiales se llevan a cabo en los laboratorios oficiales designados por las AA. CC. que forman parte de la red [RELSA \(Red de laboratorios de seguridad alimentaria\)](#).

En los laboratorios públicos que realizan estas actividades de control trabajan 839 personas, lo cual supone un 14,72 % del total del personal dedicado al control oficial. Los datos pormenorizados de este personal se recogen en la tabla 2.4., donde se puede observar que, tras el descenso global experimentado en 2023, en 2024 ha vuelto a aumentar, aunque sin llegar a alcanzar los valores de 2021 y 2022.

Año	Titulados Superiores		Técnicos de Grado Medio	Auxiliares de laboratorio	Personal Administrativo	TOTAL
	Personal de Gestión	Técnicos de Laboratorio				
2021	54	337	153	229	89	862
2022	53	307	167	272	79	878
2023	59	287	149	242	81	818
2024	68	295	143	248	85	839

*Tabla 2. 4. Distribución de recursos humanos de los laboratorios públicos.*

A continuación, se incluye la información relativa a los recursos humanos en el ámbito de la Salud Pública desglosados por CC. AA.

PDF

*Documento insertado Nº 1.1. RRHH de las CC. AA. 2024*

#### C. Órganos de coordinación

La información actualizada sobre los órganos de coordinación se encuentra en el [Anexo II del PNCOCA 2021-2025](#).

#### 2.2.2. ASISTENCIA MUTUA. PUNTO DE CONTACTO EN ESPAÑA

El punto de contacto en España para temas relacionados con los programas de control de establecimientos alimentarios y alimentos producidos o comercializados en el mercado intracomunitario con repercusiones en seguridad alimentaria es el siguiente:

**DIRECTORA EJECUTIVA AESAN**

[preasan@esan.gob.es](mailto:preasan@esan.gob.es)

**SUBDIRECCIÓN GENERAL DE CONTROL OFICIAL Y ALERTAS**

[sgcoa@esan.gob.es](mailto:sgcoa@esan.gob.es)

#### 2.2.3. SOPORTE JURÍDICO

La normativa de aplicación en materia de seguridad alimentaria desarrollada tanto a nivel nacional como a nivel autonómico se encuentra en el [Anexo III del PNCOCA 2021-2025](#). La normativa desarrollada a lo largo del 2024 puede consultarse en la página web de la [AESAN](#).

Las novedades legislativas incluidas en este punto se refieren exclusivamente a cuestiones generales y horizontales. Las referencias legislativas que afectan a aspectos específicos de los diferentes programas de control se incluyen en el Anexo I de cada uno de los programas de control del PNCOCA 2021-2025 V5.

#### 2.2.4. RECURSOS DE LABORATORIOS

En 2024, los laboratorios de control oficial han avanzado en acreditación y validación de técnicas analíticas, así como en la optimización de los recursos humanos y materiales. Asimismo, se ha continuado trabajando en la estructura y prestaciones de la *Red Española de Laboratorios de Seguridad Alimentaria* que realizan control oficial (RELSA).

El listado de los laboratorios designados para la realización del control oficial y sus alcances de designación se encuentran disponibles en la página Web de la AESAN, a través de la aplicación informática [RELSA](#).

La información general relativa a los laboratorios que llevan a cabo los controles oficiales está disponible en el [PNCOCA 2021-2025](#).

## 2.2.5. SOPORTES INFORMÁTICOS AL CONTROL OFICIAL

En el ejercicio de los controles oficiales, las AA. CC. utilizan aplicaciones informáticas y bases de datos que tienen como finalidad simplificar la gestión, ahorrar trámites administrativos y tiempo y armonizar y mejorar la calidad de los controles oficiales.

En el 2024 se han implantado 3 nuevas aplicaciones informáticas en la C. A. de Madrid:

- ✓ SIGSA-SANYCO: Sistema de Gestión y Tramitación de Expedientes Administrativos en Sanidad y Consumo del Ayuntamiento de Madrid (Sistema de información para la gestión de expedientes administrativos de control oficial de productos alimenticios);
- ✓ GECLA: Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades del Ayuntamiento de Madrid (Sistema de información para la gestión de locales y actividades de la ciudad de Madrid);
- ✓ ORALIMS: Sistema de Gestión de Muestras y Análisis del Laboratorio de Salud Pública del Ayuntamiento de Madrid (Sistema de información para la gestión de muestras oficiales y análisis de productos alimenticios).

En el [Anexo IV del PNCOCA 2021-2025](#) se pueden consultar las bases de datos y las aplicaciones informáticas empleadas por la AESAN y las CC. AA.

## 2.2.6. PROCEDIMIENTOS NORMALIZADOS DE TRABAJO. ASPECTOS HORIZONTALES Y GENERALES

Las AA. CC. desarrollan procedimientos documentados para mejorar y facilitar el ejercicio de las tareas de control oficial. A continuación, se muestran los procedimientos documentados sobre aspectos horizontales y/o generales que en el 2024 han sido revisados en la AESAN y aprobados en la Comisión Institucional.

- *Procedimiento de designación de laboratorios oficiales en el ámbito de seguridad alimentaria. Aprobado en Comisión Institucional de 04/12/2024*
- *Guía para el funcionamiento del Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (Rev. 15). Aprobada en Comisión Institucional de 12/06/2024*
- *Procedimiento de actuación de la Red SCIRI- ACA. Aprobado en Comisión Institucional de 12/06/2024*

Los procedimientos generales de trabajo que utilizan los servicios de control pueden ser consultados en el [Anexo V del PNCOCA 2021-2025](#).

Por otra parte, las AA. CC. de las CC. AA. han desarrollado 26 documentos sobre cuestiones horizontales y generales de aplicación al control oficial, de los que 5 fueron nuevos y 21 revisiones y actualizaciones. Se detallan en el siguiente documento:



*Documento insertado Nº 1.2. Procedimientos generales de las CC. AA.*

Los procedimientos que afectan a aspectos específicos de los diferentes programas de control se incluyen en el Anexo I de cada uno de los programas de control del PNCOCA 2021-2025 V5.

## 2.2.7. PLANES DE EMERGENCIA

La Unión Europea dispone de los siguientes sistemas de emergencia que permiten gestionar los riesgos alimentarios para así proteger la salud de los consumidores:

1. Sistema coordinado de alertas alimentarias: un sistema de redes de información de alertas alimentarias cuyo objetivo fundamental es realizar un intercambio rápido de información entre AA. CC., empresas alimentarias y consumidores, facilitando la actuación sobre los productos alimenticios que puedan presentar un riesgo para la salud de los consumidores.
2. Sistema de Asistencia y cooperación administrativa (ACA), que presta asistencia a los Estados miembros de la UE para garantizar la correcta aplicación de las normas alimentarias.

Respecto al sistema de redes de información de alertas alimentarias, la AESAN es el punto nacional de contacto y coordina todas las actuaciones llevadas a cabo en las siguientes redes de alerta alimentaria:

- I. Sistema coordinado de intercambio rápido de información (SCIRI) a nivel nacional, donde participan las AA. CC. en materia de seguridad alimentaria y otros órganos y organizaciones relacionadas.
- II. Red de alerta alimentaria de la Unión Europea (*Rapid Alert System for Food and Feed- RASFF*), para productos alimenticios distribuidos en toda la Unión Europea.
- III. Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de Alimentos (INFOSAN) o red mundial de autoridades nacionales, gestionada por FAO y OMS, donde la AESAN coordina actuaciones de alertas alimentarias de productos distribuidos fuera de la UE.

A lo largo del año 2024, se ha gestionado a través del SCIRI un total 856 expedientes relativos a productos alimenticios en los que ha estado implicada España, de los cuales 397 correspondieron a alertas, 306 a informaciones, 145 a rechazos y 8 a los clasificados como "novedades".

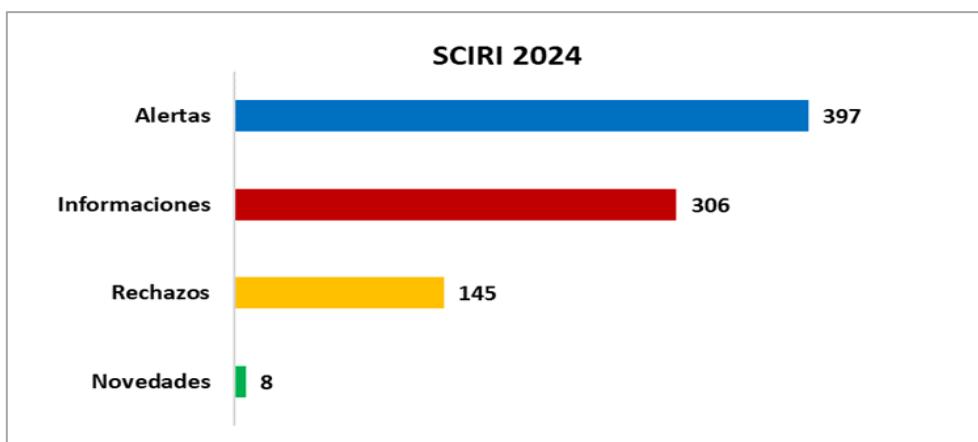


Gráfico 2.3. Número de expedientes gestionados en 2024

Cada año, la AESAN elabora un informe donde se recoge la información relativa a las notificaciones de la red de alerta que se han producido ese mismo año, denominado [memoria SCIRI](#).

Otro de los sistemas de control que garantiza la correcta aplicación de la normativa a nivel de la UE es la Red de Asistencia y Cooperación Administrativa (ACA), en la que la AESAN, junto con el MAPA y Consumo, participa como punto de contacto nacional.

En relación con la gestión del sistema ACA, en el año 2024 se han tramitado 166 expedientes motivados por incumplimientos de legislación en los que no existía riesgo, detectados en el transcurso de las actuaciones de los Servicios Oficiales dentro de los programas de control oficial o vigilancia de las comunidades autónomas y Estados miembros de la Unión Europea (EE. MM.). Entre estos expedientes se encuentran también las solicitudes de reexpedición motivadas por notificaciones de inmovilización, destrucción o solicitud de devolución de productos alimenticios y los de asistencia administrativa para la inspección de buques por AA. CC. de otro Estado miembro.

## 2.2.8. FORMACIÓN DEL PERSONAL

Las AA. CC. planifican y aprueban anual o plurianualmente actividades de formación dirigidas a su personal. Esta programación tiene en cuenta las prioridades establecidas por los distintos servicios o unidades competentes, de acuerdo con las necesidades detectadas.

### ▪ En el ámbito internacional (BTSF)

En el 2024, la formación internacional recibida por el personal al servicio de las Administraciones Públicas en el marco de la iniciativa europea "*Better Training for Safer Food*" (BTSF) ha experimentado un descenso en el número de participantes en sus cursos presenciales respecto al año 2023, pues se han registrado 66 participantes menos. Por el contrario, la participación en cursos "*e-learning*" en 2024 ha experimentado un incremento significativo respecto al año 2023, registrándose 185 participantes más en este tipo de cursos.

En el año 2024, la formación BTSF ha consistido en la participación en 27 cursos presenciales, 3 ejercicios de crisis y 16 cursos de "*e-learning*".

Se resumen en la tabla a continuación las cifras de participantes descritas:

Año	Cursos presenciales		Cursos " <i>e-learning</i> "		TOTAL
	Autoridades competentes AGE	Autoridades competentes CC. AA.- Locales	Autoridades competentes AGE	Autoridades competentes CC. AA.- Locales	
2021	80	140	39	109	368
2022	79	227	101	128	535
2023	22	111	22	273	428
2024	17	50	77	403	547

Tabla 2.5: Número de asistentes a las modalidades de cursos BTSF

### ▪ En el ámbito estatal

#### Formación interna para personal de la AESAN

En el 2024, el personal de la AESAN ha recibido formación tanto impartida por la propia AESAN como por el Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030 y el Instituto Nacional de Administraciones Públicas (INAP). En total se han impartido 7 cursos relacionados directa o indirectamente con el control oficial en seguridad alimentaria, a los que ha asistido un total de 98 profesionales.

#### Formación impartida por la AESAN

La AESAN ha participado en diferentes actividades de formación, tanto como organizadora de jornadas, talleres y cursos, como de participante en cursos internacionales y nacionales. Los destinatarios de estas jornadas y talleres son autoridades competentes de las CC. AA. o de otras administraciones, representantes del sector, especialistas o el público en general.

#### Cursos y talleres de formación organizados por la AESAN en 2024 en materia de seguridad alimentaria:

- *Control oficial de productos alimenticios comercializados por internet*, organizadas por la Subdirección General de Control Oficial y Alertas. Se han impartido 2 ediciones y han participado en total 40 personas.
- *Curso de gestión de alertas en el ámbito de SCIRI-ACA*, organizado por la Subdirección General de Control Oficial y Alertas. Ha contado con 2 ediciones y han participado 134 personas.

- *Cumplimentación de la herramienta Excel-Tool para la recogida datos de vigilancia de zoonosis alimentarias y su transmisión a la EFSA*, organizado por la Subdirección General de Control Oficial y Alertas. Una edición con 20 asistentes.
- *Cumplimentación de herramientas para la recogida de datos de sustancias químicas y su transmisión a la EFSA*, organizado por la Subdirección General de Control Oficial y Alertas. Se ha impartido 1 edición a la cual han asistido 52 personas.
- *Prevención, vigilancia y control de listeria monocytogenes en establecimientos productores de alimentos listos para el consumo*, organizada por la Subdirección General de Control Oficial y Alertas. Ha contado con 3 ediciones y han participado 255 personas.
- *Proyecto de real decreto relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas* organizado por la Subdirección General de Control Oficial y Alertas. Se ha impartido 1 edición que ha contado en total con 196 participantes.
- *Complementos alimenticios* organizado por la Subdirección General de la Gestión de la Seguridad Alimentaria. Se ha impartido 1 edición y han participado 27 personas.
- *Herramientas para una buena gestión del riesgo. EFSA RACE Y EFSA PRIMo, "Hágalo usted mismo"*, organizado por la Subdirección General de la Gestión de la Seguridad Alimentaria. Una edición con 29 asistentes.
- *Flexibilidad en la aplicación de la normativa de higiene: alimentos con características tradicionales*, organizado por la Subdirección General de la Gestión de la Seguridad Alimentaria. Se han impartido 2 ediciones y han participado 33 personas.
- *Legislación de materiales en contacto con los alimentos*, organizado por la Subdirección General de la Gestión de la Seguridad Alimentaria. Se han impartido 2 ediciones y han participado 53 personas.
- *Sistema de vigilancia de la tuberculosis bovina en mataderos*, organizado por la Subdirección General de la Gestión de la Seguridad Alimentaria. Una edición con 207 participantes.
- *Curso de control oficial de menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de centros escolares*, organizado por la Subdirección General de Nutrición. Se han impartido 2 ediciones y han participado 87 personas.

El personal de la AESAN también participa y colabora de forma habitual como docente en diferentes congresos, jornadas, cursos, seminarios y másteres de seguridad alimentaria y de especialización profesional organizadas por distintos organismos

Dentro de las actividades llevadas a cabo por la AESAN, también se incluye el desarrollo, coordinación y elaboración de los programas formativos de incorporación de nuevos funcionarios en la agencia, así como la formación práctica de nuevo personal de la escala de Farmacéuticos Titulares, Cuerpo Nacional Veterinario, Veterinarios Titulares y Técnicos de Gestión de Organismos Autónomos (ETGOAS).

#### ▪ En el ámbito autonómico

Las CC. AA. establecen sus propios planes y programas de formación 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 CC. AA. han llevado a cabo a lo largo del año 2024 un total de 276 cursos orientados a la formación de los agentes de control oficial en seguridad alimentaria, con el contenido y duración que se detallan en el siguiente documento:



Documento insertado Nº 1.3. Cursos de formación de las CC. AA. 2024

## 2.3. INFORME ANUAL DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL

El Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2021-2025 describe la organización y ejecución del control oficial de acuerdo con programas de control. Para cada programa de control se especifica el tipo de controles que se realizan, el método de control, el punto de la cadena alimentaria en el que se efectúa, la definición de incumplimiento y las medidas a adoptar por las autoridades competentes ante su detección. Se incluyen las disposiciones legales que le son de aplicación, así como los procedimientos y documentos relacionados para la correcta aplicación de cada programa. Asimismo, se han diseñado objetivos específicos, generales y estratégicos e indicadores de medida para poder evaluar los resultados y adoptar medidas a diferente nivel. Esta información está disponible en la página web de la AESAN, en el [Objetivo de alto nivel 2](#) del PNCOCA 2021-2025.

Las autoridades competentes (AA. CC.) programan y realizan controles oficiales en el marco de la seguridad alimentaria para comprobar el cumplimiento de la normativa en materia de higiene por parte de los operadores económicos. Por otra parte, se realizan controles para comprobar la correcta información suministrada al consumidor en materia de seguridad alimentaria y análisis para detectar posibles peligros en los alimentos que puedan suponer un riesgo para los consumidores.

Los objetivos estratégicos y los programas diseñados para su consecución son los siguientes:

 **Objetivo estratégico 2.1. Mejorar el cumplimiento de la normativa de higiene alimentaria y bienestar animal en los establecimientos alimentarios**

- Programa 1. Inspección de establecimientos alimentarios
- Programa 2. Auditorías del sistema de gestión de la seguridad alimentaria
- Programa 3. Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia

 **Objetivo estratégico 2.2. Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los productos alimenticios destinados a ser puestos a disposición de los consumidores contengan la información de seguridad alimentaria establecida en las disposiciones legales.**

- Programa 4. Etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con alimentos
- Programa 5. Alérgenos y sustancias que causan intolerancias
- Programa 6. Organismos Modificados Genéticamente (OMG)
- Programa 7. Notificación, etiquetado y composición de complementos alimenticios

 **Objetivo estratégico 2.3. Reducir en lo posible y, en todo caso a niveles aceptables, la exposición de los consumidores a los riesgos biológicos y químicos presentes en los alimentos.**

- Programa 8. Peligros biológicos en alimentos
- Programa 9. Anisakis
- Programa 10. Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios
- Programa 11. Contaminantes en alimentos
- Programa 12. Ingredientes tecnológicos
- Programa 13. Materiales en contacto con alimentos

- Programa 14. Residuos de plaguicidas en alimentos
- Programa 15. Residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal
- Programa 17. Alimentos irradiados

 **Objetivo estratégico 2.4. Promover una alimentación saludable y sostenible, mediante el impulso de la calidad nutricional y el control de la misma, en los menús escolares y en los alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías.**

- Programa 16. Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares

 **Objetivo estratégico 2.5. Reducir en lo posible y, en todo caso a niveles aceptables, la exposición de los consumidores a los riesgos emergentes o de especial preocupación y dificultad de control.**

A continuación de muestran los resultados de la ejecución de los programas de control oficial del objetivo de alto nivel 2 de acuerdo a los diferentes objetivos estratégicos.

## OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.1. Mejorar el cumplimiento de la normativa de higiene alimentaria y bienestar animal en los establecimientos alimentarios

Para dar cumplimiento a este objetivo estratégico se han llevado a cabo 3 programas de control, centrados principalmente en inspecciones y auditorías llevadas a cabo para comprobar el cumplimiento de la normativa de higiene y bienestar animal por parte de los operadores de los establecimientos alimentarios. Se trata de los siguientes programas:

- Programa 1. Inspección de establecimientos alimentarios
- Programa 2. Auditorías del sistema de gestión de seguridad alimentaria
- Programa 3. Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia.

### PROGRAMACIÓN DEL CONTROL OFICIAL. CONTROLES REALIZADOS

Las autoridades competentes realizan controles oficiales de todos los establecimientos alimentarios con regularidad, de acuerdo con una programación en función del riesgo y con la frecuencia apropiada, teniendo en cuenta factores generales y específicos del establecimiento.

Para realizar la programación es necesario conocer el censo de establecimientos a controlar. En 2024 se ha contabilizado un total de **590 198 establecimientos alimentarios**. En la siguiente tabla se muestran clasificados en función del sector y fase de la cadena alimentaria a la que pertenecen:

Sector alimentario	Nº de establecimientos
<b>FABRICANTES Y ENVASADORES</b>	
Carnes y derivados	7354
Moluscos bivalvos vivos	256
Productos de la pesca	3391
Lonjas de pesca	147
Calostro, leche cruda y productos	2211
Huevos y ovoproductos	1881
Ancas de rana y caracoles	127
HRP <sup>1</sup>	5
Miel y derivados	841
Frutas y hortalizas	6626
Aceites y grasas vegetales	2244
Productos molinería y almidones	913
Productos de panadería y derivados	7883
Azúcar, jarabes	639
Sal, vinagre y especias	830
Alimentos estimulantes, vegetal para infusiones	818
Comidas preparadas	6415
Alimentación especial para grupos específicos	146
Complementos alimenticios	564
Helados leche cruda	658
Ingredientes tecnológicos	658
Establecimientos que irradian	4
Aguas envasadas y hielo	542
Bebidas	7305
Materiales en contacto con alimentos	2421
Reenvasadores POA <sup>2</sup>	2804
Reenvasadores no POA	5547

Sector alimentario	Nº de establecimientos
<b>ALMACENES Y DISTRIBUIDORES</b>	
Almacenes frigoríficos autorizados	9639
Mercados mayoristas POA	453
Buques de almacenamiento en congelación	2
Distribuidores sin depósito y transportistas	48 635
Almacenes registrados	22 990
Mercados mayoristas no POA	869
<b>MINORISTAS</b>	
Restauración colectiva	269 050
Otros minoristas	175 330
<b>TOTAL</b>	<b>590 198</b>

<sup>7</sup> Sulfato de condroitina, ácido hialurónico, otros productos a base de cartílago hidrolizado, quitosano, glucosamina, cuajo, cola de pescado y aminoácidos muy refinados

<sup>2</sup> POA: Productos de Origen Animal

*Tabla 2.1.1. Establecimientos alimentarios por sector*

La organización y categorización de los establecimientos se hace de acuerdo con el *Reglamento (UE) 2019/723 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) 2017/625 en lo que respecta al modelo de formulario normalizado que debe utilizarse en los informes anuales presentados por los Estados miembros*.

Agrupando los establecimientos alimentarios en función de su actividad dentro de la cadena alimentaria obtenemos los datos incluidos en la siguiente tabla:

Establecimientos según actividad	Nº de establecimientos
FABRICANTES Y ENVASADORES	63 230
ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES	82 588
MINORISTAS	444 380
<b>TOTAL</b>	<b>590 198</b>

*Tabla 2.1.2. Nº de establecimientos alimentarios según su actividad dentro de la cadena alimentaria*

Respecto a la ejecución de los programas de control por parte de las CC. AA., en la siguiente tabla se indica el número de comunidades y ciudades autónomas de las que se dispone información sobre los controles oficiales realizados en el marco de cada programa de control.

Programas Objetivo estratégico 2.1.	Nº CC. AA.
P 1. Inspección de establecimientos alimentarios	17
P 2. Auditorías de los sistemas de autocontrol	16
P 3. Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia	17

*Tabla 2.1.3. Número de CC. AA. y ciudades autónomas que han realizado controles para cada programa*

En estos 3 programas se ha realizado un total de **473 815 controles** para comprobar el cumplimiento de toda la normativa existente en materia de control de establecimientos alimentarios en el ámbito de la seguridad alimentaria. En la siguiente tabla se observa la distribución de inspecciones y auditorías realizadas en los 3 programas de control incluidos en este objetivo estratégico.

No están incluidos los controles diarios realizados por los servicios veterinarios oficiales (en adelante SVO) en mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia, en el marco del programa 3.

Programas	Nº establecimientos	Nº controles realizados
P1. Inspección de establecimientos alimentarios	590 198	451 577
P2. Auditorías de los sistemas de autocontrol	89 791	16 181
P3. Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia	582	Inspecciones 2 995
		Auditorías 344
		Bienestar animal 2 718
TOTAL		473 815

Tabla 2.1.4. Establecimientos y controles realizados

Analizando la distribución de los controles realizados en estos programas, el 95,31 % de los controles realizados se corresponden a inspecciones generales realizadas de acuerdo con el programa 1 de inspección de establecimientos alimentarios. Este programa de control abarca la verificación del cumplimiento de todos los requisitos de los reglamentos generales de higiene.

#### Cumplimiento de la programación por las autoridades competentes del control oficial

A continuación, se muestran los datos generales de cumplimiento de la programación de los controles oficiales por parte de las autoridades competentes para los 3 programas de control del objetivo estratégico 2.1. en el año 2024.

El promedio de cumplimiento de la programación en 2024 para estos tres programas de control es del **84,09 % de los controles que se habían programado**. Siendo la cifra más elevada de cumplimiento de la programación el 88,83 % del programa de control de mataderos, tal y como se observa en el siguiente gráfico:

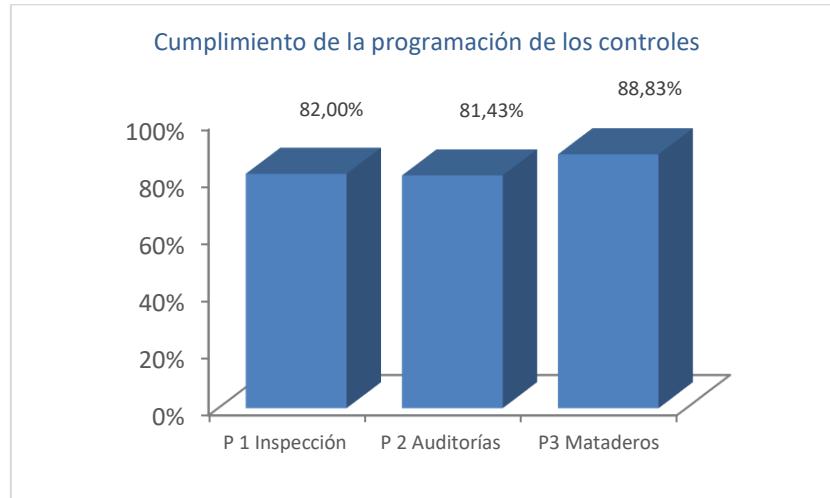
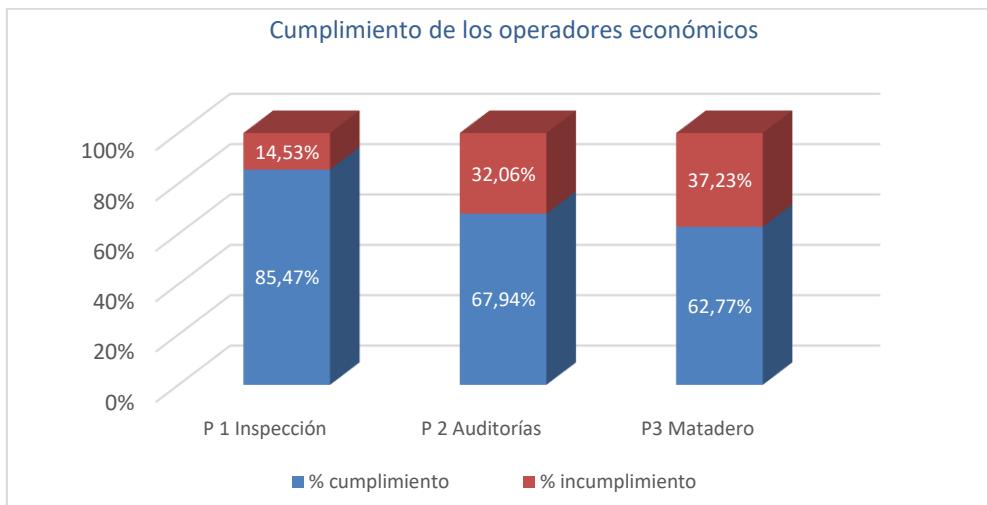


Gráfico 2.1.1. Cumplimiento de la programación de los controles por las autoridades competentes

#### CUMPLIMIENTO POR PARTE DEL OPERADOR ECONÓMICO DE INDUSTRIA ALIMENTARIA

Mediante los controles oficiales en cada uno de los programas se detecta el grado de cumplimiento de la normativa alimentaria por parte de los operadores económicos de industria alimentaria.

El porcentaje de cumplimiento de la legislación evidenciado por las autoridades de control oficial respecto a los controles realizados para cada uno de los programas de este objetivo estratégico se refleja en el siguiente gráfico:



*Gráfico 2.1.2. Porcentaje de cumplimiento de los operadores económicos*

El promedio de cumplimiento de la normativa para los programas del objetivo estratégico 2.1. ha sido del **72,06 %** y el programa donde se muestra un mayor porcentaje de cumplimiento ha sido el programa 1 de inspección general de establecimientos, con un 85,47 % de cumplimiento.

#### MEDIDAS PARA ASEGURAR LA EFICACIA DEL CONTROL

Las AA. CC. adoptan medidas para resolver los incumplimientos detectados y evitar su repetición. Durante el año 2024 se han adoptado un total de **91 509 medidas administrativas y 72 medidas judiciales**, incluyendo sanciones.

Diferenciadas por programas de control en el marco del programa 1 de inspección de establecimientos alimentarios se han adoptado 87 627 medidas administrativas y 5 medidas judiciales. La medida adoptada con mayor frecuencia ha sido el **requerimiento de corrección de incumplimientos**, que ha representado el 50,26 % del total de las medidas adoptadas en este programa.

En el programa 2 de auditorías de los sistemas de autocontrol se han adoptado un total de 2426 medidas administrativas y ninguna medida judicial. La medida adoptada con más frecuencia ha sido la **solicitud de revisión del sistema APPCC del establecimiento**, que ha supuesto el 63,19 % del total de medidas adoptadas frente a las no conformidades detectadas.

Por último, en el ámbito del programa 3, durante el 2024 las autoridades competentes han llevado a cabo las acciones que han estimado oportunas para asegurar la eficacia del programa de control adoptando:

- 450 medidas durante las inspecciones, el 61,27 % de las cuales han sido **requerimientos de corrección de incumplimientos**.
- 170 medidas en las auditorías del sistema de autocontrol, correspondiendo el 59,26 % a la solicitud de **revisión del APPCC** del establecimiento. Otras medidas, como el **requerimiento de corrección de incumplimientos**, los apercibimientos o las visitas de seguimiento han supuesto un 35,19 % del total de las medidas adoptadas.
- 886 medidas administrativas y 17 sanciones frente a los incumplimientos detectados en lo relativo a los controles del bienestar animal, siendo el **requerimiento de corrección de incumplimientos** la medida adoptada con mayor frecuencia durante las inspecciones y las “**otras medidas**” la medida más adoptada en las auditorías de bienestar animal. De las 17 **sanciones registradas en los controles de bienestar animal**, 8 de ellas han sido en inspecciones y 9 en auditorías.

En la tabla que se muestra a continuación se reflejan las medidas adoptadas en cada programa:

Programa	2024		
	Administrativas	Judiciales	Totales
P 1 Inspección de establecimientos alimentarios	87 627	5	87 632
P 2 Autocontroles en establecimientos alimentarios	2 426	0	2 426
P3 Mataderos	1 456	67	1 523
<b>TOTAL</b>	<b>91 509</b>	<b>72</b>	<b>91 581</b>

*Tabla 2.1.7. Medidas adoptadas en 2024 por programa*

Al analizar en conjunto los tipos de medidas adoptadas con mayor frecuencia para estos 3 programas, se ha comprobado que la medida más común es el requerimiento de la corrección de incumplimientos, seguido por la revisión del APPCC.

## ANÁLISIS DE TENDENCIAS 2021-2024

### Tendencia en el número de establecimientos y de controles realizados

En el ciclo actual PNCOCA 2021-2025, tal y como se recoge en la tabla 2.1.8., se observa que en el año 2024 prácticamente se ha mantenido el número total de establecimientos respecto a 2023. En estos últimos 4 años, el número de establecimientos ha sido relativamente estable, salvo por el descenso registrado en 2022. No obstante, en el programa 3, se observa que desde el año 2021 el número de mataderos y salas de tratamiento de caza está disminuyendo.

En cuanto al número de controles realizados en total en estos 3 programas, se observa que en 2024 el número de inspecciones realizadas ha descendido, tras la tendencia creciente del 2021 al 2023. Al analizar los datos por programas se observa que en 2024 se han realizado menos controles tanto en el programa 1 como en el 2, si bien en el programa 3 han ascendido debido sobre todo al aumento de controles en bienestar animal.

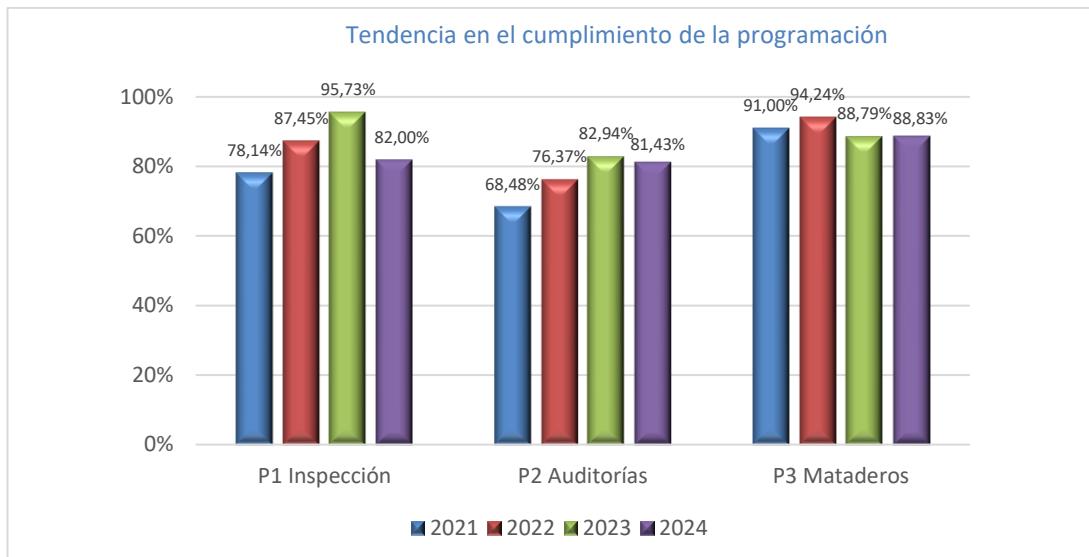
Programas	Nº establecimientos				Nº controles realizados			
	2021	2022	2023	2024	2021	2022	2023	2024
P1 Inspección de establecimientos alimentarios	585 851	542 305	598 997	590 198	500 423	430 428	462 841	451 577
P2 Auditorías de los sistemas de autocontrol*	72 909	80 777	88 625	89 791	7133	15 403	20 343	16 181
P3 Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia	719	712	682	582	2514	11 774	3361	2995
<b>TOTAL</b>	<b>586 570</b>	<b>543 017</b>	<b>599 679</b>	<b>590 780</b>	<b>512 295</b>	<b>460 845</b>	<b>488 891</b>	<b>473 815</b>

\* No son objeto de este programa los distribuidores sin depósito y transportistas, los establecimientos de restauración colectiva o servicios de comidas y bebidas y otros minoristas, que sí están incluidos en el programa 1.

*Tabla 2.1.8. Evolución del Nº de Establecimientos y Nº Controles realizados*

## Tendencia en el cumplimiento de la programación por las autoridades competentes del control oficial

En la siguiente gráfica se detalla el cumplimiento de la programación de los cuatro años transcurridos del PNCOCA 2021-2025. Se puede observar que en los programas 1 y 2 el porcentaje de cumplimiento de la programación anual ha seguido una tendencia creciente del 2021 al 2023, si bien en el 2024 este valor ha descendido. En cuanto al programa 3 el cumplimiento de la programación ha sido bastante estable en estos últimos 4 años, siendo el valor más alto un 94,24 % en el 2022 y el más bajo un 88,79 % en el 2023.



*Gráfico 2.1.3. Tendencia en el cumplimiento de la programación objetivo estratégico*

## Tendencia en el cumplimiento de la normativa por los operadores económicos

En la siguiente tabla se detalla el porcentaje de cumplimiento detectado en los últimos 4 años en los 3 programas de este objetivo estratégico:

Programa	% cumplimiento			
	2021	2022	2023	2024
P 1 Inspección de establecimientos alimentarios	84,97 %	87,98 %	88,49 %	85,47 %
P 2 Autocontroles en establecimientos alimentarios	49,25 %	67,07 %	71,21 %	67,94 %
P3 Mataderos	64,55 %	76,41 %	67,91 %	62,77 %
PROMEDIO	66,26 %	77,15 %	75,87 %	72,06 %

*Tabla 2.1.9 Evolución del porcentaje cumplimiento*

Al analizar la tendencia en el cumplimiento de los operadores económicos en los cuatro años transcurridos del plan PNCOCA 2021-2025, se observa que la media del cumplimiento de la normativa mejoró en un 10,89 % en 2022 respecto a 2021, pero desde el 2022 sigue una tendencia descendiente, habiendo disminuido un 4,66 % en dos años. En el programa 1, el cumplimiento de la normativa se ha mantenido bastante estable en estos 4 años, con un valor medio de un 86,73 %, mientras que el programa 2 de auditorías es el programa en el que mayor oscilación ha habido en el cumplimiento de la normativa por parte de los operadores, siendo su media de un 63,87 %, si bien en los tres últimos años este valor se ha mantenido con pequeñas oscilaciones. En cuanto al programa 3, tras el ascenso en

2022 en los tres últimos años, sigue una tendencia decreciente.

El porcentaje descrito en el programa 3 de mataderos para el año 2024 procede del promedio entre los controles de:

- 40,44 % de cumplimiento en bienestar animal;
- 65,12 % de conformidad en las auditorías de los sistemas de autocontrol realizadas en este tipo de establecimientos;
- 82,74 % de cumplimiento en las inspecciones llevadas a cabo en mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia.

#### **Tendencia en el número de medidas adoptadas por las AA.CC.**

En la siguiente tabla se muestran las medidas tomadas por las AA.CC. ante los incumplimientos detectados en los 3 programas durante el periodo 2021-2024.

En 2024, el número total de medidas administrativas adoptadas ha seguido la tendencia creciente que sigue desde el 2022, alcanzando el valor más alto del periodo analizado. Sin embargo, el número total de medidas judiciales ha disminuido a 72, después de las 82 registradas en 2023, siendo el valor más alto del periodo las 102 medidas constatadas en 2021. Aun así, cada programa muestra un comportamiento diferente, tanto en la tendencia del número de medidas administrativas como en el de las judiciales.

Analizando de manera más pormenorizada las medidas administrativas, se observa que este año la tendencia ha sido ascendente sólo en el programa 1, disminuyendo el número de medidas administrativas respecto al 2023 tanto en el programa 2 como en el 3.

En cuanto al número de medidas judiciales, debe tenerse en cuenta que el descenso respecto al 2023 se debe a que en el marco del programa 2 en 2024 no se ha registrado ninguna medida judicial. Por otro lado, en el programa 3 el 2024 ha sido el año del periodo analizado en el que mayor número de medidas judiciales se han registrado.

Programas	Nº medidas administrativas				Nº medidas judiciales			
	2021	2022	2023	2024	2021	2022	2023	2024
P1. Inspección de establecimientos alimentarios	65 981	43 712	67 594	87 627	93	1	1	5
P2. Auditorías de los sistemas de autocontrol	1438	2122	3030	2426	0	0	28	0
P3. Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia	1856	3897	1847	1456	9	56	53	67
<b>TOTAL</b>	<b>69 275</b>	<b>49 731</b>	<b>72 471</b>	<b>91 509</b>	<b>102</b>	<b>57</b>	<b>82</b>	<b>72</b>

*Tabla 2.1.10. Tendencia del objetivo estratégico 1 en el Nº de medidas de las AA. CC.*

La información completa de los resultados de la ejecución de los programas de control de este objetivo en el año 2024 se muestra a continuación:

- Programa 1. Inspección de establecimientos alimentarios

PDF

- Programa 2. Auditorías de los sistemas de autocontrol

PDF

- Programa 3. Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia

PDF

## **OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.2.** Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los productos alimenticios destinados a ser puestos a disposición de los consumidores contengan la información de seguridad alimentaria establecida en las disposiciones legales

Para dar cumplimiento a este objetivo estratégico se han llevado a cabo 4 programas de control, centrados principalmente en los controles oficiales realizados sobre productos alimenticios mediante técnicas de inspección y, en caso necesario, toma de muestras para análisis con el fin de comprobar el cumplimiento de la normativa existente en materia de información al consumidor en relación con la seguridad alimentaria. Los programas son los siguientes:

- Programa 4. Etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con alimentos
- Programa 5. Alérgenos y sustancias que causan intolerancias
- Programa 6. Organismos Modificados Genéticamente (OMG)
- Programa 7. Notificación, etiquetado y composición de complementos alimenticios.

### **PROGRAMACIÓN DEL CONTROL OFICIAL. CONTROLES REALIZADOS**

En cuanto a la ejecución de los programas de control por parte de las autoridades competentes, en la siguiente tabla se indica el número de comunidades y ciudades autónomas de las que se dispone información sobre los controles oficiales realizados durante el 2024 en el marco de cada programa de control.

Programas del objetivo estratégico 2.2	N.º de CC. AA.
P 4 Etiquetado	16
P 5 Alérgenos	16
P 6 OMG	8
P 7 Complementos alimenticios	15

*Tabla 2.2.1. N.º de CC. AA. que han realizado controles para cada programa*

En conjunto, en estos 4 programas se ha realizado un total de **71 391 controles para comprobar el cumplimiento de toda la normativa existente en materia de información al consumidor**, en el marco del objetivo estratégico 2.2. del PNCOCA.

Analizando la distribución de los controles realizados, se observa que el mayor número de controles, el 90,47 %, se corresponde al programa 4, de etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con alimentos. Este programa de control es especialmente amplio y abarca numerosos aspectos de control. A diferencia de los demás programas del objetivo, no implica la realización de análisis de laboratorio, ya que se ejecuta mediante control visual de las etiquetas y otros medios autorizados de información al consumidor, de los productos alimenticios y materiales en contacto puestos a disposición del consumidor.

La siguiente tabla muestra la distribución de los controles realizados en los 4 programas que conforman este objetivo estratégico, así como su proporción respecto al total de controles del mismo.

Programas	N.º de controles	% controles realizados del total del objetivo 2.2
P 4 Etiquetado	64 586	90,47 %
P 5 Alérgenos	2302	3,22 %
P 6 OMG	218	0,31 %
P 7 Complementos alimenticios	4285	6,00 %
TOTAL	71 391	100 %

*Tabla 2.2.2. Controles realizados y porcentaje respecto del total del objetivo 2*

### Cumplimiento de la programación por las autoridades competentes del control oficial

A continuación, se presentan los datos generales de cumplimiento de la programación de los controles oficiales realizados en 2024 por las autoridades competentes, correspondientes a los 4 programas incluidos en el objetivo estratégico 2.2.

El **promedio de cumplimiento de la programación ha sido del 89,88 %** respecto al número total de controles programados. La cifra más elevada se ha alcanzado en el programa de OMG, con un 99,09 %, mientras que la más baja corresponde al programa de complementos alimenticios, con un 71,35 %. Entre los motivos que han contribuido al no cumplimiento de la programación se encuentran la falta de personal y medios disponibles, los ajustes organizativos necesarios para atender otras prioridades del control oficial o el cierre temporal o definitivo, así como los cambios de actividad, de los establecimientos inicialmente programados.

En el siguiente gráfico se puede observar el cumplimiento de la programación de los controles por programa.

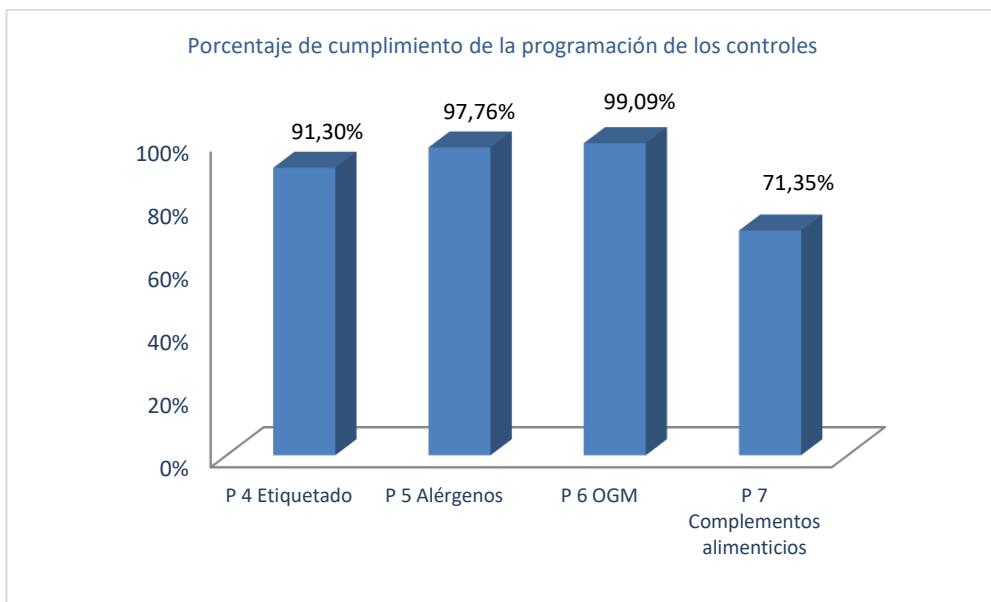
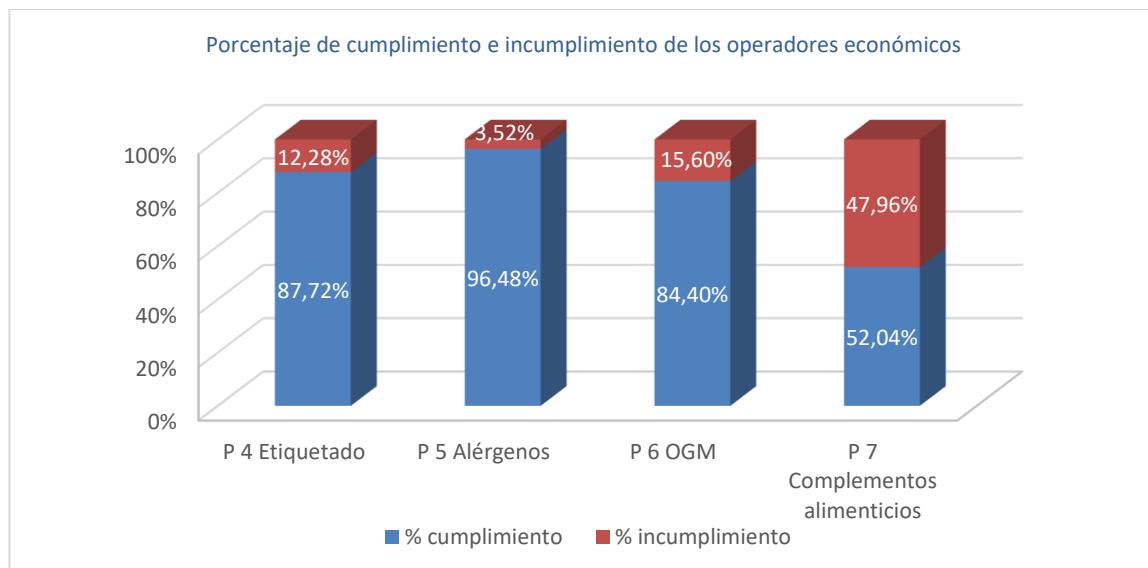


Gráfico 2.2.1. Cumplimiento de la programación de los controles por las autoridades competentes (2024)

### Cumplimiento por parte del operador económico de industria alimentaria

El promedio del porcentaje de cumplimiento de la normativa para estos programas del objetivo estratégico 2.2. relativo a información de los productos alimenticios ha sido del **80,16 %**.

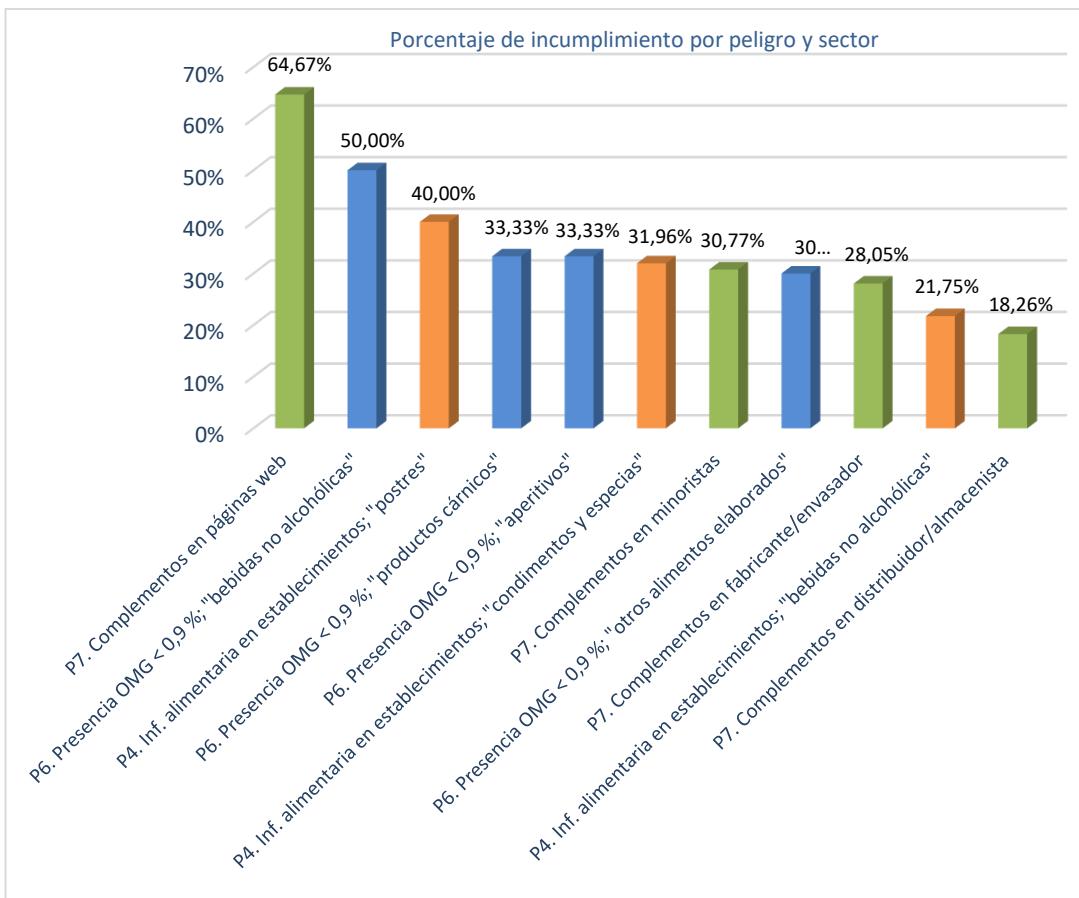
Tanto el porcentaje de incumplimientos detectados por las autoridades de control oficial respecto a los controles realizados, como el porcentaje de cumplimiento, se refleja en el siguiente gráfico para cada uno de los programas de este objetivo estratégico.



*Gráfico 2.2.2. Cumplimiento e incumplimiento de los operadores económicos (2024)*

Los dos programas con mayor porcentaje de cumplimiento han sido el programa 5, de alérgenos, y el programa 4, de etiquetado, con un 96,48 % y un 87,72 %, respectivamente. El programa con menor porcentaje de cumplimiento de este bloque ha sido el programa 7, de complementos alimenticios, con un 52,04 % de controles conformes con la normativa.

De forma global, para todos los programas del objetivo estratégico 2.2, analizando la información por peligros en sectores concretos, nos encontramos con los porcentajes de incumplimiento que se muestran en la gráfica a continuación.



*Gráfico 2.2.3. Principales incumplimientos detectados, combinando peligros y sectores (2024)*

## MEDIDAS PARA ASEGURAR LA EFICACIA DEL CONTROL

Las AA. CC. adoptan medidas frente a los incumplimientos detectados. Durante el año 2024 las AA. CC. han adoptado **10 350 medidas administrativas** para resolver los incumplimientos detectados en estos 4 programas de control.

Diferenciadas por programas de control:

- En el marco del programa 4, de etiquetado, se han tomado 9040 medidas administrativas. El 96,99 % de las mismas se han aplicado sobre establecimientos alimentarios y el 3,01 % restante sobre páginas webs. La medida adoptada con mayor frecuencia, considerando en conjunto tanto las medidas en establecimientos como las del control de páginas web, ha sido el requerimiento de la corrección de incumplimientos/reetiquetado, que ha representado el 63,59 % del total de las medidas adoptadas.
- En el programa 5, de alérgenos, se ha adoptado un total de 139 medidas. Las medidas adoptadas con mayor frecuencia han sido las categorizadas como "otras medidas", que representan el 40,29 % de las medidas de este programa y que incluyen: revisión y modificación del etiquetado del producto y/o del procedimiento de etiquetado por parte del operador, inclusión de etiquetado precautorio, comunicación y apercibimiento al operador económico o planificación de nuevas inspecciones, entre otras.
- En el marco del programa 6 se han adoptado 28 medidas, siendo la más frecuente la notificación a otra autoridad competente, con un 64,29 % respecto al total de medidas adoptadas.
- En el programa 7, sobre complementos, se han registrado 1143 medidas. La más aplicada ha sido el requerimiento de corrección de incumplimientos o reetiquetado, adoptada en el 59,40 % de los casos.

En la tabla que se muestra a continuación se pueden ver las medidas adoptadas en cada programa:

Programas	2024	
	Administrativas	Judiciales
P4 Etiquetado	9 040	0
P5 Alérgenos	139	0
P6 OMG	28	0
P7 Complementos alimenticios	1 143	0
TOTAL	10 350	0

Tabla 2.2.3. Medidas adoptadas en 2024 por programa

## ANÁLISIS DE TENDENCIAS 2021-2024

### Tendencia en el número de controles

En la siguiente tabla figuran los datos de los controles de los programas en el ciclo actual del PNCOCA 2021-2025, donde se observa un aumento en el número de controles realizados en todos los programas.

Programas	N.º de controles realizados			
	2021	2022	2023	2024
P4 Etiquetado	77 193	36 525	58 680	64 586
P5 Alérgenos	2229	1918	2417	2302
P6 OMG	201	150	153	218
P7 Complementos alimenticios	3427	4027	5251	4285
TOTAL	83 050	42 620	66 501	71 391

Tabla 2.2.4. Comparativa 2021-2023 de los controles realizados

#### Tendencia en el cumplimiento de la programación por las autoridades competentes del control oficial

La gráfica 2.2.4 muestra la evolución del cumplimiento de la programación durante el periodo 2021-2024. La tendencia en el porcentaje del cumplimiento de la programación se ha mantenido por encima del 84 % en los cuatro años evaluados, salvo en el programa 7, de complementos alimenticios. En este caso, el cumplimiento es inferior debido a las características de control de este tipo de alimentos, aunque la tendencia en el cumplimiento se mantiene alrededor del 70 % respecto al año anterior. En el resto de los programas el cumplimiento se mantiene estable o presenta una evolución ligeramente ascendente, como es el caso del programa 4, de etiquetado, y del programa 5, de alérgenos. El programa 6, de OMG, presenta un cumplimiento alto y constante a lo largo de los cuatro años.

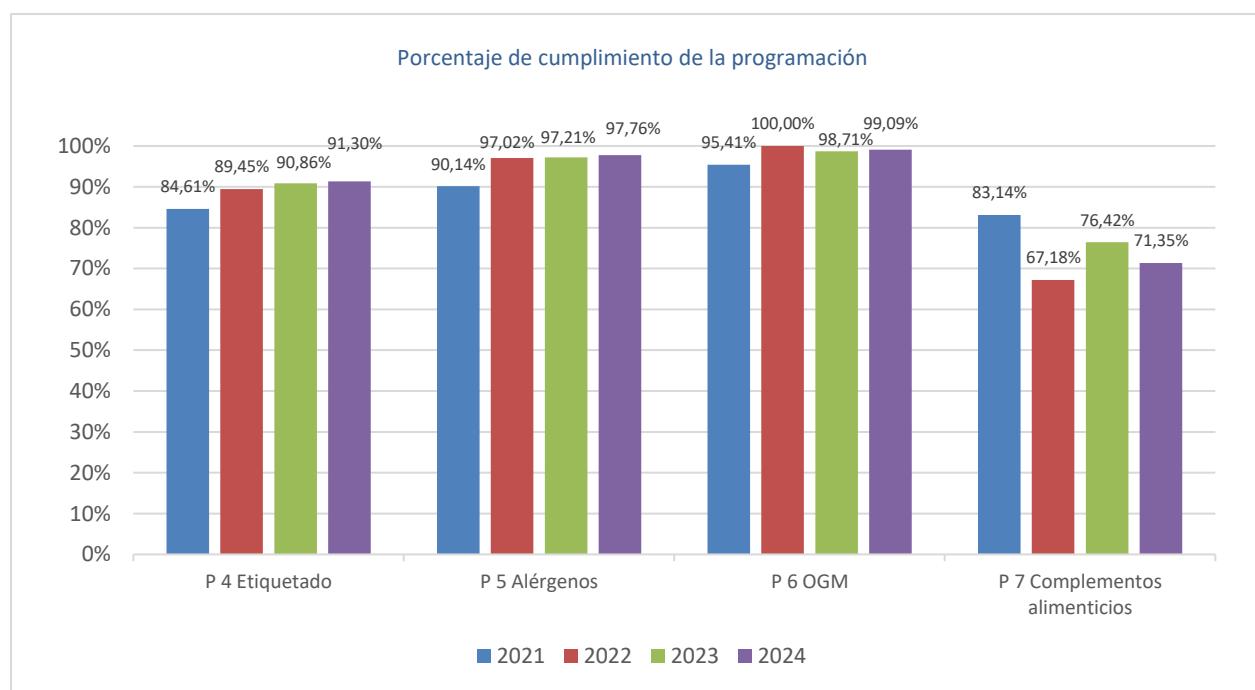


Gráfico 2.2.4. Tendencia de cumplimiento de la programación (2021-2024)

#### Tendencia en el cumplimiento de la normativa de los operadores económicos

La tabla 2.2.5 recoge los porcentajes de cumplimiento de la normativa por parte de los operadores de los últimos 4 años del PNCOPA 2021-2025. En 2024 se observa una ligera disminución del promedio de cumplimiento respecto al año anterior, motivada principalmente por el descenso registrado en el programa 7, de complementos alimenticios, que presenta el porcentaje más bajo del periodo analizado.

Programas	% cumplimiento			
	2021	2022	2023	2024
P4 Etiquetado	83,80 %	80,10 %	88,31 %	87,72 %
P5 Alérgenos	97,10 %	96,00 %	96,15 %	96,48 %
P6 OMG	96,50 %	100,00 %	83,66%	84,40 %
P7 Complementos alimenticios	53,60 %	57,00 %	60,86 %	52,04 %
PROMEDIO	82,80 %	83,30 %	82,25 %	80,16 %

Tabla 2.2.5. Comparativa del porcentaje de cumplimiento

#### Tendencia del número de medidas adoptadas por las autoridades competentes

En la siguiente tabla se muestran las medidas tomadas por las AA. CC. ante los incumplimientos detectados en los 4 programas. El número de medidas que se han aplicado ha aumentado en todos ellos.

Programas	N.º medidas administrativas				N.º medidas judiciales			
	2021	2022	2023	2024	2021	2022	2023	2024
P4 Etiquetado	8620	4800	8298	9040	0	0	0	0
P5 Alérgenos	101	111	198	139	2	1	0	0
P6 OMG	18	0	25	28	0	0	0	0
P7 Complementos alimenticios	1268	1264	1618	1143	0	0	0	0
TOTAL	10 007	6175	10 139	10 350	2	1	0	0

Tabla 2.2.6. Tendencia en el número de medidas de las autoridades competentes

Tal y como se puede observar, el número total de medidas administrativas se ha incrementado en 2024, superando incluso los valores más altos del periodo 2021-2023. Este año se ha registrado el mayor número de medidas en tres de los cuatro programas. En cuanto a las medidas judiciales, si bien en 2021 y en 2022 se adoptaron dos y una, respectivamente, concretamente en el programa de alérgenos, este año, al igual que en 2023, no se ha requerido ninguna.

La información completa de los resultados de la ejecución de los programas de control de este objetivo en el año 2024 se muestra a continuación:

- Programa 4. Etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con alimentos

PDF

- Programa 5. Alérgenos y sustancias que causan intolerancias

PDF

- Programa 6. Organismos Modificados Genéticamente (OMG)

PDF

- Programa 7. Notificación, etiquetado y composición de complementos alimenticios.

PDF

## **OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.3.** Reducir en lo posible y, en todo caso a niveles aceptables, la exposición de los consumidores a los riesgos biológicos y químicos presentes en los alimentos

Para dar cumplimiento a este objetivo estratégico se han llevado a cabo 9 programas de control, centrados principalmente en los controles realizados sobre productos alimenticios mediante técnicas de muestreo y análisis, con el fin de comprobar el cumplimiento de la normativa existente en materia de riesgos biológicos y químicos presentes en los alimentos. Los programas son los siguientes:

- Programa 8. Control de peligros biológicos en alimentos
- Programa 9. Control de anisakis
- Programa 10. Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios
- Programa 11. Control de contaminantes en alimentos
- Programa 12. Control de ingredientes tecnológicos
- Programa 13. Control de materiales en contacto con alimentos
- Programa 14. Control de residuos de plaguicidas en alimentos
- Programa 15. Control de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal.
- Programa 17. Control de alimentos irradiados

### **PROGRAMACIÓN DEL CONTROL OFICIAL. CONTROLES REALIZADOS**

En cuanto a la ejecución de los programas de control por parte de las autoridades competentes (AA. CC.), en la siguiente tabla se indica el número de comunidades y ciudades autónomas, de las que se dispone de información sobre los controles oficiales y de vigilancia realizados en el marco de cada programa de control.

Programas Objetivo estratégico 2.2	Nº CC.AA.
P8. Control de peligros biológicos en alimentos	13
P9. Control de anisakis	17
P10. Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios	13
P11. Control de contaminantes en alimentos	17
P12. Control de ingredientes tecnológicos	17
P13. Control de materiales en contacto con alimentos	8
P14. Control de residuos de plaguicidas en alimentos	17
P15. Control de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal	17
P17. Control de alimentos irradiados	17

*Tabla. 2.3.1. Nº de CC. AA. que han realizado controles para cada programa*

En conjunto, en estos 9 programas se ha realizado un total de **95 528 controles** para comprobar el cumplimiento de toda la normativa existente en materia de control de peligros microbiológicos y químicos; es decir, en el marco del objetivo estratégico 2.3 del PNCOCA.

En la siguiente tabla se observa la distribución de controles realizados respecto al total de controles dentro del objetivo estratégico:

Programas	Nº Controles	% respecto total controles obj.2.3
P8. Control de peligros biológicos	7340	7,93 %
P9. Control de anisakis	31 460	34,00 %
P10. Vigilancia de resistencias antimicrobianas	450	0,49 %
P11. Control de contaminantes	9260	10,01 %
P12. Control de ingredientes tecnológicos	2668	2,88 %
P13. Control de materiales en contacto con alimentos	290	0,31 %
P14. Control de residuos de plaguicidas	1811	1,96 %
P15. Control de residuos de medicamentos veterinarios	39 074	42,23 %
P17. Control de alimentos irradiados	175	0,19 %
TOTAL	92 528	100 %

*Tabla 2.3.2. Controles realizados y porcentaje respecto del total del objetivo 2.3*

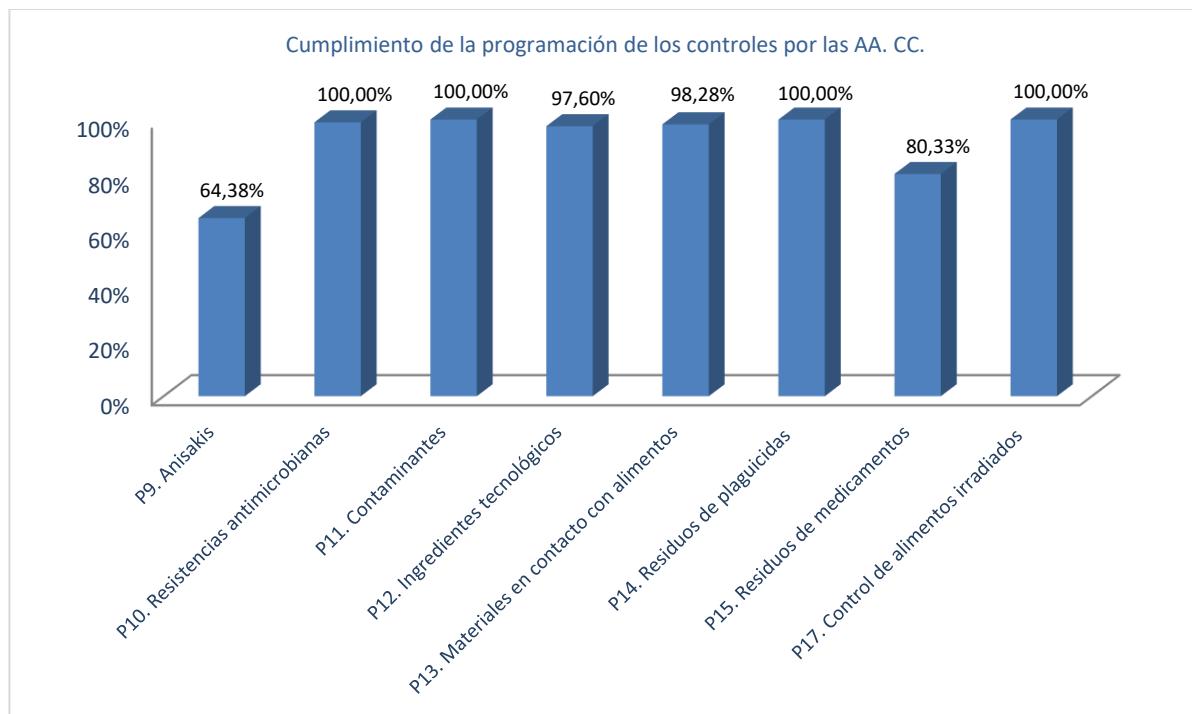
Analizando la distribución de los controles realizados, se observa que el mayor número de controles, el 42,23 %, se corresponde con el programa 15, de residuos de medicamentos veterinarios. Indicar no obstante que en este programa de control, de los 39 074 controles realizados, 9754 pertenecen a matrices no alimenticias, donde se incluyen materias primas como los ojos, el agua de bebida, la orina, el pienso, el pelo y las retinas, que también son objeto de controles para analizar residuos de medicamentos veterinarios.

#### **Cumplimiento de la programación por las autoridades competentes del control oficial**

A continuación, se muestran los datos de 2024 referentes al cumplimiento de la programación de los controles oficiales por parte de las AA. CC., para los programas de control del objetivo estratégico 2.3.

**El promedio de cumplimiento de la programación en 2024 para los programas de control es del 92,57 %.** La cifra más elevada de cumplimiento de la programación se ha dado en los programas de vigilancia de resistencias antimicrobianas contaminantes y residuos de plaguicidas, con un 100 % de cumplimiento, seguido del de materiales en contacto con alimentos, con un 98,28 %, e ingredientes tecnológicos, con un 97,60 %, y la más baja, un 64,38 %, en el programa de anisakis.

En el siguiente gráfico se puede observar el cumplimiento de la programación de los controles en cada uno de los programas:

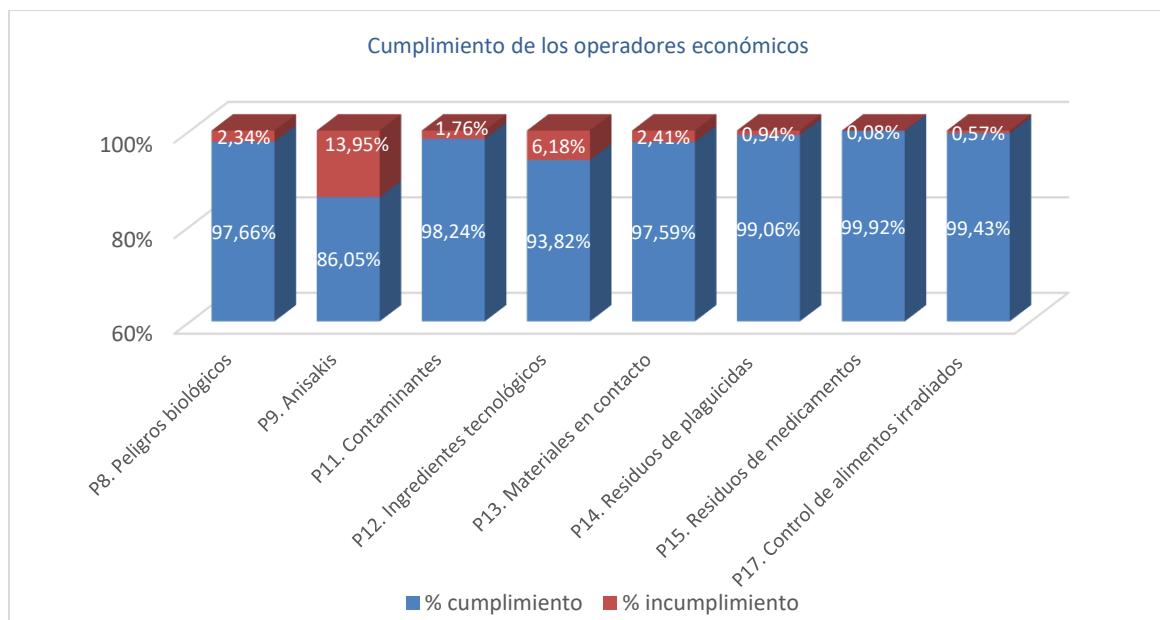


*Gráfico 2.3.1. Cumplimiento de la programación de los controles por las autoridades competentes*

#### **Cumplimiento por parte del operador económico de industria alimentaria**

El promedio del porcentaje de cumplimiento de la normativa para estos programas del bloque de control de riesgos biológicos y químicos ha sido del **96,47 %**.

El porcentaje de incumplimiento detectado por las autoridades de control oficial respecto a los controles realizados como el porcentaje de cumplimiento para cada uno de los programas de este objetivo estratégico se refleja en el siguiente gráfico:



*Gráfico 2.3.2. Cumplimiento de los operadores económicos*

Los dos programas con mayor porcentaje de cumplimiento han sido el programa 15 y el programa 17, con un 99,92 % y un 99,43%, respectivamente. Por otra parte, el programa con un menor porcentaje de cumplimiento ha sido el 9, de anisakis, con 86,05 %.

Analizando la información por peligros en sectores concretos, nos encontramos con los porcentajes de incumplimiento que se muestran en la gráfica a continuación, para todos los programas del objetivo 3.

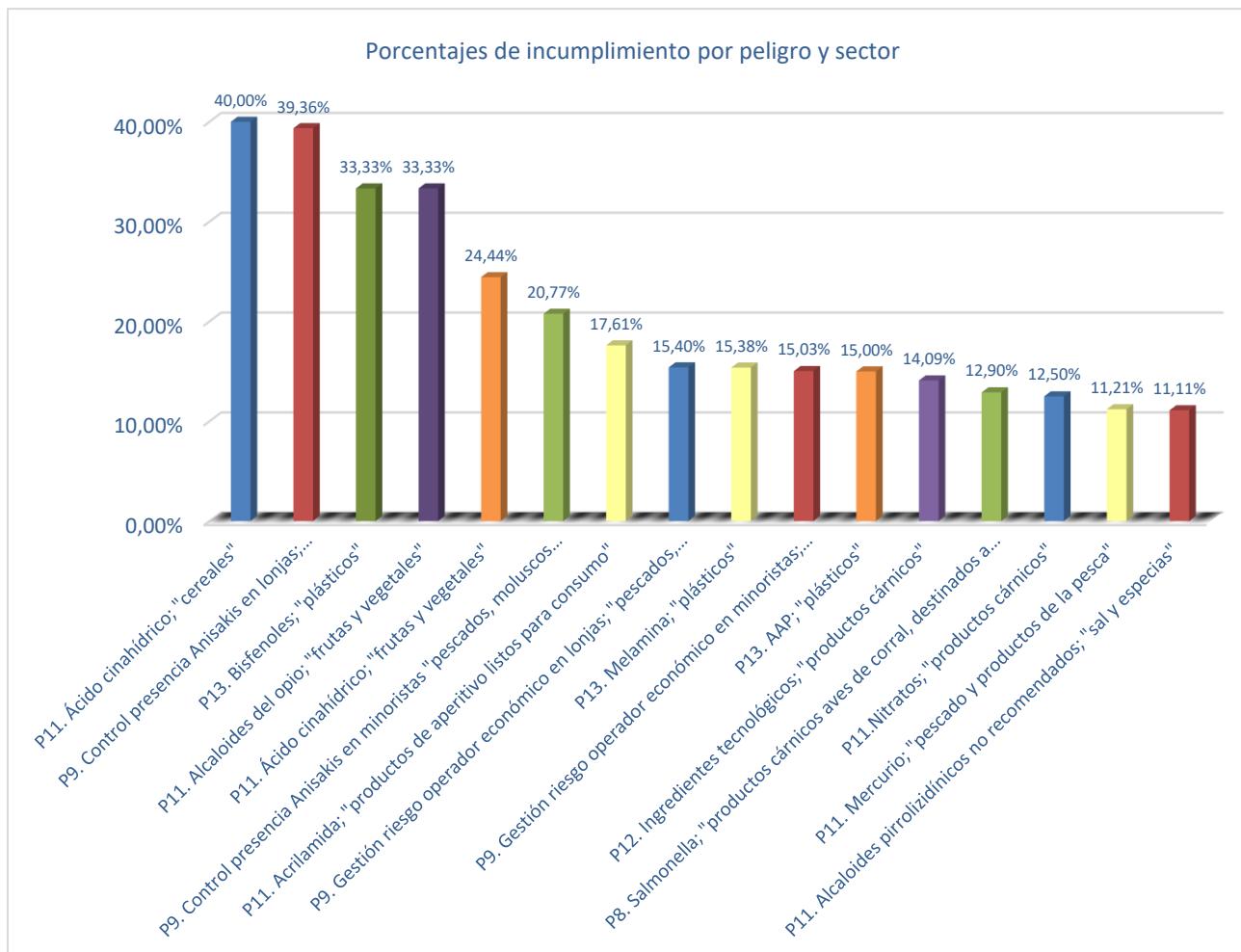


Gráfico 2.3.3. Porcentaje de incumplimientos destacados por peligros y sectores

Los mayores porcentajes de incumplimiento se dan en determinados sectores en el programa 11 de contaminantes, especialmente en ácido cianhídrico en cereales, con un 40 %. También destaca el 39,36 % de presencia de anisakis en pescados, moluscos vivos y derivados del programa 9, el 33,33 % de bisfenoles en plástico del programa 13 y de alcaloides en opio en frutas y vegetales del programa 11.

### MEDIDAS PARA ASEGURAR LA EFICACIA DEL CONTROL

Las AA. CC. adoptan medidas frente a los incumplimientos detectados. Durante el año 2024 se han adoptado un total de **5191 medidas administrativas** y ninguna medida judicial. Es importante destacar que en el programa 10, de resistencias antimicrobianas, no procede la adopción de medidas correctivas directas.

Medidas adoptadas diferenciadas por programas de control:

- En el marco del programa 9, de anisakis, se han adoptado 4113 medidas administrativas, de las cuales 4241 han sido frente a incumplimientos en la gestión de riesgo e información proporcionada al consumidor y 253 en muestreos para detectar larvas de anisakis. La medida adoptada con mayor frecuencia ha sido el requerimiento de corrección de incumplimientos, que ha representado el 93,89 % del total de las medidas adoptadas en este programa.
- En el programa 11, de contaminantes, se ha adoptado un total de 163 medidas administrativas, destacando 22 alertas alimentarias, 57 investigaciones de seguimiento y 23 retiradas del mercado.
- Durante los controles de ingredientes tecnológicos en el marco del programa 12, se han adoptado 209 medidas administrativas, siendo la más frecuente la propuesta de apertura de expediente, que ha supuesto el 49,30 % de las medidas.
- Frente a las no conformidades detectadas en el programa 13, de materiales en contacto con los alimentos, las autoridades competentes han adoptado 9 medidas administrativas, destacando 3 alertas alimentarias.
- En el programa 14, de residuos de plaguicidas, se han adoptado 17 medidas administrativas. La medida adoptada con mayor frecuencia ha sido la investigación de seguimiento, que ha supuesto el 35 % del total de las medidas de este programa. También son reseñables las 4 alertas registradas en este programa en 2024.
- Durante los controles del programa 15, de residuos de medicamentos veterinarios, se han adoptado 76 medidas administrativas, siendo la más frecuente la investigación de seguimiento, que ha representado el 23,68 % de las medidas.
- En el programa 17, de control de alimentos irradiados, se ha adoptado 1 medida administrativa, que ha sido la comunicación a la comunidad autónoma donde se encontraba el responsable del producto.

En la tabla que se muestra a continuación se pueden ver las medidas adoptadas en cada programa:

Programas	2024		
	Administrativas	Judiciales	Total
P8. Riesgos biológicos	350	0	350
P9. Anisakis	4366	0	4366
P11. Contaminantes	163	0	163
P12. Ingredientes tecnológicos	209	0	209
P13. Materiales en contacto con alimentos	9	0	9
P14. Residuos de plaguicidas	17	0	17
P15. Residuos de medicamentos veterinarios	76	0	76
P17. Control de alimentos irradiados	1	0	1
TOTAL	5 191	0	5 191

Tabla 2.3.3. *Medidas adoptadas en 2024 por programa*

Se han generado 55 alertas como consecuencia de los incumplimientos detectados en estos programas de control.

## ANÁLISIS DE TENDENCIAS 2021-2024

### Tendencia en el número de controles

En la siguiente tabla se pueden observar los datos de los controles de los programas realizados en 2021, 2022, 2023 y 2024. En el 2024 se ha producido una disminución en el número de controles en los programas 8, 13, 14 y 15, registrándose una subida más o menos significativa en el resto de programas. No obstante, la mayor subida la ha experimentado el programa 9, de control de anisakis, con un 7,18 % más de controles que el año anterior. El programa 10, sin embargo, ha disminuido en relación a los niveles de 2023, ya que la planificación está sujeta a las indicaciones de la Decisión de Ejecución (UE) 2020/1729. Cabe destacar que el programa 8 ha experimentado una fuerte disminución este año debido a la diferente contabilización del número de controles respecto a los años anteriores.

Programas	Nº Controles realizados			
	2021	2022	2023	2024
P8. Control de peligros biológicos	38 323	36 216	35 230	7 340
P9. Control de anisakis	48 508	29 195	29 205	31 460
P10. Vigilancia de resistencias antimicrobianas	600	450	594	450
P11. Control de contaminantes	4110	6015	7520	9260
P12. Control de ingredientes tecnológicos	4523	3225	2403	2668
P13. Control de materiales en contacto con alimentos	477	314	337	290
P14. Control de residuos de plaguicidas	1682	1672	1983	1811
P15. Control de residuos de medicamentos veterinarios	44 124	42 502	46 492	39 074
P.17. Control de alimentos irradiados*	-	160	132	175
<b>TOTAL</b>	<b>142 347</b>	<b>119 749</b>	<b>123 896</b>	<b>92 672</b>

\*El programa 17 se crea en el nuevo PNCOCA según lo establecido en la Directiva 1999/2/CE.

Tabla 2.3.4. Comparativa 2021-2024 de los controles realizados

La fuente de datos para la elaboración de este informe anual para los programas 8, 11, 14 y 15 procede de los datos enviados por las CC. AA. a la AESAN para su transmisión a la EFSA.

### Tendencia en el cumplimiento de la normativa de los operadores económicos

En la siguiente tabla se detalla el porcentaje de cumplimiento registrado en los últimos 4 años, en los programas de este objetivo estratégico:

Programas	% Cumplimiento			
	2021	2022	2023	2024
P8. Peligros biológicos	98,30 %	98,37 %	98,07 %	97,66 %
P9. Anisakis	99,29 %	97,57 %	93,23 %	86,05 %
P11. Contaminantes	98,20 %	98,20 %	99,18 %	93,82 %
P12. Ingredientes tecnológicos	95,95 %	94,33 %	94,84 %	97,59 %
P13. Materiales en contacto con alimentos	99,37 %	96,18 %	96,44 %	99,06 %
P14. Residuos de plaguicidas	98,75 %	99,28 %	98,64 %	99,92 %
P15. Residuos de medicamentos veterinarios	99,82 %	99,85 %	99,94 %	99,43 %
P17. Control de alimentos irradiados	*	99,38 %	100,00 %	96,47 %
PROMEDIO	98,71 %	97,89 %	97,54 %	96,47 %

\* No se tiene información disponible acerca de la programación.

*Tabla 2.3.5. Comparativa 2021-2024 porcentaje cumplimiento*

Se puede observar que el promedio de cumplimiento en estos programas en 2024 se mantiene por encima del 96 %; en concreto el promedio de cumplimiento de estos programas ha sido de 96,47 %.

No se ha incluido en la tabla el programa 10, de resistencias a antimicrobianos, pues sus resultados son de resistencia frente a antimicrobianos y prevalencia, lo cual no se considera incumplimiento.

La información completa de los resultados de la ejecución de los programas de control de este objetivo en el año 2024 se muestra a continuación:

- Programa 8. Control de peligros biológicos en alimentos

**PDF**

- Programa 9. Control de anisakis

**PDF**

- Programa 10. Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios

**PDF**

- Programa 11. Control de contaminantes en alimentos

**PDF**

- Programa 12. Control de ingredientes tecnológicos

**PDF**

- Programa 13. Control de materiales en contacto con alimentos

**PDF**

- Programa 14. Control de residuos de plaguicidas en alimentos

**PDF**

- Programa 15. Control de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal.

**PDF**

- Programa 17. Control de alimentos irradiados

**PDF**

## **OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.4.** Promover una alimentación saludable y sostenible, mediante el impulso de la calidad nutricional y el control de la misma, en los menús escolares y en los alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías

Para dar cumplimiento a este objetivo estratégico se ha llevado a cabo un programa de control, mediante la revisión documental e inspecciones para comprobar el cumplimiento de los criterios acordados y establecidos para evaluar la oferta alimentaria en centros escolares. Se trata del siguiente programa:

- PROGRAMA 16. Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares.

### **INTRODUCCIÓN**

El entorno educativo es uno de los entornos o escenarios más idóneos de cara a la promoción de hábitos de vida saludables. Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), el entorno escolar es un espacio propicio para fomentar hábitos saludables y sostenibles relacionados con la alimentación, educando en salud.

El Reglamento (UE) 2017/625, sobre controles y otras actividades oficiales abrió una ventana de oportunidad, impulsando en nuestro país la vigilancia y el control de la calidad nutricional de los alimentos y bebidas ofertados en centros escolares, al ser el entorno educativo clave para la promoción de una alimentación saludable y sostenible, con la inclusión del Programa 16, orientado al control oficial de la oferta alimentaria en centros escolares (menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías), en el marco del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025.

El Programa 16, aprobado por la Comisión Institucional (CI) de la AESAN en diciembre de 2020, define el objeto, ámbito de aplicación, objetivos, programación de los controles, así como los aspectos claves en relación con la organización, gestión del control oficial y evaluación de los resultados, contemplando en sus anexos las disposiciones legales existentes y diferentes modelos de cuestionarios de recogida de información e informes de resultados.

Paralelamente a su aprobación, la CI acordó consensuar un Protocolo de criterios mínimos para la evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares: comedores escolares, máquinas expendedoras de alimentos y bebidas y cafeterías, así como la definición de unos indicadores para dicho programa. Dichos trabajos se desarrollaron durante 2021 y el primer trimestre de 2022, siendo finalmente aprobados por la CI en marzo del 2022.

Los criterios mínimos para evaluar los menús de los comedores escolares, establecidos con carácter obligatorio en 2022, hacen referencia a:

- frecuencias de consumo de los distintos grupos de alimentos;
- tipo de aceite utilizado en la preparación de los platos;
- utilización de sal yodada para las preparaciones culinarias y uso de concentrados u otros potenciadores del sabor;
- oferta de agua como única bebida;
- oferta de variedades integrales de cereales;
- información a las familias, tutores o personas responsables del alumnado usuario del comedor escolar;
- disponibilidad de menús especiales para el alumnado que lo requiera, o en su caso, medios de conservación y calentamiento específico para estos menús especiales;

- supervisión de los menús por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética y criterios de sostenibilidad;
- criterios de sostenibilidad: información disponible en relación con la estacionalidad de frutas y hortalizas, el origen de proximidad de los alimentos y la adquisición de alimentos ecológicos.

Además, y en relación con la oferta en máquinas expendedoras y cafeterías, el protocolo establece unos criterios nutricionales y de contenido calórico para alimentos y bebidas procesados ofertados en las máquinas de vending o dispensados en cafeterías; además de contemplar la ubicación y la presencia/ausencia de publicidad en las máquinas expendedoras y la información en materia de alérgenos en productos no envasados dispensados en cafeterías.

Con objeto de realizar la evaluación que, con carácter anual, se realiza del PNCOCA, se ha recabado información de las autoridades autonómicas de cara a conocer el grado de cumplimiento e implantación de los programas contemplados en el PNCOCA 2021-2025, en referencia al ejercicio de años anteriores, 2021, 2022 y 2023.

El objetivo general de este programa de control es contribuir a que los centros escolares sean entornos favorables que promuevan una alimentación saludable y sostenible, mediante el impulso de la calidad nutricional y el control de la misma, tanto en los menús como en los alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías.

Este es el contexto en el que enmarca el presente informe, en el que se recoge la información aportada por las 17 comunidades autónomas.

La información completa de los resultados de la ejecución del programa de control de este objetivo en el año 2024 se muestra a continuación:

- PROGRAMA 16. Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares

PDF

## **OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.5.** Reducir en lo posible y, en todo caso a niveles aceptables, la exposición de los consumidores a los riesgos emergentes o de especial preocupación y dificultad de control

Con el fin de responder al cumplimiento de este objetivo estratégico se organizan estudios y planes de control coordinados. El objetivo general de los estudios y planes de control coordinados es coordinar la realización de controles a nivel nacional en determinados riesgos o sectores con el fin de realizar una actividad de control específica coordinada.

A nivel nacional se ha elaborado el *"Procedimiento de estudios y planes de control coordinados a nivel nacional"* en el que se desarrolla la gestión, diseño, presentación de resultados y conclusiones de los mismos. Tanto la AESAN como las CC. AA. pueden proponer la organización de una de estas actividades coordinadas a la Comisión Permanente de Seguridad Alimentaria de la AESAN.

A lo largo de 2024 se han desarrollado los siguientes planes de control coordinados:

Plan de control coordinado	Documento
Plan de control coordinado sobre establecimientos que elaboran comidas preparadas y las comercializan por internet	
Plan de control coordinado sobre la presencia de cannabinoides en productos alimenticios	
Plan de control coordinado de <i>listeria</i> en alimentos listos para el consumo (1ª fase)	
Plan coordinado sobre el uso y consumo de aditivos y aromas alimentarios	

## 2.4. REVISIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL

Con el fin de garantizar la eficacia y adecuación de los controles oficiales en todas las fases de la cadena alimentaria, las AA. CC. realizan una revisión de sus sistemas de control mediante la verificación del cumplimiento y la eficacia de éstos, realizando las siguientes actividades:

- Supervisión de los controles oficiales, actividad realizada por los niveles superiores jerárquicos sobre los agentes de control oficial, con el objeto de valorar la correcta y eficaz realización de sus funciones y la aplicación de la normativa comunitaria y nacional en materia de seguridad alimentaria.
- Auditorías del control oficial, actividades que mediante técnica de auditoría evalúan la eficacia del sistema establecido por las AA. CC. para ejecutar los controles oficiales tanto a nivel estructural y organizativo y de recursos dispuestos para ello, como la planificación y ejecución específica de los programas de control. Estas auditorías pueden ser:
  - Auditorías internas, realizadas por las autoridades competentes de las CC. AA.
  - Auditorías externas, llevadas a cabo por la Comisión Europea y terceros países.
- Verificación de los programas de control, actividad que evalúa fundamentalmente la ejecución y resultados de los programas de control mediante la evaluación de los indicadores de medida de los objetivos generales y operativos de cada programa.

A continuación, se presentan los resultados de las supervisiones y auditorías internas, llevadas a cabo en 2024, ya que la verificación de los resultados de control oficial se incluye en el informe específico de cada programa.

### SUPERVISIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES

La supervisión del cumplimiento y eficacia individual del control oficial se ha llevado a cabo por las CC. AA. mediante la evaluación de las actividades llevadas a cabo por los inspectores. Se tiene en cuenta, para llevar a cabo esta actividad, el *Documento de orientación para la supervisión de los controles oficiales* aprobado en Comisión Institucional en mayo de 2015.

Los resultados de esta evaluación se agrupan en:

- inspectores o servicio oficial de inspección;
- servicio veterinario oficial de matadero;
- servicio veterinario oficial de lonjas de pescado.

En 2024, 15 CC. AA. han informado de la realización de supervisiones y sus resultados.

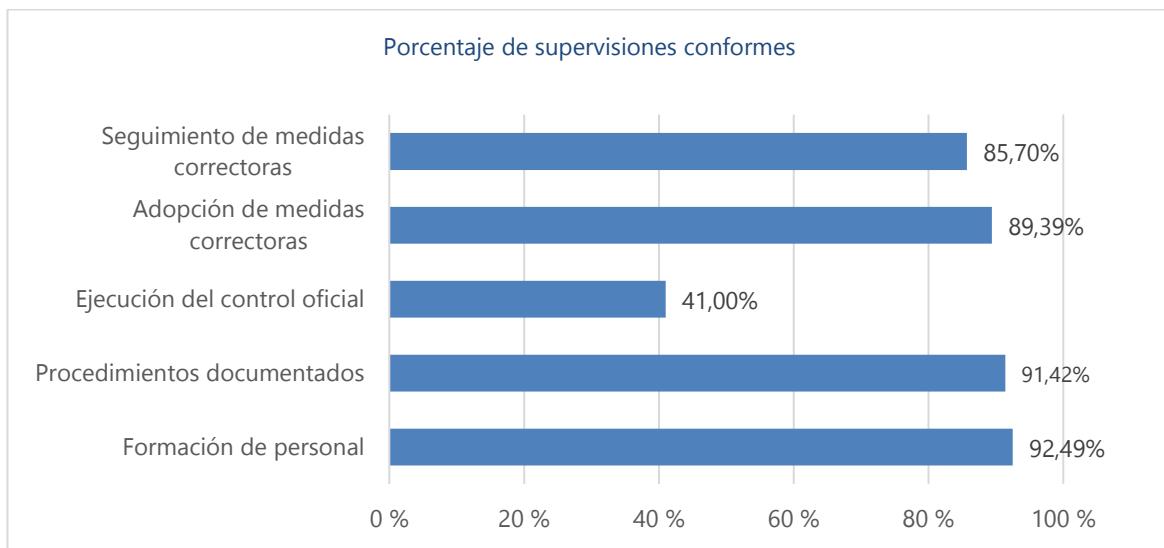
Las CC. AA. han elaborado y aplicado un plan de supervisión en el que se ha programado un total de 1484 supervisiones a los inspectores de control oficial, de las cuales se han realizado finalmente 1303 supervisiones, es decir, se ha cumplido la programación en un 87,80 %.

Se han realizado actuaciones de supervisión a 1303 inspectores, de los 2635 que participan en el control oficial, evaluándose en un 50,19 % de las supervisiones a los servicios veterinarios de mataderos y en un 49,78 % a los inspectores de establecimientos alimentarios. En concreto, se han evaluado los siguientes aspectos del control oficial:

1. formación del personal que realiza el control oficial;
2. uso de procedimientos documentados;
3. ejecución del control oficial;
4. adopción de medidas correctoras y
5. seguimiento de las medidas correctoras.

Del total de las supervisiones realizadas, 809 han sido evaluadas como correctas para los 5 aspectos de control oficial, es decir el 62,09% son conformes en todos los requisitos de control.

En el gráfico 1, a continuación, se muestra la distribución del porcentaje de supervisiones conformes a los diferentes aspectos de control.



*Gráfico 1: Proporción de supervisiones conformes por aspectos del control oficial en 2023*

Se ha detectado un total de 839 no conformidades en todas las supervisiones realizadas. Las actividades que presentan mayor dificultad son la correcta ejecución de los controles oficiales por parte de los inspectores, seguida del seguimiento y adopción de las medidas correctoras y, en concreto:

- ✓ la aplicación correcta de procedimientos, directrices y modelos;
- ✓ el cumplimiento de planes de inspección y plazos marcados;
- ✓ la elaboración de informes, su ajuste a los criterios o modelos establecidos y su correcta cumplimentación;
- ✓ el empleo de soportes informáticos para el control oficial, y
- ✓ el seguimiento de medidas adoptadas en los plazos establecidos.

Las medidas adoptadas por las AA. CC. para corregir las no conformidades y así mejorar el cumplimiento y eficacia del trabajo desarrollado por los inspectores, son actuaciones como:

- ✓ Formación general y/o específica tanto teórica como práctica, según necesidades detectadas, impulsando la formación *on line* para llegar a mayor número de inspectores.
- ✓ Revisión y actualización de los procedimientos de trabajo, mejorar su distribución y facilitar el acceso a las bases de datos para su consulta y aplicación.
- ✓ Revisión y actualización de los criterios establecidos para armonizar, simplificar y optimizar las actuaciones de control oficial.
- ✓ Aumento de la supervisión del correcto empleo de modelos de informes de control oficial, la mejora de su archivo y uso a través de soportes informáticos.
- ✓ Verificación de la correcta detección, clasificación y seguimiento de los incumplimientos.
- ✓ Refuerzo de la supervisión para comprobar el cumplimiento de los plazos para cada medida específica y la comprobación de medidas correctoras.

## Análisis de tendencias 2021 a 2024

Dentro del plan PNCOPA 2021-2025, los datos obtenidos en este año 2024 muestran un cumplimiento algo menor al año anterior, con un 87,80 % del cumplimiento de la programación prevista. El porcentaje de supervisiones conformes de un 78,93 %, algo mayor que en el año 2023 y 2021 y similar al de 2022, tal y como se muestra en el siguiente gráfico:

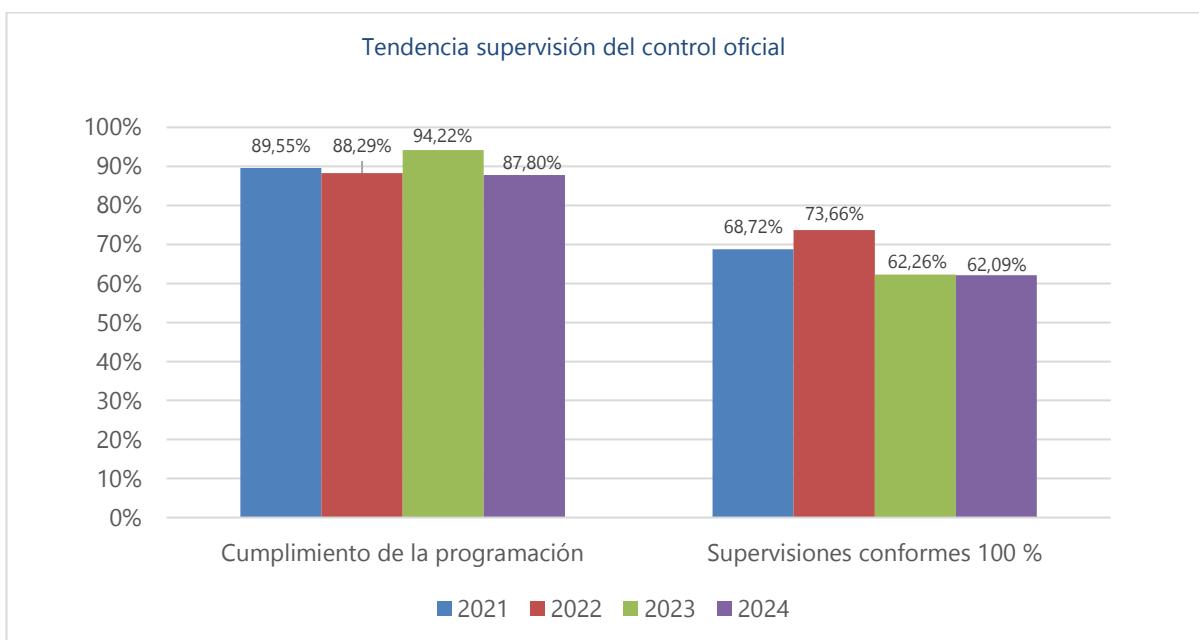


Gráfico 2: Tendencia de las supervisiones del plan PNCOPA 2021-2025

## Evaluación de la supervisión del control oficial

OBJETIVO	INDICADOR	RESULTADO
1. Elaborar y aplicar un plan de supervisión del control oficial con una programación	Nº de supervisiones programadas	1484
	Nº de supervisiones realizadas	1303
	Cumplimiento de la programación	87,80 %
2. Comprobar el cumplimiento y eficacia individual del control oficial	Nº supervisiones conformes	809
	% Supervisiones conformes	62,09 %
3. Adoptar medidas correctoras ante las no conformidades de la supervisión	Adopción de medidas correctoras	100 %

## Conclusiones

La **supervisión del control oficial** es una actividad realizada por los niveles superiores jerárquicos sobre los agentes de control oficial con el objetivo de valorar la correcta y eficaz realización de sus funciones y la aplicación de la normativa comunitaria. La supervisión de los servicios de inspección oficial en el año 2024 indica que se ha cumplido la programación en un 87,80 % y el **62,09 % de las supervisiones son conformes.**

Los aspectos con mayor porcentaje de conformidad han sido la formación de los inspectores que realizan el control oficial y el uso de procedimientos documentados actualizados en la ejecución de los controles.

Las autoridades competentes han adoptado diferentes medidas para mejorar los aspectos no conformes detectados, como son:

- verificación de la correcta detección y clasificación de los incumplimientos;
- seguimiento de la implantación de las medidas correctoras;
- revisión y actualización de los procedimientos de trabajo junto con el uso de soportes informáticos por parte del control oficial.

En los 4 años de ejecución del PNCOCA 2021-2025 se han realizado más del 89 % de las supervisiones programadas.

La información detallada de los controles y resultados de esta verificación del control oficial se muestra a continuación en el anexo.

## ANEXO

Grupo de Personal	Resultados			Indicador	
	Nº Inspectores (o servicios)	Nº Supervisiones Programadas	Nº Supervisiones Realizadas	% cumplimiento de la programación	% de supervisiones por inspectores (o servicios)
Inspectores establecimientos alimentarios distintos de mataderos y lonjas	1792	1038	892	85,93 %	49,78 %
SVO Mataderos	785	419	394	94,03 %	50,19 %
SVO Lonjas	58	27	17	62,96 %	29,31 %
TOTALES	2635	1484	1303	87,80 %	49,45 %

Tabla 1. Cumplimiento de la programación

Grupo de personal	Resultados	Indicador	
	Nº supervisiones realizadas	Nº supervisiones conformes al 100 %	% supervisiones conformes al 100 %
Inspectores establecimientos alimentarios distintos de mataderos y lonjas	892	509	57,06 %
SVO Mataderos	394	288	73,10 %
SVO Lonjas	17	12	70,59 %
TOTAL	1303	809	62,09 %

Tabla 2. Porcentaje supervisiones conformes

Aspecto a controlar	Nº no conformidades	Total no conformidades	% NC respecto al total de NC	%conformes al 100%
<b>1. Formación de personal</b>				
1.1. Conocimiento de la legislación de aplicación de los sistemas de autocontrol	16	63	7,54 %	92,46 %
1.2. Asistencia a actividades formativas del personal	23			
1.3. Aptitud del personal	7			
1.4. Otros	12			
<b>2. Procedimientos documentados</b>				
2.1. Disponibilidad de procedimientos, directrices y modelos actualizados	61	73	8,73 %	91,27 %
2.2. Otros	5			
<b>3. Ejecución control oficial</b>				
3.1. Aplicación correcta de procedimientos, directrices y modelos	230	495	59,61 %	40,79 %
3.2. Cumplimiento de planes de inspección y plazos marcados	173			
3.3. Detección y adecuada clasificación de incumplimientos	49			
3.4. Elaboración de informes, su ajuste a los criterios o modelos establecidos y su correcta cumplimentación	136			
3.5. Difusión de informes y documentación que proceda a quien corresponda	24			
3.6. Archivo adecuado de documentación relativa a controles oficiales	41			
3.7. Empleo correcto de soportes informáticos existentes	39			
3.8. Otros	4			
<b>4. Adopción medidas correctoras</b>				
4.1. Propuesta de adopción de medidas adecuadas ante incumplimientos	41	89	10,41 %	89,40 %
4.2. Aplicación de las actuaciones que a raíz de los controles estén establecidas (plazos, sanciones, medidas especiales)	39			
4.3. Otros	4			
<b>5. Seguimiento medidas correctoras</b>				
5.1. Seguimiento de medidas adoptadas en los plazos establecidos	68	120	14,11 %	85,71 %
5.2. Evaluación correcta de la eficacia de las medidas correctivas aplicadas por la empresa	18			
5.3. Registro de las actuaciones del seguimiento de las medidas correctoras	36			
5.4. Adopción de medidas adicionales de mayor gravedad cuando no se cumplen los plazos o no se adopten las medidas	21			
5.5. Otros				
<b>TOTAL</b>		840	100%	

Tabla 3. Distribución de no conformidades detectadas en la supervisión desglosadas por aspectos y subaspectos

## AUDITORÍAS INTERNAS DEL CONTROL OFICIAL

En España conviven diferentes sistemas de control oficial diseñados y estructurados con objeto de cumplir con los requisitos del *Reglamento (UE) nº 2017/625*, es decir garantizar la aplicación de la legislación sobre piensos y alimentos y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios. Estos sistemas de control oficial se encuentran sujetos a la realización de auditorías para comprobar su cumplimiento, efectividad e idoneidad.

Las auditorías internas del control oficial constituyen por tanto un sistema de verificación de la calidad de los controles oficiales, tanto en lo referente al cumplimiento de los objetivos como a la eficacia de éstos.

La verificación del cumplimiento y eficacia del control oficial del actual quinquenio del plan PNCOCA 2021-2025 se lleva a cabo mediante la programación de auditorías en función del riesgo y su posterior ejecución. El proceso de auditorías se ha llevado a cabo teniendo en cuenta el *Documento Marco de los Sistemas de Auditorías del Control Oficial v3, aprobado en CI en marzo de 2023*.

10 CC. AA. han ejecutado auditorías internas al sistema de control oficial en 2024 y han facilitado información sobre los siguientes aspectos:

- cumplimiento anual de la programación de auditorías;
- aspectos del *Universo de auditoría* cubiertos durante el año;
- acciones adoptadas para mejorar los sistemas de control;
- buenas prácticas realizadas para la mejora continua del sistema de control oficial.

Durante el año 2024 se han realizado 141 de las 169 auditorías programadas para este año. Esto supone que en los cuatro años de ejecución del PNCOCA 2021-2025 se ha realizado el 76,74 % de las auditorías previstas para los 5 años de vigencia del plan.

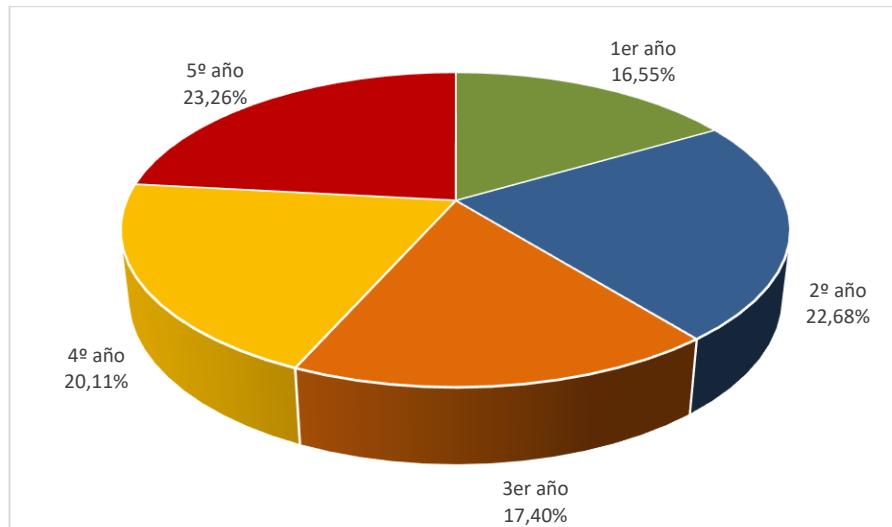


Gráfico 1 Porcentaje de auditorías realizadas en el ciclo 2021-2025

Cada CC.AA. establece una planificación de auditorías donde se incluyen los ámbitos y/o programas a auditar. El cumplimiento de la programación del año 2024 fue del 83,42 % respecto a programación de auditorías previstas en dicho año.

Las AA. CC. de las CC.AA. han realizado auditorías internas a los programas de control y ámbitos que se detallan en la tabla 2, de manera que se han abordado el 94 % de los programas de control del objetivo de alto nivel 2 del PNCOCA y aspectos horizontales del control oficial, tales como estructura y organización, mecanismos de coordinación entre AA.CC., cualificación y formación del personal, el sistema documental y la gestión de la información del control oficial, así como el diseño y uso de métodos y/o procedimientos de actuación digitales y soportes informáticos para el control oficial.

Ante las no conformidades detectadas, las AA. CC. AA. han adoptado medidas relacionadas con:

- Elaboración de un programa anual de formación continuada del personal inspector de acuerdo con las necesidades detectadas: normativa y protocolos de inspección.
- Mejora del sistema de gestión documental. Revisión y actualización de procedimientos y protocolos y listas de comprobación del control oficial.
- Análisis y evaluación conjunta de las no conformidades evidenciadas en el plan quinquenal de auditorías y aplicación de medidas correctoras.
- Refuerzo en la supervisión de la ejecución de las actividades de control oficial: uso de protocolos, cumplimiento de la programación y seguimiento de incumplimientos.
- Supervisión específica de las actuaciones de los veterinarios autorizados para actividades cinegéticas.
- Digitalización de las actividades de control oficial: planificación, ejecución, transmisión información y registro del control oficial, así como de los protocolos de inspección.
- Creación de grupos de trabajo para la armonización de criterios de control oficial y mejorar la definición de las tareas a realizar por el personal inspector.

Algunas CC. AA. han desarrollado actuaciones que contribuyen a la mejora del sistema de control oficial consideradas como *Buenas prácticas*, como son:

- Implementación de un sistema de calidad UNE-EN-ISO-17020 por la AA.CC. que ha sido acreditada por ENAC para la inspección en el sector agroalimentario.
- Certificación UNE-EN-ISO 9001 para garantizar que los procesos de control oficial se realizan siguiendo criterios uniformes, llevando a cabo un seguimiento de las no conformidades.
- Consolidación de la formación de los servicios de control oficial *on line* mediante sesiones y videos técnicos en modelo sincrónico y asincrónico.
- Mejora del sistema de coordinación del control oficial entre las AA. CC.
- Implementación de un sistema de gestión de control oficial para garantizar la consecución de los objetivos del Reglamento (UE) 2017/625.
- Coordinación eficaz de la toma de muestras para análisis.
- Planificación anual de actividades de control oficial.
- Mejora de las actividades realizadas por personal autorizado en las actividades cinegéticas de caza mayor.
- Formación continua de los profesionales con tareas de control oficial.

## EVALUACIÓN DE LAS AUDITORÍAS INTERNAS

OBJETIVO	INDICADOR	RESULTADO
Elaborar y aplicar un plan de auditorías 2021-2025	Número de auditorías programadas	169
	Número de auditorías realizadas	141
	Cumplimiento de la programación	83,42 %
Adoptar medidas correctoras ante las no conformidades	Medidas correctoras acordes a los resultados de la verificación	Ver medidas detalladas en la página anterior

## CONCLUSIONES

Las autoridades competentes de las CC.AA. han cumplido en un 83,4 % la programación de auditorías prevista para el año 2024.

Como resultado de las auditorías se han adoptado medidas estratégicas relacionadas con:

- la creación de herramientas digitales para el proceso de inspección,
- revisión de procedimientos y protocolos para el control oficial,
- armonización de los criterios de inspección junto con la supervisión de la ejecución de las actividades de control oficial.

Se han implementado *Buenas Prácticas*, como son la implantación de sistemas de calidad de competencia técnica inspectora de establecimientos agroalimentarios (UNE-EN-ISO-17020) y de gestión de los procesos de control oficial (UNE-EN-ISO9001), formación del personal usando plataformas *on line*, creación de herramientas informáticas y digitales para todo el proceso de inspección, así como para la creación y actualización de protocolos y procedimientos para el control oficial.

La información detallada de los controles y resultados de esta verificación se muestra a continuación.

## AUDITORÍAS INTERNAS DEL CONTROL OFICIAL

Ciclo de auditorías PNCOCA 2021-2025						
	1º	2º	3º	4º	5º	TOTAL
Auditorías programadas	123	154	126	169	129	701
% Auditorías programadas/ciclo	17,55 %	21,97 %	17,97 %	24,11 %	18,40 %	100,00 %
Auditorías realizadas	116	159	122	141		
% Auditorías realizadas/total programadas cada año	94,31 %	103,25 %	96,83 %	83,42 %		
% Auditorías realizadas/total programadas ciclo	16,55 %	22,68 %	17,40 %	20,11 %		

Tabla 1: Auditorías ciclo PNCOCA 2021-2025

Nº CC. AA.	Programas de control	Aspectos evaluados
6	P 1: Inspección de establecimientos alimentarios	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procedimiento de inspección de los sectores de la leche, pesca y huevos</li> <li>- Gestión de comunicaciones previas, autorización y registro de establecimientos alimentarios.</li> <li>- Evaluación de la certificación y attestación de productos alimenticios destinados a exportación.</li> <li>- Actividades en control oficial ante brotes y denuncias.</li> <li>- Adopción de medidas ante incumplimientos.</li> </ul>
2	P 2: Auditorías del sistema de gestión de la seguridad alimentaria	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vigilancia sistemática en relación con la aplicación del sistema APPCC.</li> <li>- Procedimiento de auditoría de los sectores de la leche, pesca y huevos</li> </ul>
5	P 3: Mataderos y salas de caza- reses de lidia	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procedimiento de control oficial en mataderos incluyendo sacrificio domiciliario y caza.</li> <li>- Evaluación del control del cumplimiento de los criterios de higiene en carne de abasto y de ave.</li> <li>- Evaluación del bienestar animal en mataderos de vacuno.</li> <li>- Evaluación del control oficial en la primera inspección en campo de las primeras piezas de caza mayor.</li> <li>- Cumplimiento de laboratorios satélite de triquina</li> </ul>
3	P 4: Etiquetado de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Control etiquetado de carne de matadero y de caza</li> <li>- Control información alimentaria de alimentos entregados al consumidor final</li> </ul>
3	P 5: Alérgenos y sustancias que causan intolerancias	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conformidad con las disposiciones normativas</li> </ul>
3	P 6: Organismos modificados genéticamente	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conformidad con las disposiciones normativas</li> </ul>
1	P 7: Notificación, etiquetado y composición de complementos alimenticios	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conformidad con las disposiciones normativas</li> </ul>
4	P 8: Peligros biológicos en alimentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Control microbiológico de carne en matadero y sala de manipulación de carne de caza.</li> <li>- Control oficial relativo al riesgo de presencia de listeria en vegetales listos para el consumo</li> <li>- Programa anual de toma de muestras de alimentos</li> </ul>

Nº CC. AA.	<i>Programas de control</i>	Aspectos evaluados
1	P 9: Anisakis	- General
2	P 10: Vigilancia de resistencias a los antimicrobianos de agentes zoonóticos alimentarios	- Control en carne de matadero y sala de manipulación de carne de caza
5	P 11: Contaminantes	- Control de contaminantes en alimentos de origen animal. - Control de contaminantes en carne de matadero y caza - Programa anual de toma de muestras
3	P 12: Aditivos y otros ingredientes tecnológicos	- Conformidad con las disposiciones normativas
4	P 13: Materiales en contacto con alimentos	- Conformidad con las disposiciones normativas
1	P 14: Plaguicidas	- Conformidad con las disposiciones normativas
4	P15: Residuos de medicamentos veterinarios	- Plan Nacional de investigación de residuos en alimentos de origen animal - Plan de investigación de residuos en alimentos de origen animal
Nº CC. AA.	<i>Aspectos horizontales</i>	Aspectos evaluados
7	Aspectos horizontales, recursos humanos y materiales	- Estructura y organización del sistema - Mecanismos de coordinación y cooperación - Cualificación y formación del personal - Gestión del control oficial - Métodos y procedimientos de actuación - Sistema de información y registro - Soporte informático y uso de nuevas tecnologías para el control oficial - Medios y equipos - Sistema documental y gestión de la información - Aplicación del programa de fomento de prácticas sostenibles de la cadena alimentaria - Adopción de medidas ante incumplimientos - Evaluación documentación para incoar expediente sancionador - Gestión de alertas y planes de emergencia. - Revisión del sistema y verificación de la eficacia - Gestión de tasas.

*Tabla 2. Aspectos del universo de auditoría auditados en el año 2024*

## AUDITORÍAS EXTERNAS DEL CONTROL OFICIAL

La Dirección de Auditorías y Análisis sobre la salud y los alimentos (HFAA) de la DG SANTE lleva a cabo auditorías al sistema de control oficial. Su ejecución y el resultado de las mismas contribuyen a una mejora, ya que permite una evaluación detallada del sistema de control oficial.

La HFAA programa cada año las auditorías que va a realizar en los países miembros de la UE. Estas visitas pueden afectar a diferentes unidades de la Administración General del Estado y a autoridades competentes de las comunidades autónomas.

El **objetivo general** de estas auditorías HFAA es:

- ✓ Controlar la aplicación de la legislación en la UE en relación con la seguridad, calidad de los alimentos, salud y bienestar animal y la sanidad vegetal.
- ✓ Comprobar el funcionamiento de los sistemas nacionales de control
- ✓ Recoger información sobre los controles oficiales, ejecución y posibles aspectos de mejora.

La organización y coordinación de las auditorías entre la AESAN y las CC. AA. auditadas se lleva a cabo según el *Procedimiento para la organización en los controles de la HFAA de la DG SANTE de la Comisión Europea en España. AESAN-Comunidades Autónomas-Salud pública* aprobado el 15 de enero 2020.

Durante el año 2024 la HFAA programó y ejecutó en España 4 auditorías y 2 misiones de investigación en diferentes ámbitos del sistema de control de la cadena alimentaria, tal y como se refleja en la tabla a continuación.

Nº Referencia auditoría	Ámbito	Tipo de control	Fecha inicio
2024-8015	Bienestar animal en peces	Misión de investigación	5 de febrero
2024-7991*	Sanidad animal: viruela ovina y caprina	Auditoría	15 de abril
2024-8014*	Sanidad animal: sistema de vigilancia de la tuberculosis bovina	Auditoría	9 de septiembre
2024-8041*	Alimentos de origen no animal: contaminación microbiológica en alimentos listos para el consumo	Auditoría	12 de septiembre
2024-7981	Sanidad animal: vías de transmisión de pandemias sanitarias por visones	Misión de investigación	14 de octubre
2024-7972	Alimentos de origen no animal: autorización, venta y uso de productos fitosanitarios	Auditoría	11 de noviembre

\*Auditorías del ámbito de la AESAN y las AA.CC. de las CC. AA.-SP

*Tabla 1: Auditorías de la DG SANTE programadas para 2024 en España*

Los informes de las auditorías realizadas en España junto con los planes de acción propuestos y evaluados por el equipo auditor para resolver las recomendaciones de mejora se encuentran publicados en el siguiente enlace web:

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report>

Las principales conclusiones y recomendaciones de mejora de los informes de las auditorías realizadas en España en el 2024 se resumen a continuación:

AUDITORÍA	CONCLUSIONES GENERALES DEL NFORME	RECOMENDACIONES
DG(SANTE) 2024-7991. EVALUACIÓN DEL CONTROL ZOOSANITARIO DE LA VIRUELA OVINA Y CAPRINA	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Las AA.CC. están organizadas, equipadas y han delimitado sus funciones para gestionar los brotes y disponen de un plan de contingencia.</li> <li>✓ Se aplican estrictas normas nacionales en materia de limpieza y desinfección de vehículos e identificación de animales.</li> <li>✓ La asistencia laboratorial es suficiente y fiable.</li> <li>✓ Las medidas de control en casos sospechosos son adecuadas, aunque faltaron muestreos y pruebas rutinarias para confirmar brotes.</li> <li>✓ En los casos confirmados de viruela, las AA.CC. aplicaron medidas de control adecuadas excepto en la trazabilidad de algunos productos de origen animal expedidos.</li> <li>✓ Las medidas aplicadas en las zonas restringidas fueron adecuadas, aunque se flexibilizaron inadecuadamente los controles en las pieles de ovino.</li> </ul>	<p>2 recomendaciones de mejora indicando que las AA.CC. deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisar los procedimientos de manera que en todos los casos sospechosos se recojan sistemáticamente muestras para confirmar o descartar la presencia de la enfermedad.</li> <li>• Revisar los procedimientos para garantizar la trazabilidad de los casos confirmados, realizando un seguimiento de los animales enviados al matadero y de la leche expedida, así como de los primeros establecimientos de transformación de alimentos y de subproductos animales.</li> </ul>
DG(SANTE) 2024-8014. EVALUACIÓN DEL CONTROL ZOOSANITARIO DE LA TUBERCULOSIS BOVINA	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Las medidas adoptadas por las AA.CC. son suficientes para mantener el país libre de <i>Mycobacterium tuberculosis</i>.</li> <li>✓ El programa de erradicación es exhaustivo, con objetivos claros, pruebas sistemáticas y con un sólido sistema de trazabilidad.</li> <li>✓ Se observan algunas incoherencias en la aplicación del programa por las CC. AA. lo que plantea dificultades de la erradicación para 2030.</li> <li>✓ Se hace seguimiento eficaz del <i>Mycobacterium tuberculosis</i> en la fauna silvestre, pero faltan medidas efectivas para evitar su propagación al ganado vacuno.</li> </ul>	El equipo auditor no indica recomendaciones
DG (SANTE) 2024-8041. EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL DE CONTROLES OFICIALES RELATIVOS A LA SEGURIDAD MICROBIANA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN NO ANIMAL	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Existe un sistema de control oficial de alimentos de origen no animal que abarca todas las fases de producción excepto de los operadores que comercializan semillas destinadas a la producción de brotes por el consumidor final.</li> <li>✓ El control oficial está respaldado por una red de laboratorios adecuados para el análisis microbiológico.</li> <li>✓ El control oficial en producción primaria ha mejorado desde la auditoría del año 2018 y se realiza un control de productores de brotes que cubre toda la normativa excepto en la verificación de la idoneidad de las semillas procedentes de la UE.</li> <li>✓ En operaciones posteriores a la producción primaria existe un sistema de registro y controles oficiales.</li> <li>✓ En el control oficial de los OEA de frutas y hortalizas cortadas listas para el consumo no se han detectado algunas deficiencias estructurales graves y no se han realizado actividades de supervisión o éstas han sido ineficaces para detectar las deficiencias y corregirlas.</li> </ul>	<p>5 recomendaciones indicando a las AA.CC. que deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Garantizar que los operadores que comercializan semillas destinadas a la producción de brotes por el consumidor final están registrados como productores de alimentos.</li> <li>• Verificar en los controles oficiales de los establecimientos productores de brotes que las semillas procedentes de la UE se han producido de conformidad al Rto. (CE) 852/2004.</li> <li>• Garantizar que los controles oficiales verifican que los métodos analíticos de los OE en sus autocontroles cumplen los requisitos establecidos en el Rto. (CE) 2073/2005.</li> <li>• Garantizar que los controles oficiales de establecimientos de frutas y hortalizas cortadas listas para el consumo son eficaces y se llevan a cabo verificando que el OE cumple con las normas de seguridad alimentaria</li> <li>• Garantizar que los procedimientos para garantizar la eficacia de los controles oficiales sean adecuados para detectar deficiencias.</li> </ul>

Tabla 2: Conclusiones y recomendaciones de mejora de los informes de las auditorías realizadas en España en 2024.

## 2.5. PROPUESTAS DE ADAPTACIÓN DEL PLAN

Se van a llevar a cabo las siguientes actuaciones y tareas vinculadas directamente o indirectamente con la mejora en la coordinación, organización y ejecución de los controles oficiales, y que se verán reflejados en la nueva revisión y adaptación del PNCOCA 2021-2025:

- Cambios en la coordinación y redacción del PNCOCA de acuerdo con el *Real Decreto 562/2025, de 1 de julio, Relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas* para regular los nuevos aspectos de control oficial, que sustituye al *Real Decreto 1945/1983* y que incluye la creación de una Comisión Nacional para la elaboración de los planes nacionales de control oficial de la cadena alimentaria y su informe anual de resultados.
- Cambios en los programas de muestreo y análisis de acuerdo con el *Real Decreto 562/2025*, para regular los nuevos aspectos de control oficial, que sustituye al *Real Decreto 1945/1983* y que incluye especificaciones relativas al muestreo y el segundo dictamen pericial, entre otros aspectos.
- Cambios organizativos en la AESAN que permitirán una mejora en la programación, evaluación y análisis de los programas de control de los riesgos químicos y biológicos, así como una mejora en la recopilación de datos de control oficial y su disponibilidad de manera transparente mediante informes de fácil visualización y acceso.
- Desarrollo de planes coordinados de control de acuerdo con alertas, riesgos emergentes o determinados incidentes o sospechas en seguridad alimentaria que requieran de una actuación coordinada de control en todo el territorio nacional.
- Realización de jornadas de formación organizadas por la AESAN para las AA.CC. de las comunidades y ciudades autónomas y autoridades locales, con el fin de proporcionar una formación completa, equivalente y armonizada al personal de salud pública de todo el territorio nacional que permite el intercambio de buenas prácticas.
- Actualización de acuerdo con nueva normativa general o específica en materia de seguridad alimentaria y sus requisitos, así como a nuevos procedimientos o instrucciones específicas de control para la aplicación de la misma.

Se realizan además, modificaciones a raíz de los hallazgos y recomendaciones de las auditorías de la DG SANTE.



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE ECONOMÍA, COMERCIO  
Y EMPRESA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN

MINISTERIO  
DE SANIDAD

MINISTERIO  
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO  
Y AGENDA 2030

