

INFORME DE RESULTADOS 2022

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.



ÍNDICE

1. ORGANIZACIÓN GENERAL.....	50
1.1. Autoridades competentes y órganos de coordinación	50
1.2. Asistencia mutua. Punto de contacto en España	55
1.3. Soporte jurídico	55
1.4. Recursos de laboratorios	56
1.5. Soportes informáticos al control oficial.....	56
1.6. Procedimientos normalizados de trabajo. Aspectos horizontales y generales .	57
1.7. Planes de emergencia	58
1.8. Formación del personal.....	59
2. INFORME ANUAL DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL	62
OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.1.: Mejorar el cumplimiento de la normativa de higiene alimentaria y bienestar animal en los establecimientos alimentarios	64
Programa 1, Inspección de establecimientos alimentarios.....	71
Programa 2, Auditorías de los sistemas de autocontrol	71
Programa 3 Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia.....	71
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.....	72
Programa 4. Etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con alimentos	78
Programa 5. Alérgenos y sustancias que causan intolerancias	78
Programa 6. Organismos modificados genéticamente (OMG).....	78
Programa 7. Notificación, etiquetado y composición de complementos alimenticios.	78
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.	78
Programa 8, Peligros biológicos en alimentos.....	84
Programa 9, Anisakis.....	84
Programa 10, Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios	84
Programa 11, Contaminantes en alimentos	84
Programa 12, Control de ingredientes tecnológicos	84
Programa 13, Materiales en contacto con alimentos.....	84
Programa 14, Residuos de plaguicidas en alimentos	84
Programa 15, Residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal	84
Programa 17, Control de alimentos irradiados.	84

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	85
Programa 16. Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares	86
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	87
3. REVISIÓN DEL SISTEMA	88
4. PROPUESTAS DE ADAPTACIÓN DEL PLAN.....	99

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 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 2022, 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 a lo descrito previamente en el PNCOCA.

Todas las autoridades competentes han trabajado de manera coordinada en la recogida de información acerca de los controles para la elaboración del presente informe para el año 2022.

1. 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 autoridades competentes 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 Consumo, a través de la Subdirección general de control oficial y alertas es el organismo encargado de coordinar la elaboración del Plan Nacional de Control, 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 autoridades competentes implicadas en el control oficial han dispuesto para el año 2022.

1.1. AUTORIDADES COMPETENTES Y ÓRGANOS DE COORDINACIÓN

El Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025 (PNCOCA 2021-2025) describe la organización y competencias de las autoridades en España en materia de control oficial, que se puede consultar en el siguiente enlace:

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/pnco-ca/2021-2025/DOC_28_PNCOCA_2021_2025_V3_Espana_Rev.pdf

La información sobre 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 siguiente enlace:

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/pnco-ca/2021-2025/DOC_6_OBJETIVO_2_PNCOCA_2021_2025_V3.pdf

Los cambios producidos en el año 2022 en la estructura orgánica, recursos humanos y órganos de coordinación de estas autoridades competentes se desarrollan a continuación.

□ En el ámbito estatal

A. Estructura orgánica

En el 2022 se ha aprobado 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:

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/pnco-ca/2021-2025/DOC_6_OBJETIVO_2_PNCOCA_2021_2025_V3.pdf

B. Recursos humanos (RR.HH.)

De todo el personal de AESAN, 97 personas trabajan en Servicios Centrales y 89 en los laboratorios de referencia adscritos a la Agencia: 80 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 oficinas	TOTAL
	Personal de gestión	Personal técnico			
Servicios Centrales	30	44	-	23	97
Laboratorio CNA	12	34	17	17	80
Laboratorio EURLMB	2	4	1	2	9
TOTAL	44	82	18	42	186

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:

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/pnco-ca/2021-2025/DOC_6_OBJETIVO_2_PNCOCA_2021_2025_V3.pdf

□ En el ámbito autonómico

A. Estructura orgánica

La información actualizada acerca de la estructura orgánica de las CC. AA., se encuentra en el **Anexo I** del PNCOCA 2021-2025:

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/pnco-ca/2021-2025/DOC_6_OBJETIVO_2_PNCOCA_2021_2025_V3.pdf

En el año 2022 se han producido cambios en las estructuras orgánicas de 4 comunidades autónomas, que se recogen en la siguiente tabla (tabla 2.2), donde figura la normativa de referencia:

CC. AA.	Nº Referencia	Título	Página Web
CASTILLA Y LEÓN	Decreto 1/2022	DECRETO 1/2022, de 19 de abril, del Presidente de la Junta de Castilla y León, de Reestructuración de Consejerías (B.O.C.Y.L. Nº 75 de 20 de Abril)	www.jcyl.es
	Decreto 12/2022	DECRETO 12/2022, de 5 de mayo, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Sanidad (B.O.C.Y.L. Nº86 de 6 de mayo)	www.jcyl.es
	Orden SAN/800/2022	ORDEN SAN/800/2022, de 5 de julio, por la que se desarrolla la estructura orgánica de los servicios centrales de la Consejería de Sanidad y de la Gerencia Regional de Salud de Castilla y León	www.jcyl.es
CATALUÑA	Decreto 129/2022	Decreto 129/2022, de 28 de junio, de reestructuración del Departamento de Salud(DOGC 8699, de 30/06/2022)	www.gencat.cat/dogc
	Decreto 184/2022	Decreto 184/2022, de 10 de octubre, de denominación y determinación del ámbito de competencia de los departamentos en los que se organiza el Gobierno y la Administración de la Generalitat de Catalunya(-DOGC 8769A, de 10/10/2022)	www.gencat.cat/dogc
GALICIA	Decreto 58/2022	DECRETO 58/2022, de 15 de mayo, por el que se establece la estructura orgánica de la Xunta de Galicia.	https://www.xunta.gal/dog/Publicados/2022/20220516/AnuncioC3B0-150522-1-es.pdf
	Decreto 73/2022	DECRETO 73/2022, de 25 de mayo, por el que se fija la estructura orgánica de las vicepresidencias y de las consellerías de la Xunta de Galicia.	https://www.xunta.gal/dog/Publicados/2022/20220527/AnuncioV0654-250522-0001-es.pdf
MADRID	Decreto 66/2022	Decreto 66/2022, de 20 de julio, del Consejo de Gobierno, por el que se modifica el Decreto 88/2021, de 30 de junio, del Consejo de Gobierno, por el que se modifica la estructura orgánica básica de las Consejerías de la Comunidad de Madrid (BOCM 21/07/2022)	https://www.comunidad.madrid/transparencia/unidad-organizativa-responsable/consejeria-sanidad
	Decreto 1/2022	Decreto 1/2022, de 19 de enero, del Consejo de Gobierno, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Sanidad (BOCM 20/01/2022)	http://www.madrid.org/es/transparencia/

Tabla 2.2: Cambios en la estructura orgánica de las CC. AA.

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 6661 personas. Esta cifra incluye el personal que trabaja en:

- Servicios centrales, unidades territoriales y locales y en ciudades con servicios municipales delegados, con 5783 trabajadores y
- Laboratorios públicos, con un total de 878 trabajadores.

De las 5783 personas encargadas del control oficial, el 86 % son titulados superiores con funciones en tareas de inspección, gestión y dirección. En la tabla 2.3. se detallan las cifras de este personal:

Servicios/ Personal	TITULADOS SUPERIORES			Ayudantes de inspección	Técnicos de grado medio	Personal administrativo	TOTAL
	Personal de Gestión	Veterinarios oficiales de mataderos	Inspectores				
Servicios Centrales CC. AA.	218		77	0	4	82	381
Unidades Territoriales y locales CC. AA.	487		2945	29	40	299	3800
Ciudades con Servicios Municipales de salud pública	59	2	183	16	25	113	398
Mataderos		1001			203		1204
TOTAL	764	1003	3205	45	272	494	5783

Tabla 2.3: Personal en las CC. AA. según su cualificación año 2022

Respecto a la distribución territorial del personal de control, se observa que el 6,60 % pertenece a servicios centrales y el resto a unidades periféricas y mataderos, que son los que realizan la inspección de los establecimientos.

En el gráfico 2.1. se resume la distribución del personal que realiza control oficial en las CC. AA., donde se observa que la mayoría del personal, un 72,77 % ejerce tareas de inspección.

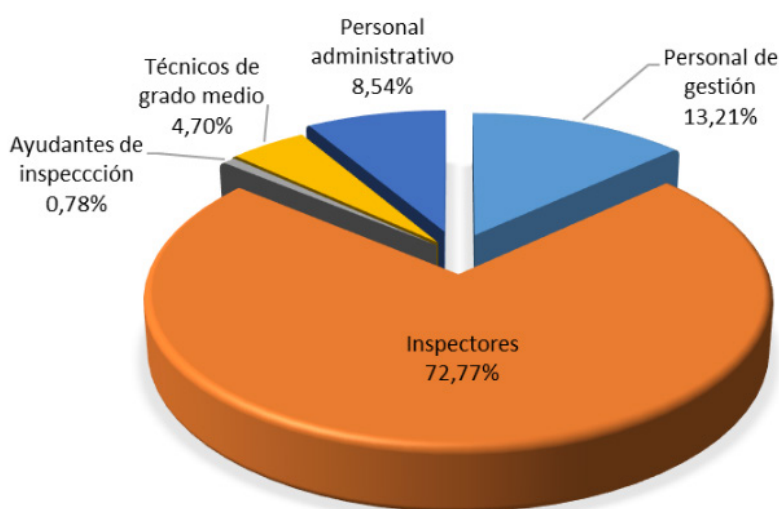


Gráfico 2.1. Distribución de los recursos humanos en las CC. AA. año 2022

Comparando con el año 2021, tal y como se refleja en la tabla 2.4. y en el gráfico 2.2., el número de inspectores ha disminuido ligeramente (1,76 %), reduciéndose en 546 los inspectores de salud pública. No obstante, la cifra de inspectores veterinarios de matadero ha aumentado en 282 personas. Además, en el año 2022 se han incrementado los técnicos de grado medio, suponiendo un 4,70 % debido al aumento de 42 personas en los auxiliares oficiales de matadero.

Año	Titulados superiores			Ayudantes de inspección	Técnicos de grado medio	Auxiliares oficiales de matadero	Personal administrativo	TOTAL
	Personal de Gestión	Inspectores	Veterinarios mataderos					
2021	740	3751	721	40	68	161	519	5988
2022	764	3205	1003	45	69	203	494	5783

Tabla 2.4: Evolución numérica de los recursos humanos de las CC. AA.

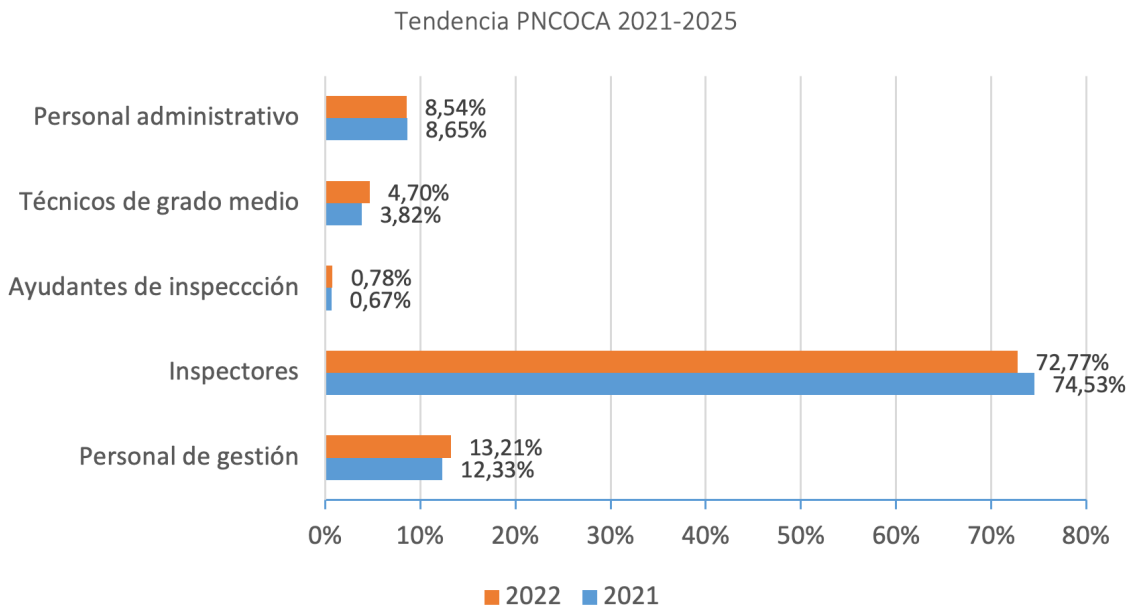


Gráfico 2.2. Evolución porcentajes de los recursos humanos de las CC. AA.

Los ensayos y análisis de control oficial y otras actividades oficiales se llevan a cabo en los laboratorios oficiales designados por las autoridades competentes que forman parte de la red RELSA (Red de laboratorios de seguridad alimentaria) cuyos datos se pueden consultar en el siguiente enlace:

<https://relsa.aesan.gob.es/relsa-web>

En los laboratorios públicos que realizan estas actividades de control trabajan 878 personas, lo cual supone un 13,18 % del total del personal dedicado al control oficial. Los datos pormenorizados de este personal se recogen en la tabla 2.5., donde se puede observar un incremento en la cifra de personal de laboratorios respecto al 2021.

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

Tabla 2.5: Distribución de recursos humanos de los laboratorios públicos

A continuación, se adjunta documentación relativa a los RRHH desglosados por CC. AA. en el ámbito de la Salud Pública.



Documento insertado N° 1.1. RRHH de las CC. AA. 2022

C. Órganos de coordinación

Durante el año 2022 no se han creado nuevos órganos de coordinación en las CC. AA.

La información actualizada sobre estos órganos se encuentra en el **Anexo II** del PNCOCA 2021-2025:

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/pnco-ca/2021-2025/DOC_6_OBJETIVO_2_PNCOCA_2021_2025_V3.pdf

1.2. 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

preaesan@aesan.gob.es

+ 34.91.338.05.85

y

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE CONTROL OFICIAL Y ALERTAS

sgcoa@aesan.gob.es

+34.91.338.07.15

1.3. SOPORTE JURÍDICO

Los listados actualizados de las normas relativas a la cadena alimentaria, así como otras disposiciones relacionadas con la seguridad alimentaria desarrollada tanto a nivel nacional como a nivel autonómico, en cuestiones generales y horizontales se encuentra en el **Anexo III** del PNCOCA 2021-2025:

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/pnco-ca/2021-2025/DOC_6_OBJETIVO_2_PNCOCA_2021_2025_V3.pdf

Las novedades de legislación desarrolladas a lo largo del 2022 pueden consultarse en la siguiente página:

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/noticias_y_actualizaciones/novedades_legislativas/listados/aecosan_listado_novedades_legislativas.htm

Las novedades legislativas incluidas en este punto se refieren exclusivamente a cuestiones generales y horizontales. Durante el año 2022, se ha aprobado una nueva norma:

- En la C. A. de Cataluña: Acuerdo de Gobierno 116/2022, de 9 de junio del Departamento de la Presidencia por el cual se aprueba el Plan de Seguridad Alimentaria de Cataluña 2022-2026 (DOGC 8685, de 09/06/2022).

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 V3.

1.4. RECURSOS DE LABORATORIOS

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

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/pnco-ca/2021-2025/DOC_6_OBJETIVO_2_PNCOCA_2021_2025_V3.pdf

En 2022 los laboratorios de control oficial han seguido progresando en la acreditación y validación de técnicas analíticas, así como en la optimización de los recursos humanos y materiales. Asimismo, se ha continuado avanzando en la configuración 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, en el siguiente enlace:

<https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/laboratorios/subseccion/RELSA.htm>

1.5. SOPORTES INFORMÁTICOS AL CONTROL OFICIAL

En el ejercicio de los controles oficiales se emplean aplicaciones informáticas y bases de datos que tienen como finalidad simplificar la gestión, ahorrar trámites administrativos y tiempo y, en definitiva, mejorar la calidad de los controles oficiales. En el 2022 no se ha implantado ninguna aplicación informática nueva.

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.

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/pnco-ca/2021-2025/DOC_6_OBJETIVO_2_PNCOCA_2021_2025_V3.pdf

1.6. PROCEDIMIENTOS NORMALIZADOS DE TRABAJO. ASPECTOS HORIZONTALES Y GENERALES

Las autoridades competentes 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 2022 han sido elaborados o revisados.

Durante el 2022 en la AESAN se han elaborado y/o actualizado los siguientes procedimientos documentados que han sido aprobados la Comisión Institucional de la AESAN:

- Protocolo de criterios mínimos para la evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares: comedores escolares, máquinas expendedoras de alimentos y bebidas y cafeterías. (16.03.22).
- Procedimiento de designación de laboratorios oficiales en el ámbito de seguridad alimentaria V2. (16.03.22).
- Procedimiento para el control oficial del comercio electrónico de alimentos V3. (13.12.22).
- Procedimiento de estudios y planes de control coordinados a nivel nacional. V3. (13.12.22).
- Criterios de publicación de alertas alimentarias en web (documento de transparencia). (13.12.22).
- Guía para el Registro Sanitario de las Empresas y Establecimientos Alimentarios (Rev.13). (13.12.22).

Los procedimientos generales de trabajo para su utilización por parte de los servicios de control pueden ser consultados en el **Anexo V** del PNCOCA 2021-2025.

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/pnco-ca/2021-2025/DOC_6_OBJETIVO_2_PNCOCA_2021_2025_V3.pdf

Por otra parte, las CC. AA. han desarrollado 62 documentos sobre cuestiones horizontales y generales de aplicación al control oficial, de los que 12 fueron nuevos procedimientos y 50 documentos revisados y actualizados. Se detallan en el siguiente documento:



Documento insertado N° 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 V3.

1.7. 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. Un 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 autoridades competentes, empresas alimentarias y consumidores, facilitando la actuación sobre los productos alimenticios que puedan presentar un riesgo para la salud de los consumidores.
2. Un sistema de Asistencia y cooperación administrativa (ACA) que prestan asistencia a los Estados miembros de la UE para garantizar la correcta aplicación de las normas alimentarias.
3. 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 autoridades competentes 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 2022, se ha gestionado a través del SCIRI un total de 880 expedientes relativos a productos alimenticios en los que ha estado implicada España; los niveles de gestión se recogen en el GRÁFICO 2.3. donde se observa que 363 correspondieron a alertas, 255 a rechazos en frontera, 254 a informaciones y 8 a los clasificados como "novedades".

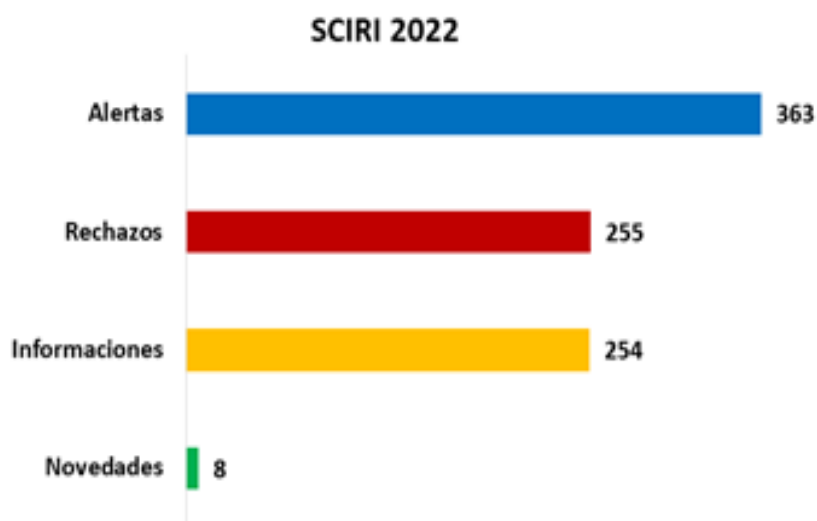


Gráfico 2.3. Número de expedientes gestionados en 2022

Cada año la AESAN elabora un informe donde se recoge la información relativa a las notificaciones de la red de alerta que se pueden consultar en el siguiente enlace:

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subseccion/SCIRI.htm

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 participa como punto de contacto nacional.

En relación con la gestión del sistema ACA, en el año 2022 se han tramitado 117 expedientes de información motivados por **incumplimientos** de legislación 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. Entre estos expedientes se encuentran también las solicitudes de reexpedición motivados por notificaciones de inmovilización, destrucción o solicitud de devolución de productos alimenticios y los de asistencia administrativa para la inspección de buques por autoridades competentes de otro Estado miembro.

1.8. FORMACIÓN DEL PERSONAL

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

□ En el ámbito internacional (BTSF)

En el 2022, 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 incremento muy importante en el número de participantes de las autoridades autonómicas y locales en sus cursos gracias al restablecimiento de la actividad presencial y a la consolidación de los cursos en la modalidad *e-learning* "en remoto", debido a las circunstancias relacionadas con la COVID-19.

Esta formación se realiza de manera análoga a los cursos presenciales, pero vía telemática, para atender las ponencias y participar en las actividades prácticas y talleres.

En el año 2022 la formación BTSF ha consistido en la participación en 23 cursos presenciales, 1 ejercicio de crisis y 3 cursos de *e-learning*.

En los cursos presenciales el número de personas que han asistido es el siguiente:

- 79 participantes (frente a los 80 del año 2021) por parte de la Administración General del Estado (AGE) que incluye la AESAN, SGSE, AEMPS, DG Consumo, CCAES, SEPRONA y SOIVRE. De ellos 29 participantes corresponden a la AESAN.
- 227 participantes (frente a los 140 del año 2021) por parte de las autoridades competentes autonómicas y locales.

Por lo que respecta a los cursos e-learning, realizados mediante las plataformas virtuales, ha habido un importante ascenso en el número de participantes respecto al 2021:

- Por parte de AGE, 101 participantes, frente a los 39 del 2021 (12 de la AESAN, 89 de la SG de Sanidad Exterior).
- Por parte de autoridades competentes autonómicas y locales han participado 128 personas (frente a las 109 del 2021).

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

Año	Cursos presenciales		Cursos "e-learning"		TOTAL
	AA. CC. AGE	AA. CC.CC. AA.-Locales	AA. CC. AGE	AA. CC.CC. AA.-Locales	
2021	80	140	39	109	368
2022	79	227	101	128	535

Tabla 2.6: Número de asistentes a las modalidades de cursos BTSF

□ En el ámbito estatal

A. Formación interna para personal de la AESAN

En el 2022 el personal de la AESAN ha recibido formación tanto impartida por la propia AESAN como por el Ministerio de Consumo y el Instituto Nacional de Administraciones Públicas. En total se han impartido 6 cursos relacionados directa o indirectamente con el control oficial en seguridad alimentaria, a los que han asistido un total de 57 profesionales.

B. Formación impartida por la AESAN

La AESAN ha participado en la formación del personal, tanto como organizadora de jornadas, talleres y cursos, como de participante en cursos internacionales y nacionales. Los destinatarios de estas jornadas y talleres son, según el caso, 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 materia de seguridad alimentaria:
 - Taller sobre los Reglamentos de higiene. Organizado por la Subdirección general de gestión de la seguridad alimentaria, contó con 500 participantes.
 - Jornadas del CNA. Organizadas por el Centro nacional de alimentación, asistieron 500 personas.
 - Jornadas de la Armonización de la Planificación y Ejecución del Control Oficial en España. Organizadas por la Subdirección general de control oficial y alertas. Se han impartido 8 ediciones en distintas CC. AA. y han participado un total de 1113 personas.

- Taller sobre el Real Decreto 695/2022, por el que se establecen medidas para el control del bienestar de los animales en los mataderos mediante la instalación de sistemas de videovigilancia. Organizado por la Subdirección General de Gestión de la Seguridad Alimentaria, contó con 45 asistentes.
- Participación en diferentes másteres: el personal de la AESAN también participa y colabora de forma habitual como docente en diferentes másteres de seguridad alimentaria y de especialización profesional.
- Desarrollo, coordinación y elaboración de los programas formativos de incorporación de nuevos funcionarios en la agencia: dentro de las actividades de formación llevadas a cabo por la AESAN se incluye la formación práctica de nuevo personal de la escala de Farmacéuticos Titulares, Veterinarios Titulares y Técnicos de Gestión de Organismos Autónomos (ETGOAS).
- Participación y colaboración en congresos, jornadas, cursos o seminarios organizadas por distintos organismos: la AESAN ha participado en 2022 en más de 30 jornadas y cursos en materia de seguridad alimentaria, en los que se han impartido un total de 54 ponencias:
 - 31 ponencias en materia de promoción de la seguridad alimentaria por parte de la Subdirección general de gestión de la seguridad alimentaria;
 - 9 ponencias por parte del Centro nacional de alimentación;
 - 6 ponencias por parte de la Vocalía de coordinación científica e internacional;
 - 5 ponencias de la Subdirección general de nutrición;
 - 3 ponencias de control oficial y alertas por parte de la Subdirección general de control oficial y alertas.

□ 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 2022 un total de 315 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 N° 1.3: Cursos de formación de las CC. AA. 2022

2. 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 a 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.

Se puede acceder a esta información en el siguiente enlace:

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subseccion/Objetivo_Alto_nivel_2.htm

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 de 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 de los sistemas de autocontrol
 - 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. Control de 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. Control de 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.

El PNCOCA 2021-2025 incorpora los cambios derivados del Reglamento (UE) nº 2017/625 del Parlamento europeo y del Consejo relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, ha supuesto la revisión de todos los programas de control. La recopilación de los datos de control oficial para la elaboración del informe anual de resultados y en consecuencia las herramientas informáticas para ello se han visto afectadas por el citado reglamento y por el modelo establecido en el Reglamento (UE) 2019/723 para todos los Estados miembros, por lo que están aún siendo revisadas y actualizadas.

El hecho de que la aplicación informática de recopilación y envío de datos de control desde las CC. AA. a la AESAN esté obsoleta, y que la nueva aplicación que está en desarrollo aún no está operativa, ha supuesto que la recopilación de datos para la elaboración del presente informe anual de resultados de 2022 haya requerido un gran esfuerzo. La calidad de los datos recopilados desde las CC. AA. se ha visto afectada por estos cambios, en espera de la adaptación final de los sistemas de recogida de información equivalente entre las CC. AA. y la AESAN.

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 las 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 de los sistemas de autocontrol

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 a 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 2022 se ha contabilizado un total de 542 305 establecimientos alimentarios, los cuales se muestran en la siguiente tabla clasificados en función del sector de la cadena alimentaria al que pertenecen:

Establecimientos por sector	Nº Establecimientos
FABRICANTES Y ENVASADORES	
Carnes y derivados	6386
Moluscos bivalvos vivos	273
Productos de la pesca	3209
Lonjas de pesca	147
Calostro, leche cruda y productos	1912
Huevos y ovoproductos	1437
Ancas de rana y caracoles	125
HRP	3
Miel y derivados	686
Frutas y hortalizas	6408
Aceites y grasas vegetales	2194
Fab.prod. de molinería, almidones y productos	564
Productos panadería y a base harina	7936
Azúcar, jarabes	577
Sal, vinagre y especias	835
Alimentos estimulantes, vegetal para infusiones	758
Comidas preparadas	5838

Establecimientos por sector	Nº Establecimientos
Alimentación especial para grupos específicos	154
Complementos alimenticios	418
Helados leche cruda	674
Ingredientes tecnológicos	640
Establecimientos que irradian	4
Aguas envasadas y hielo	560
Bebidas	6378
Materiales en contacto con alimentos	2283
Reenvasadores POA	2506
Reenvasadores no POA	4939
ALMACENES Y DISTRIBUIDORES	
Almacenes frigoríficos autorizados	8787
Mercados mayoristas POA	320
Buques de almacenamiento en congelación	2
Distribuidores sin depósito y transportistas	40990
Almacenes registrados	19447
Mercados mayoristas no POA	596
MINORISTAS	
Restauración colectiva	245663
Otros minoristas	168656
TOTAL	542 305

Tabla 2.1.1. Establecimientos alimentarios por sector

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

Establecimientos según actividad	Nº de establecimientos
FABRICANTES Y ENVASADORES	57 844
ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES	70 142
MINORISTAS	414 319
TOTAL	542 305

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 Objetivos estratégico 2.1.	Nº CC. AA. y Ciudades A.
P 1 Inspección de establecimientos alimentarios	17
P 2 Auditorías de los sistemas de autocontrol	14
P3 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 460 845 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 realizados en los 3 programas 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	
P 1 Inspección de establecimientos alimentarios	542 305	430 428	
P 2 Auditorías de los sistemas de autocontrol	542 305	15 403	
P3 Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia	712	Inspecciones	11 774
		Auditorías	887
		Bienestar animal	2353
TOTAL		460 845	

Tabla 2.1.4. Establecimientos y controles realizados

Analizando la distribución de los controles realizados en estos programas, el 93,4 % de los controles realizados se corresponden a inspecciones generales realizadas de acuerdo al 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 2022.

El promedio de cumplimiento de la programación en 2022 para estos tres programas de control es de 86 % de los controles que se habían programado. Una cifra más elevada de cumplimiento de la programación se da en el programa de mataderos, alcanzando un 94 %, tal y como se observa en el siguiente gráfico:

Cumplimiento de la programación de los controles por las AA.CC.

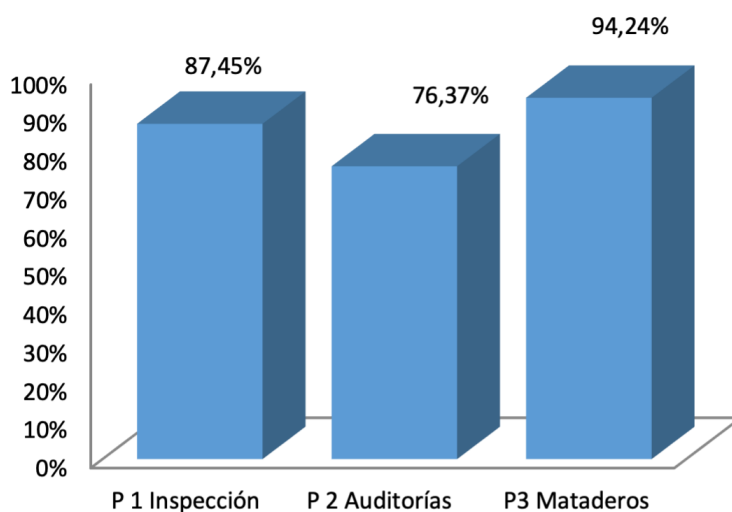


Gráfico 2.1.1. Cumplimiento de la programación de los controles por las autoridades competentes

□ 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 incumplimiento detectado 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. No se incluyen los incumplimientos detectados en el programa 3 de mataderos durante los controles diarios pues no son incumplimientos del operador alimentario sino hallazgos en los animales.

Cumplimiento de los operadores económicos

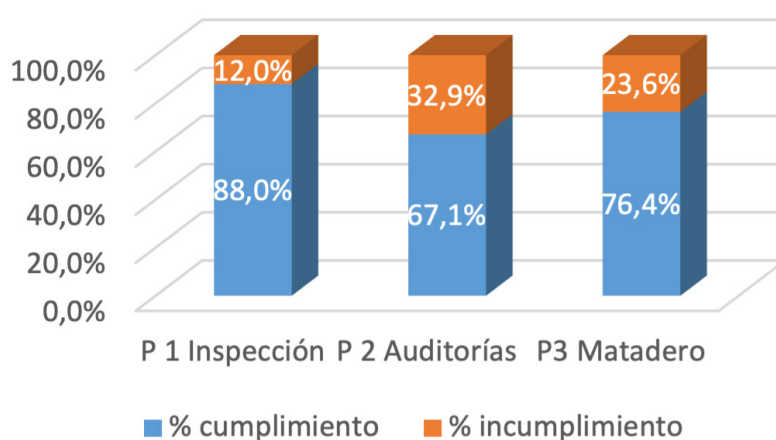


Gráfico 2.1.2. Porcentaje de Incumplimiento de los operadores económicos

El promedio de cumplimiento de la normativa para los programas del objetivo 2.1. ha sido del 75,4 %.

El programa donde se muestra un mayor porcentaje de cumplimiento ha sido el programa 1, de inspección general de establecimientos con un 83 % 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 2022 se ha adoptado un total de 49 787 medidas administrativas y 1 medida judicial.

Diferenciadas por programas de control, en el marco del programa 1 se han adoptado 43 712 medidas administrativas y 1 medida judicial. La medida adoptada con mayor frecuencia ha sido el **requerimiento de corrección de incumplimientos**, que ha representado el 55,23 % del total de las medidas adoptadas en este programa.

En el programa 2 se ha adoptado un total de 2122 medidas, todas ellas administrativas; la medida adoptada con más frecuencia se corresponde con la **solicitud de revisión del sistema APPCC del establecimiento**, que ha supuesto el 66,07 % del total de medidas adoptadas frente a las no conformidades detectadas.

Por último, en el ámbito del programa 3, durante el 2022 las autoridades competentes han llevado a cabo las acciones que han estimado oportunas para asegurar la eficacia del programa de control adoptando:

- 2784 medidas durante las inspecciones, el 70 % de las cuales ha sido el **requerimiento de corrección de incumplimientos**,
- 106 medidas en las auditorías del sistema de autocontrol de estos establecimientos, el 52,8 % de estas ha sido la solicitud de **revisión del APPCC**.
- 1007 medidas administrativas y 56 sanciones frente a los incumplimientos detectados en lo relativo a los controles del bienestar animal, la medida administrativa tomada con más frecuencia en las inspecciones fue el **requerimiento de corrección de incumplimientos** (62,40 %) y en auditorías ha sido la **revisión del APPCC** (45,74 %) seguida de la imposición de sanciones como medida judicial, con un 25,53 %.

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

Programa	2022		
	Administrativas	Judiciales	Totales
P 1 Inspección de establecimientos alimentarios	43 712	1	43 713
P 2 Autocontroles en establecimientos alimentarios	2122	0	2122
P3 Mataderos	3953	0	3953
TOTAL	49787	1	49788

Tabla 2.1.7. Medidas adoptadas en 2022 por programa

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

□ ANÁLISIS DE TENDENCIAS 2021-2022

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 2022 se ha producido un descenso en el número de establecimientos; pasando de 585 851 en 2021 a 543 017 en 2022. Además, respecto al año 2021, en 2022 se ha reducido el número de controles de inspección (programa 1) en un 10 % aunque las auditorías realizadas a los sistemas de autocontrol, correspondiente al programa 2, en este año se han duplicado.

No obstante, en el año 2022, aunque el número de mataderos, salas de despiece fue el mismo que en 2021, el número de controles ha sido 3 veces mayor, pasando de 4739 controles en 2021 a 15 014 en 2022.

Programas	Nº establecimientos		Nº controles realizados	
	2021	2022	2021	2022
P 1 Inspección de establecimientos alimentarios	585 851	542 305	500 423	430 428
P 2 Auditorías de los sistemas de autocontrol			7133	15 403
P3 Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia	719	712	Inspecciones 2514	Inspecciones 11 774
			Auditorías 278	Auditorías 887
			Bienestar animal 1947	Bienestar animal 2353
TOTAL	586 570	543 017	512 295	460 845

Tabla 2.1.8. Evolución del Nº de Establecimientos y Nº Controles realizados 2021-2022

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 dos años transcurridos del PNCOCA 2021-2025. Se puede observar que en los 3 programas se ha incrementado el cumplimiento de la programación desde una media del 79,20 % en 2021 al 86,02 % en 2022.

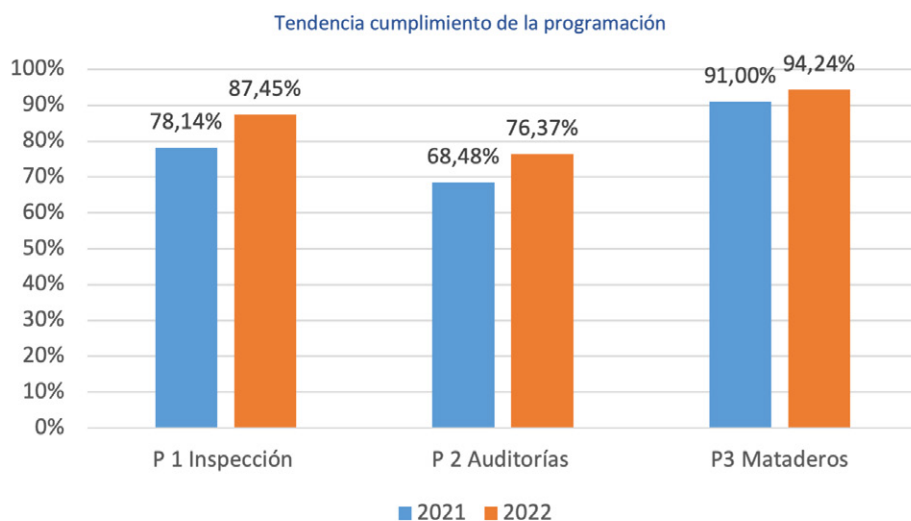


Gráfico 2.1.3. Tendencia en el cumplimiento de la programación objetivo estratégico 1 2021-2022

Tendencia cumplimiento de los operadores económicos

En la siguiente tabla se detalla el porcentaje de cumplimiento detectado en los últimos 5 años en los 3 programas de este objetivo estratégico:

Programa	% cumplimiento	
	2021	2022
P 1 Inspección de establecimientos alimentarios	85,0 %	88,0 %
P 2 Autocontroles en establecimientos alimentarios	49,3 %	67,1 %
P3 Mataderos	64,5 %	76,4 %
PROMEDIO	65,9 %	77,2 %

Tabla 2.1.9 Evolución del porcentaje cumplimiento 2021-2022

Al analizar la tendencia en el cumplimiento de los operadores económicos en los dos años transcurridos del plan PNCOCA 2021-2025 se observa que la media del cumplimiento de la normativa ha mejorado en un 12 % en 2022 respecto a 2021. El programa 1 se ha mantenido el cumplimiento de la normativa por encima del 85 % en los dos años y en el programa 2 de auditorías y programa 3 de mataderos se ha incrementado el cumplimiento de la normativa en un 10 %.

El porcentaje descrito en el programa 3 de mataderos para el año 2022 procede del promedio entre los controles de:

- 62,7 % de cumplimiento en bienestar animal;
- 78,1 % de conformidad en las auditorías del autocontrol realizadas en este tipo de establecimientos;
- 88,4 % de cumplimiento en las inspecciones llevadas a cabo en mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia.

Comparando estos resultados con los del año 2021, en este programa 3 destaca que en el año 2022 se incrementó en un 12 % el cumplimiento de la normativa de los operadores económicos, sobre todo en el cumplimiento de la normativa en materia de bienestar animal, cuyo incremento fue de un 20 %.

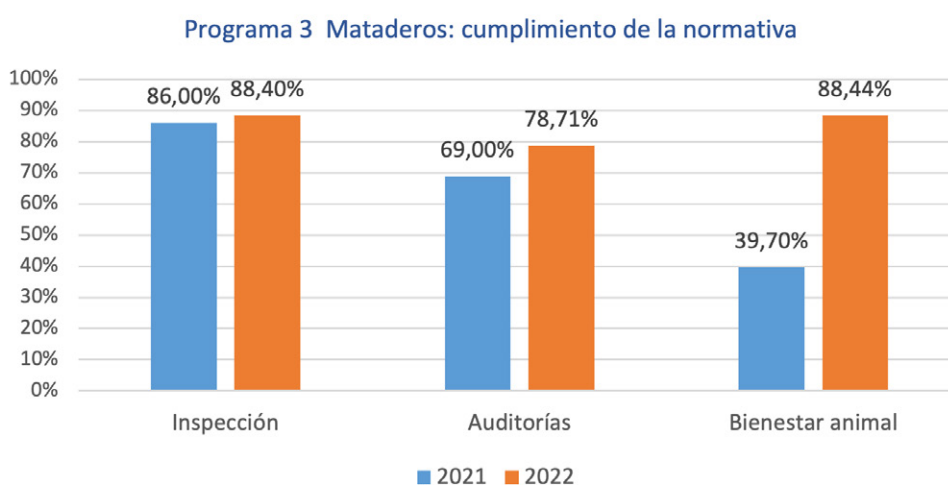


Gráfico 2.1.4. Tendencia en el cumplimiento de la normativa en el Programa 3 de mataderos

Tendencia número de medidas tomadas por las AA. CC.

En la siguiente tabla se muestran las medidas tomadas por AA. CC. ante los incumplimientos detectados en los 3 programas. El número de medidas que se han aplicado ha disminuido en el P1 de inspección y se ha incrementado en el P2 de auditorías y en el P3 de Mataderos.

Programas	Nº medidas administrativas		Nº medidas judiciales	
	2021	2022	2021	2022
P 1 Inspección de establecimientos alimentarios	65981	42365	93	1
P 2 Auditorías de los sistemas de autocontrol	1438	2122	0	0
P3 Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia	1865	3953	0	0
TOTAL	71182	48440	93	1

Tabla 2.1.10. Tendencia del objetivo estratégico 1 en el N° de medidas de las AA. CC. 2021-2022

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

La información completa de los resultados de la ejecución de los programas de control de este objetivo en el año 2022 se muestra a continuación:

Programa 1. Inspección de establecimientos alimentarios



Programa 2. Auditorías de los sistemas de autocontrol



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

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 2022 en el marco de cada programa de control.

Programas Objetivos estratégico 2.2.	Nº CC. AA. y Ciudades A
P 4 Etiquetado	14
P 5 Alérgenos	16
P 6 OMG	8
P 7 Complementos Alimenticios	16

Tabla. 2.2.1. Nº de CC. AA. y ciudades autónomas que han realizado controles para cada programa

En conjunto en estos 4 programas se ha realizado un total de 42 620 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 85,7 %, se corresponde al programa 4 de etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con alimentos.

Es importante tener en cuenta que este programa de control es muy amplio y abarca un gran número de aspectos a controlar; además, es el único programa de este objetivo que no implica la realización de análisis de laboratorio, sino que se ejecuta mediante control visual de las etiquetas (o cualquier otro medio autorizado de información al consumidor) de los productos alimenticios y materiales en contacto puestos a disposición del consumidor.

En la siguiente tabla se observa la distribución de los controles realizados en los 4 programas incluidos en este objetivo estratégico y lo que suponen respecto al total de controles dentro del objetivo estratégico.

Programas	Nº Controles	% respecto total controles obj. 2
P 4 Etiquetado	36 525	85,7 %
P 5 Alérgenos	1918	4,5 %
P 6 OMG	150	0,4 %
P 7 Complementos Alimenticios	4027	9,4 %
TOTAL	42 620	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 muestran los datos generales de cumplimiento de la programación de los controles oficiales por parte de las autoridades competentes para los 4 programas de control del objetivo estratégico 2.2. en el año 2022.

El promedio de cumplimiento de la programación en 2022 para estos cuatro programas de control es del 88,4 % de los controles que se habían programado. La cifra más elevada de cumplimiento de la programación se ha dado en el programa de organismos modificados genéticamente, que ha alcanzado un 100 %, y la más baja un 67,2 % en el programa de complementos alimenticios. Entre los motivos que han contribuido al no cumplimiento de la programación en base al riesgo se encuentra la priorización de los controles debido a la falta de personal y medios, a los ajustes de programación o a los ceses o cambios de actividad de las empresas.

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

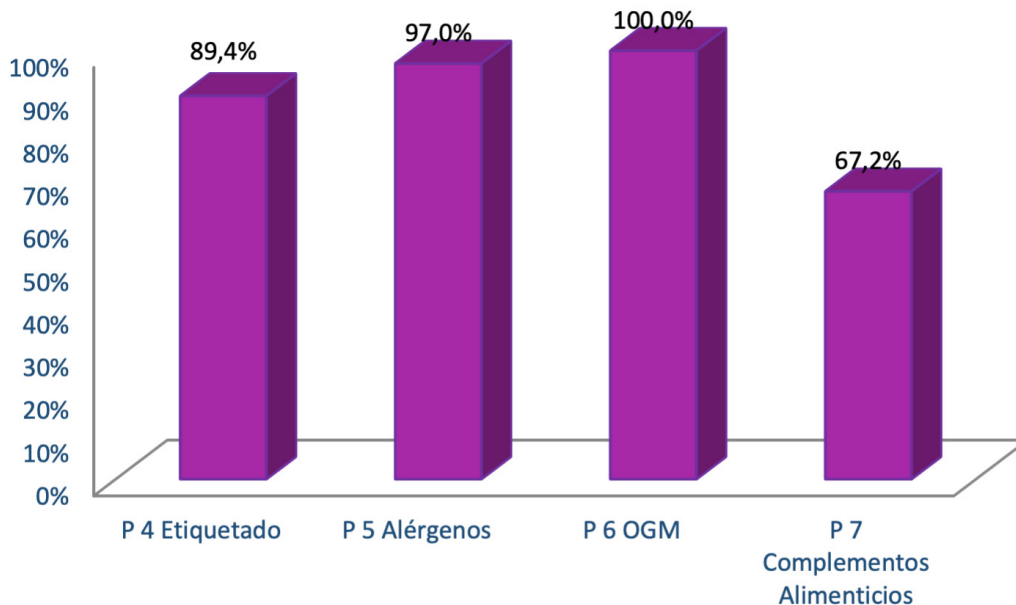


Gráfico 2.2.1. Cumplimiento de la programación de los controles por las autoridades competente

□ 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 83,3 %.

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.

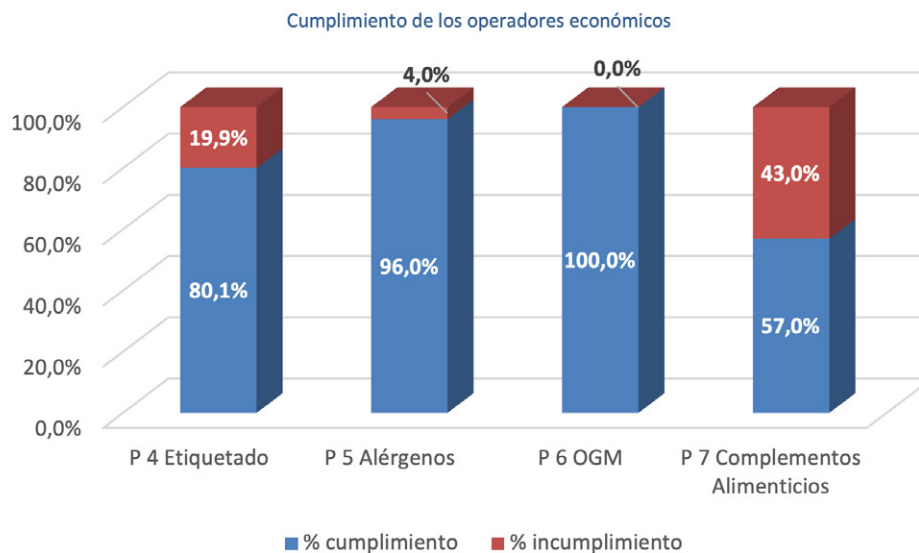


Gráfico 2.2.2. Cumplimiento de los operadores económicos

Los dos programas con mayor porcentaje de cumplimiento han sido el programa 5 de alérgenos y el programa 6 de OMG, con un 96 y un 100 % respectivamente. Y el programa con un menor porcentaje de cumplimiento ha sido el programa 7, de complementos alimenticios, con un 57 %.

De forma global para todos los programas del objetivo 2, si se analiza la información por peligros en sectores concretos, nos encontramos con los porcentajes de incumplimiento que se muestran en la gráfica a continuación.

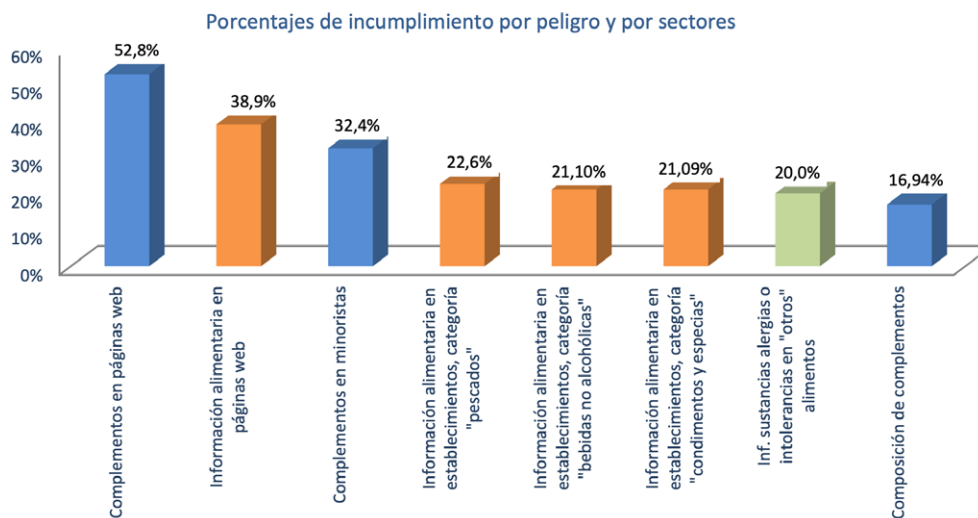


Gráfico 2.2.3. Porcentaje incumplimientos destacados combinando peligros y sectores

□ MEDIDAS PARA ASEGURAR LA EFICACIA DEL CONTROL

Las AA. CC. adoptan medidas frente a los incumplimientos detectados. Durante el año 2022 se han adoptado 6175 medidas administrativas y 1 medida judicial.

Diferenciadas por programas de control:

- En el marco del programa 4 de etiquetado se han tomado 4800 medidas administrativas y ninguna de carácter judicial. El 97,52 % de las mismas se han tomado sobre establecimientos alimentarios y el 2,48 % sobre páginas webs. La medida adoptada con mayor frecuencia ha sido el **requerimiento de corrección de incumplimientos/ reetiquetado**, que ha representado el 57,3 % del total de las medidas adoptadas en este programa.
- En el programa 5 de alérgenos se han adoptado un total de 112 medidas, 111 administrativas y 1 judicial. Las medidas adoptadas con mayor frecuencia han sido las categorizadas como "otras medidas", que representan 44,1% de las medidas adoptadas.
- En el marco del programa 6 no se han detectado incumplimientos, y por tanto no ha sido necesaria la adopción de ninguna medida.
- En el programa 7 de complementos las autoridades competentes han adoptado 1264 medidas, todas ellas medidas administrativas. La medida adoptada con mayor frecuencia ha sido el **requerimiento de corrección de incumplimientos/ reetiquetado**, que ha supuesto el 53 % del total de las medidas adoptadas en este programa.

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

Programa	2022		
	Administrativas	Judiciales	Totales
P 4 Etiquetado	4800	0	4800
P 5 Alérgenos	111	1	112
P 6 OMG	0	0	0
P 7 Complementos Alimenticios	1264	0	1264
	6175	1	6176

Tabla 2.2.3. Medidas adoptadas en 2022 por programa

□ ANÁLISIS DE TENDENCIAS 2021-2022

Tendencia en el número de controles

En la siguiente tabla figuran los datos de los controles de los programas en el ciclo actual PNCOCA 2021-2025, donde se observa un descenso del número de controles en general, con excepción del programa 7 para el que aumentan.

Programa	Nº Controles realizados	
	2021	2022
P 4 Etiquetado	77 193	36 525
P 5 Alérgenos	2229	1918
P 6 OMG	201	150
P 7 Complementos Alimenticios	3427	4027
TOTAL	83 050	42 620

Tabla 2.2.4. Comparativa 2021-2022 de los 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 dos años transcurridos del PNCOCA 2021-2025. Se puede observar que en 3 de los 4 programas se ha incrementado el cumplimiento de la programación en 2022, con excepción del programa 7 para el cual el cumplimiento de la programación desciende.

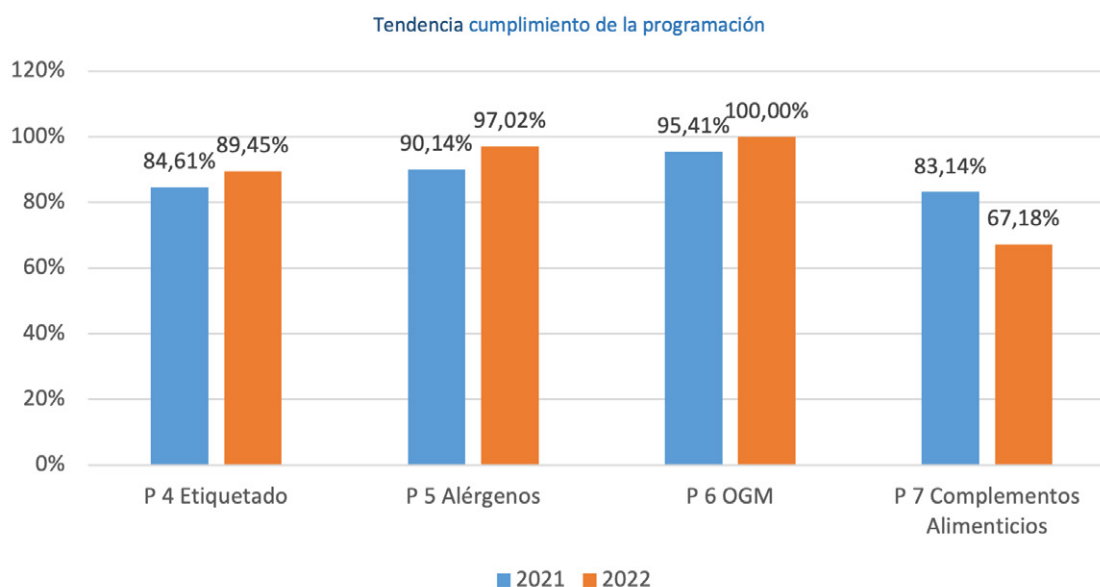


Gráfico 2.2.4. Tendencia en el cumplimiento de la programación objetivo estratégico 2 2021-2022

Tendencia cumplimiento de los operadores económicos

En la siguiente tabla se detalla el porcentaje de cumplimiento detectado en los últimos 2 años en los programas de este objetivo estratégico:

Programa	% cumplimientos	
	Año 2021	Año 2022
P 4 Etiquetado	83,8 %	80,1 %
P 5 Alérgenos	97,1 %	96,0 %
P 6 OMG	96,5 %	100,0 %
P 7 Complementos Alimenticios	53,6 %	57,0 %
PROMEDIO	82,8 %	83,3 %

Tabla 2.2.5. Comparativa 2021-2022 porcentaje cumplimiento

A lo largo de los años reflejados se mantiene el programa 7 de complementos como el programa en el que se detecta un menor porcentaje de cumplimiento: 57 % en el 2022. No obstante, se observa que el porcentaje de cumplimiento de este programa mejora con respecto al año anterior. En cambio, el porcentaje de cumplimiento desciende ligeramente en los programas 4 sobre etiquetado y 5 acerca de alérgenos. En promedio, el cumplimiento mejora ligeramente con respecto al año 2021.

Tendencia número de medidas tomadas por las AA. CC.

En la siguiente tabla se muestran las medidas tomadas por AA. CC. ante los incumplimientos detectados en los 4 programas. El número de medidas que se han aplicado ha disminuido en el programa 4 de etiquetado y en el 6 de organismos modificados genéticamente (para el cual no se detectaron incumplimientos en 2022), y aumentan ligeramente o se mantienen estables en los programas 5 y 7.

Programas	Nº medidas administrativas		Nº medidas judiciales	
	2021	2022	2021	2022
P 4 Etiquetado	8620	4800	0	0
P 5 Alérgenos	101	111	2	1
P 6 OMG	18	0	0	0
P 7 Complementos Alimenticios	1268	1264	0	0
TOTAL	10 007	6175	2	1

Tabla 2.2.6. Tendencia del objetivo estratégico 2 en el Nº de medidas de las AA. CC. 2021-2022

La organización y categorización de los alimentos se realiza de acuerdo al Reglamento (UE) nº 723/2019, con excepción del programa 7 de complementos alimenticios en el que los establecimientos se clasifican en función de si son fabricantes/envasadores, distribuidores/almacenistas o minoristas.

La información completa de los resultados de la ejecución de los programas de control de este objetivo en el año 2022 se muestra a continuación:

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.

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, en la siguiente tabla se indica el número de comunidades y ciudades autónomas de las que se dispone información sobre los controles oficiales y de vigilancia realizados en el marco de cada programa de control.

Programas Objetivos estratégico 2.3.	Nº CC. AA.
P8. Control de peligros biológicos en alimentos	17
P9. Control de anisakis	16
P10. Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios	13
P11. Control de contaminantes en alimentos	17
P12. Control de ingredientes tecnológicos	15
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 119 749 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	36 216	30,24 %
P9. Control de anisakis	29 195	24,38 %
P10. Vigilancia de resistencias antimicrobianas	450	0,38 %
P11. Control de contaminantes	6 015	5,02 %
P12. Control de ingredientes tecnológicos	3 225	2,69 %
P13. Control de materiales en contacto con alimentos	314	0,26 %
P14. Control de residuos de plaguicidas	1 672	1,40 %
P15. Control de residuos de medicamentos veterinarios	42 502	35,49 %
P17. Control de alimentos irradiados	160	0,13 %
TOTAL	119 749	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 35,49 %, se corresponde al programa 15 de residuos de medicamentos veterinarios.

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 programas de control del objetivo estratégico 2.3. en el año 2022.

En el caso de los programas 8, de agentes biológicos, 11, de contaminantes, y 14, de plaguicidas, no se dispone de los datos de programación, por haber obtenido los datos de los enviados a la EFSA, la cual no requiere esta información.

El promedio de cumplimiento de la programación en 2022 para el resto de programas de control es del 96,62 % de los controles que se habían programado. La cifra más elevada de cumplimiento de la programación se ha dado en el programa de resistencias antimicrobianas, contaminantes, plaguicidas y de alimentos irradiados con un 100 % de cumplimiento, seguido de ingredientes tecnológicos con un 97,88 %, y la más baja un 81,19 % en el programa de anisakis.

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

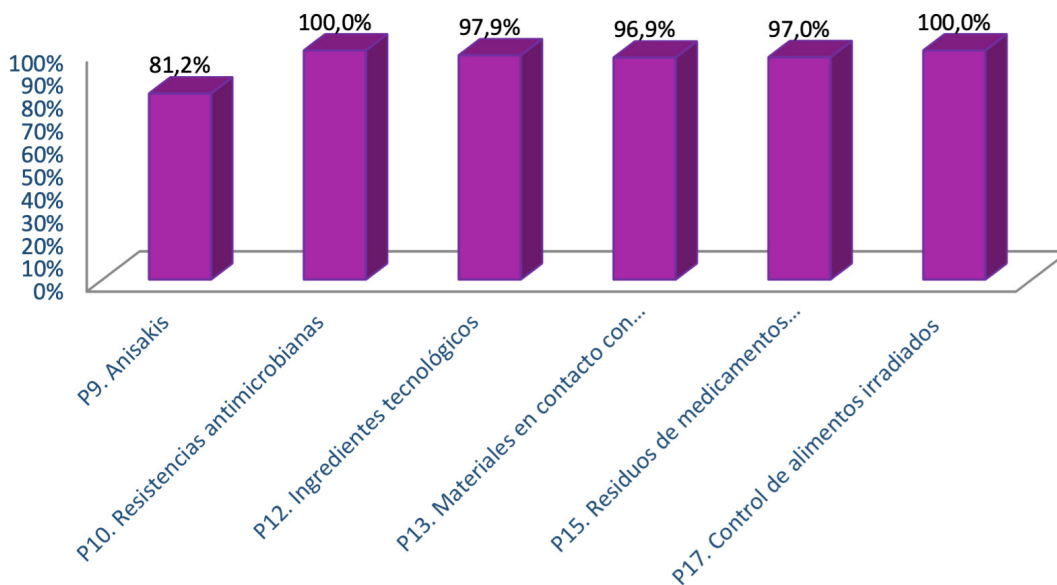


Gráfico 2.3.1. Cumplimiento de la programación de los controles por las autoridades competentes

□ CUMPLIMIENTO POR PARTE DEL OPERADOR ECONÓMICO DE INDUSTRIA ALIMENTARIA

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.

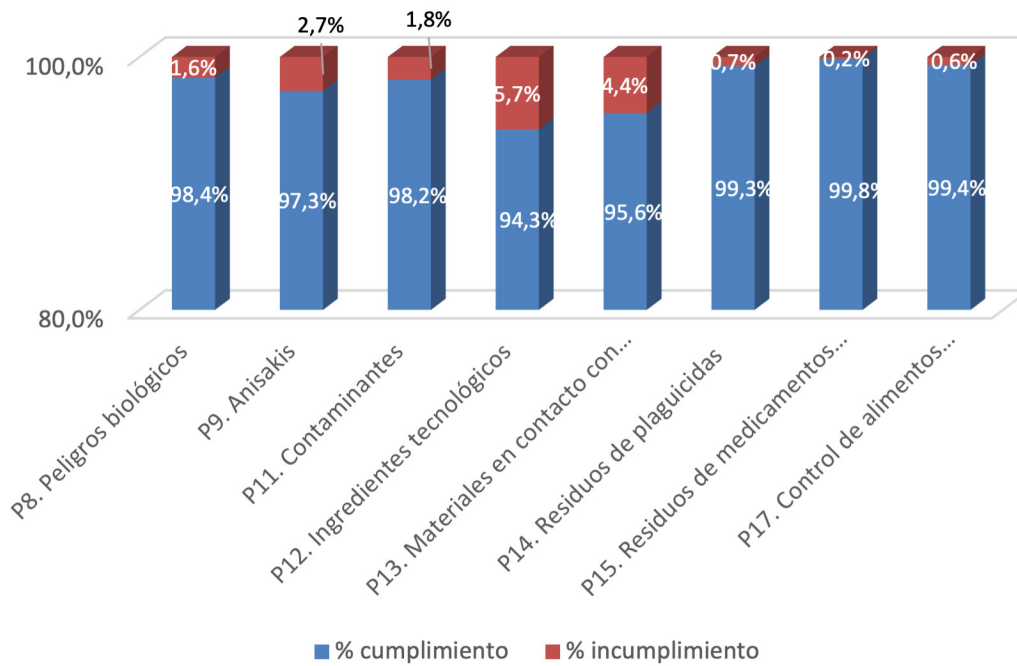


Gráfico 2.3.2. Cumplimiento de los operadores económicos

El promedio del porcentaje de cumplimiento de la normativa para estos programas del bloque de control de riesgos biológicos y químicos ha sido del 97,8 %.

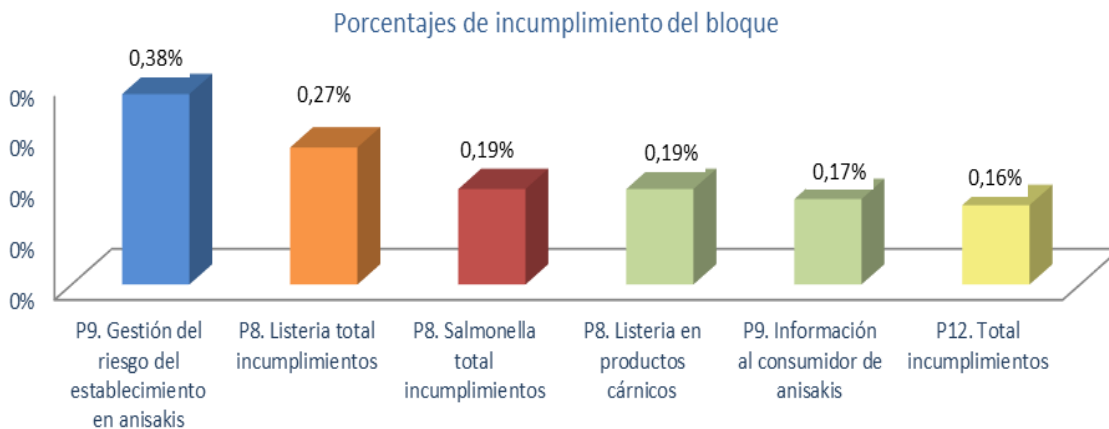


Gráfico 2.3.3. Porcentaje incumplimientos destacados combinando peligros

Los dos programas con mayor porcentaje de cumplimiento han sido el 15 y el 17, con un 99,8 y un 99,4 % respectivamente. Y el programa con un menor porcentaje de cumplimiento ha sido el 12, de ingredientes tecnológicos, con un 94,3 %.

De forma global para todos los programas del objetivo 3, si se analiza la información por peligros con el número total de controles realizados del objetivo 3, nos encontramos con los porcentajes de incumplimiento que se muestran en la gráfica a continuación.

□ MEDIDAS PARA ASEGURAR LA EFICACIA DEL CONTROL

Las AA. CC. adoptan medidas frente a los incumplimientos detectados. Durante el año 2022 se han adoptado un total de 1268 medidas administrativas y ninguna medida judicial. Debido a la fuente de obtención de los datos del programa 8 de peligros biológicos, no están disponibles los datos de medidas adoptadas en el marco de ese programa. 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 ha adoptado 823 medidas administrativas, de las cuales 672 se han adoptado frente a incumplimientos en la gestión de riesgo e información proporcionada al consumidor, y 151 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 65,61 % del total de las medidas adoptadas en este programa.
- En el programa 11 de contaminantes se ha adoptado un total de 96 medidas administrativas, destacando 10 **alertas alimentarias** y 43 **investigaciones de seguimiento**.
- Durante los controles de ingredientes tecnológicos en el marco del programa 12 se ha adoptado 225 medidas administrativas, siendo la más frecuente **la revisión del APPCC del establecimiento**, que ha supuesto el 21,33 % de las medidas.
- Frente a las no conformidades detectadas en el programa 13 de materiales en contacto con alimentos las autoridades competentes han adoptado 16 medidas administrativas, destacando 1 **alerta alimentaria**.
- En el programa 14 de residuos de plaguicidas se ha adoptado 12 medidas administrativas. La medida adoptada con mayor frecuencia ha sido la **investigación de seguimiento**, que ha supuesto el 83,33 % del total de las medidas adoptadas en este programa.
- Durante los controles del programa 15 de residuos de medicamentos veterinarios se ha adoptado 93 medidas administrativas, siendo la más frecuente la **investigación de seguimiento**, que ha representado el 39,78 % de las medidas, y destaca la notificación de 4 **alertas alimentarias**.
- En el programa 17 de control de alimentos irradiados, se han adoptado 3 medidas administrativas, que son: investigación en el establecimiento distribuidor, comunicación a las CC. AA. en las que se había distribuido (alerta) y verificación de la retirada del producto por parte del operador, incluyendo la retirada de otros lotes de del mismo producto y de otros productos recibidos del mismo proveedor.

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

Programa	2022		
	Administrativas	Judiciales	Totales
P9. Anisakis	823	0	823
P11. Contaminantes	96	0	96
P12. Ingredientes tecnológicos	225	0	225
P13. Materiales en contacto con alimentos	16	0	16
P14. Residuos de plaguicidas	12	0	12
P15. Residuos de medicamentos veterinarios	93	0	93
P17. Control de alimentos irradiados	3	0	3
TOTAL	1268	0	1268

Tabla 2.3.3. Medidas adoptadas en 2022 por programa

Se han generado **20 alertas** como consecuencia de los incumplimientos detectados en estos programas de control.

□ ANÁLISIS DE TENDENCIA 2021-2022

Tendencia en el número de controles

En la siguiente tabla se pueden observar los datos de los controles de los programas en el 2021 y el 2022. En el 2022 ha habido una disminución en el número de controles en todos los programas de control en general, exceptuando en el programa de plaguicidas donde ha aumentado el número de controles, siendo significativa la disminución en el programa 9 debido a la contabilización distinta del número de controles respecto al año anterior.

Programa	Nº controles	
	2021	2022
P8. Control de peligros biológicos	38 323	36 216
P9. Control de anisakis	48 508	29 195
P10. Vigilancia de resistencias antimicrobianas	600	450
P11. Control de contaminantes	4 110	6 015
P12. Control de ingredientes tecnológicos	4 523	3 225
P13. Control de materiales en contacto con alimentos	477	314
P14. Control de residuos de plaguicidas	1 682	1 672
P15. Control de residuos de medicamentos veterinarios	44 124	42 502
P.17 Control de alimentos irradiados ¹	-	160
TOTAL	142 347	119 749

¹ El programa 17 se crea en el nuevo PNCOCA según lo establecido en la Directiva 1999/2/CE.

Tabla 2.3.4. Comparativa 2021-2022 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 los operadores económicos

En la siguiente tabla se detalla el porcentaje de cumplimiento detectado en los últimos 2 años en los programas de este objetivo estratégico:

Programa	% cumplimiento	
	2021	2022
P8. Peligros biológicos	98,30 %	98,37 %
P9. Anisakis	99,29 %	97,57 %
P11. Contaminantes	98,20 %	98,20 %
P12. Ingredientes tecnológicos	95,95 %	94,33 %
P13. Materiales en contacto con alimentos	99,37 %	96,18 %
P14. Residuos de plaguicidas	98,75 %	99,28 %
P15. Residuos de medicamentos veterinarios	99,82 %	99,85 %
P17. Control de alimentos irradiados	*	99,38 %
PROMEDIO	98,71 %	97,89 %

* No se tiene información disponible acerca de la programación.

Tabla 2.3.5. Comparativa 2021-2022 porcentaje cumplimiento

Se puede observar que el promedio de cumplimiento en estos programas en 2022 se mantiene por encima del 97 %, en concreto el promedio de cumplimiento de estos programas ha sido de 97,89 %. El programa 12 de ingredientes tecnológicos es el programa en el que se detecta un menor porcentaje de cumplimiento: 94,33 %.

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 2022 se muestra a continuación:

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



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, centrado principalmente en 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 nuevo Reglamento (UE) 2017/625, sobre control oficial 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.

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 del 2021. En este sentido, debe señalarse las diferentes velocidades en la implantación de este programa en las CC. AA., y la adaptación a los cambios mencionados en la recogida de información para este año 2022

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 12 comunidades autónomas.

La información completa de los resultados de la ejecución del programa de control de este objetivo en el año 2022 se muestra a continuación:

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

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 los controles oficiales a nivel nacional en determinados riesgos o sectores con el fin de realizar una actividad de control oficial 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 2022 se han desarrollado los 3 estudios coordinados, que se incluyen en la siguiente tabla:

Título	Documento
Determinación de alcaloides tropánicos en papillas a base de cereales en polvo para lactantes y niños de corta edad que contengan maíz	Doc insertado nº 2.5.1 Resumen informe EC 02 22 TRO 
Determinación de presencia de sustancias perfluoroalquiladas (PFAS) en carne de pescado (EC 03 22 PFAS)	Doc Insertado nº 2.5.2. Resumen informe EC 03 22 PFAS 
Determinación de 3-MCPD, 2-MCPD y esteres de glicidol en preparados para lactantes y de continuación	Doc Insertado nº 2.5.3. Resumen informe EC 01 22 MCPD 

3. 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 del sistema 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.
- 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 durante el 2022 para cada una de ellas.

□ SUPERVISIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES

La verificación del cumplimiento y eficacia individual del control oficial se ha llevado a cabo por las CC. AA. mediante recogida de datos y evaluación de las actividades llevadas a cabo por los inspectores. Esta tarea la realizan los niveles superiores de la jerarquía.

Se tiene en cuenta 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 2022, 14 CC. AA. han informado de la realización de las supervisiones y sus resultados.

Las CC. AA. han elaborado y aplicado un plan de supervisión 2022 donde se han programado un total de 1161 supervisiones sobre los inspectores de control oficial, de las cuales se han realizado finalmente 1025 supervisiones, es decir, se ha cumplido la programación en un 88,29 %.

Los superiores jerárquicos han realizado las actuaciones de supervisión a 2461 agentes que participan en el control oficial, evaluándose un 53,59 % de los servicios veterinarios de mataderos y un 38,27 % de 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
5. Seguimiento de las medidas correctoras.

Del total de las supervisiones realizadas, 755 han sido evaluadas como correctas para los 5 aspectos de control oficial, es decir el 73,66 % 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.

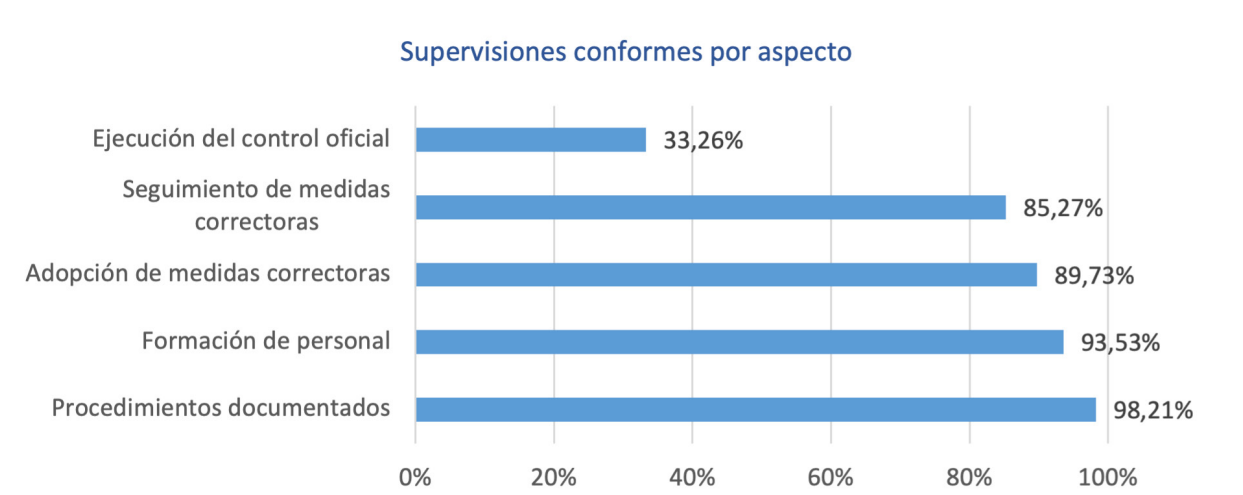


Gráfico 1: Proporción de supervisiones conformes por aspectos del control oficial en 2022

Se han detectado un total de 605 no conformidades en todas las supervisiones realizadas y las actividades que presentan mayor dificultad son la correcta ejecución de los controles oficiales por parte de los inspectores seguida de la adopción y seguimiento de las medidas correctoras y en concreto han mencionado:

- El cumplimiento de planes de inspección y plazos marcados.
- La aplicación correcta de procedimientos, directrices y modelos.
- 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.

Se han tomado las correspondientes medidas correctoras para la totalidad de las no conformidades detectadas, desarrollando actuaciones en los siguientes aspectos:

- Formación de personal: tanto general y/o específica según necesidades detectadas, impulsando la formación *on line* para llegar a mayor número de inspectores.
- Procedimientos de trabajo: revisando, actualizando y mejorando su distribución, así como el acceso a las bases de datos para su consulta y aplicación.
- Ejecución del control oficial con medidas relacionadas con:
 - La supervisión del correcto empleo de modelos de informes de control oficial, así como la mejora de su archivo y uso a través de soportes informáticos.
 - Verificación de la correcta detección, clasificación y seguimiento de los incumplimientos.
 - Rotación en los puestos de trabajo para armonizar las actuaciones del control oficial.
- Adopción y seguimiento de medidas correctoras con actuaciones para la armonización de los plazos específicos para cada medida específica, la comprobación de medidas correctoras y la mejora el seguimiento informático de estas actuaciones.

□ ANÁLISIS DE TENDENCIAS EN LA SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Dentro del plan PNCOCA 2021-2025, los datos obtenidos en este año 2022 muestran un cumplimiento de la programación similar al año anterior, con un 88,29 %, y un porcentaje de supervisiones totalmente conformes un 5 % mayor que en el año 2021, tal y como se muestra en el siguiente gráfico:

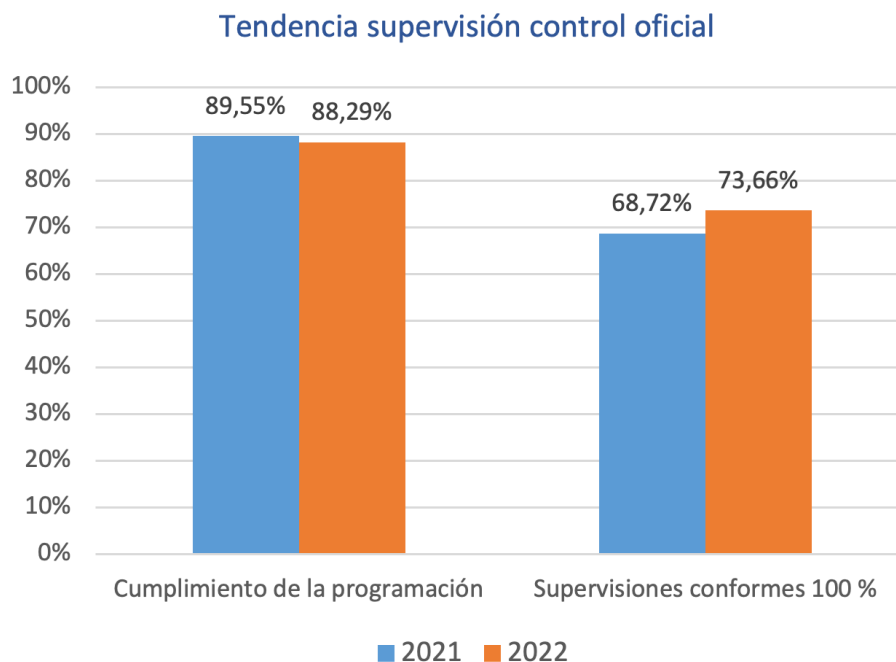


Gráfico 2: Tendencia de las supervisiones del plan PNCOCA 2021-2025

En la siguiente tabla se muestran los resultados e indicadores del año 2021 y 2022:

OBJETIVO GENERAL	INDICADORES DE TENDENCIA	RESULTADOS	
		2021	2022
Valorar la correcta y eficaz realización de las funciones de los agentes de control oficial y la aplicación de la normativa comunitaria y nacional en materia de seguridad alimentaria.	Nº Supervisiones programadas	1014	1161
	Nº Supervisiones realizadas	908	1025
	Cumplimiento de la programación	89,55 %	88,29 %
	% Supervisiones conformes 100 %	68,712%	73,66 %

Tabla 1: Resultados e indicadores del año 2021 y 2022

□ EVALUACIÓN SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL

OBJETIVO OPERATIVO	INDICADOR	RESULTADO
1. Elaborar y aplicar un plan de supervisión del control oficial con una programación	Nº de supervisiones programadas	1161
	Nº de supervisiones realizadas	1025
	Cumplimiento de la programación	88,29 %
2. Comprobar el cumplimiento y eficacia individual del control oficial	Nº supervisiones conformes	755
	% Supervisiones conformes	73,66 %
3. Adoptar medidas correctoras ante las no conformidades de la supervisión	Adopción de medidas correctoras	100 %

□ CONCLUSIÓN SUPERVISIÓN CONTROL OFICIAL

La supervisión durante el año 2022 de los servicios de inspección oficial indica que en el 73,66 % de los aspectos supervisados son conformes para garantizar que los controles oficiales se realizan de manera adecuada y eficaz.

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

Las autoridades competentes han adoptado numerosas medidas para mejorar los aspectos no conformes detectados en el control oficial mediante el refuerzo de la supervisión en aspectos relacionados con la detección y clasificación de los incumplimientos, el seguimiento de la implantación de las medidas correctoras, así como la actualización de los procedimientos de trabajo junto con el uso de soportes informáticos por parte del control oficial.

En los 2 años de ejecución del PNCOCA 2021-2025 se han realizado más del 88 % de las supervisiones programadas.

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

□ ANEXO I SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Grupo de Personal	Resultados			Indicador	
	Nº Inspectores (o servicios)	Nº Supervisiones Programadas	Nº Supervisiones Realizadas	% cumplimiento de la programación	% supervisiones por inspectores (o servicios)
Inspectores establecimientos alimentarios distintos de mataderos y lonjas	1850	756	708	93,65 %	38,27 %
SVO Mataderos	571	387	306	79,07 %	53,59 %
SVO Lonjas	40	18	11	61,11 %	27,50 %
Totales	2461	1161	1025	88,29 %	41,65 %

Tabla 1. Cumplimiento de la programación de supervisiones 2022

Grupo de personal	Resultados	Indicador	
	Nº supervisiones realizadas	Nº supervisiones conformes 100 %	% supervisiones conformes al 100 %
Inspectores establecimientos alimentarios distintos de mataderos y lonjas	708	464	65,54 %
SVO Mataderos	306	282	92,16 %
SVO Lonjas	11	9	81,82 %
Total	1025	755	73,66 %

Tabla 2. Porcentaje supervisiones conformes

Aspecto a controlar	Resultados		Indicador	
	Nº no conformidades	Total	% NC respecto al total de NC	% conformes 100 %
1. Formación de personal				
1.1. Conocimiento de la legislación de aplicación de los sistemas de autocontrol	11	54	8,93 %	91,07 %
1.2. Asistencia a actividades formativas del personal	14			
1.3. Aptitud del personal	7			
1.4. Otros	1			
2. Procedimientos documentados				
2.1. Disponibilidad de procedimientos, directrices y modelos actualizados	8	17	2,81 %	97,19 %
2.2. Otros	0			
3. Ejecución control oficial				

Aspecto a controlar	Resultados		Indicador	
	Nº no conformidades	Total	% NC respecto al total de NC	% conformes 100 %
3.1. Aplicación correcta de procedimientos, directrices y modelos	84	381	62,98 %	37,02 %
3.2. Cumplimiento de planes de inspección y plazos marcados	85			
3.3. Detección y adecuada clasificación de incumplimientos	43			
3.4. Elaboración de informes, su ajuste a los criterios o modelos establecidos y su correcta cumplimentación	58			
3.5. Difusión de informes y documentación que proceda a quien corresponda	16			
3.6. Archivo adecuado de documentación relativa a controles oficiales	14			
3.7. Empleo correcto de soportes informáticos existentes	49			
3.8. Otros	2			
4. Adopción medidas correctoras				
4.1. Propuesta de adopción de medidas adecuadas ante incumplimientos	25	64	10,58 %	89,42 %
4.2. Aplicación de las actuaciones que a raíz de los controles estén establecidas (plazos, sanciones, medidas especiales)	25			
4.3. Otros	0			
5. Seguimiento medidas correctoras				
5.1. Seguimiento de medidas adoptadas en los plazos establecidos	38	89	14,71 %	85,29 %
5.2. Evaluación correcta de la eficacia de las medidas correctivas aplicadas por la empresa	19			
5.3. Registro de las actuaciones del seguimiento de las medidas correctoras	11			
5.4. Adopción de medidas adicionales de mayor gravedad cuando no se cumplan los plazos o no se adopten las medidas	16			
5.5. Otros	0			
TOTAL		605	100 %	

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

□ AUDITORÍAS INTERNAS DEL CONTROL OFICIAL

Las auditorías internas del control oficial constituyen otro de los sistemas de revisión de la calidad de los controles oficiales, tanto en lo referente al cumplimiento como a la eficacia de éstos. Con el PNCOCA 2021-2025 comienza un nuevo ciclo quinquenal de verificación del cumplimiento y eficacia del control oficial mediante la programación de auditorías en función del riesgo. El proceso de auditorías se ha llevado a cabo teniendo en cuenta el documento de orientación, *Documento Marco de los Sistemas de Auditorías del Control Oficial v2, aprobada en enero de 2020*.

En este nuevo ciclo han facilitado información 8 CC. AA. sobre los siguientes aspectos de la auditoría al control oficial:

- Datos sobre el 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 2022 se han realizado 159 auditorías de las 154 auditorías programadas para este año. Esto supone que en los dos primeros años del quinquenio ya se han realizado el 37 % de las auditorías programadas para los 5 años de vigencia del plan.

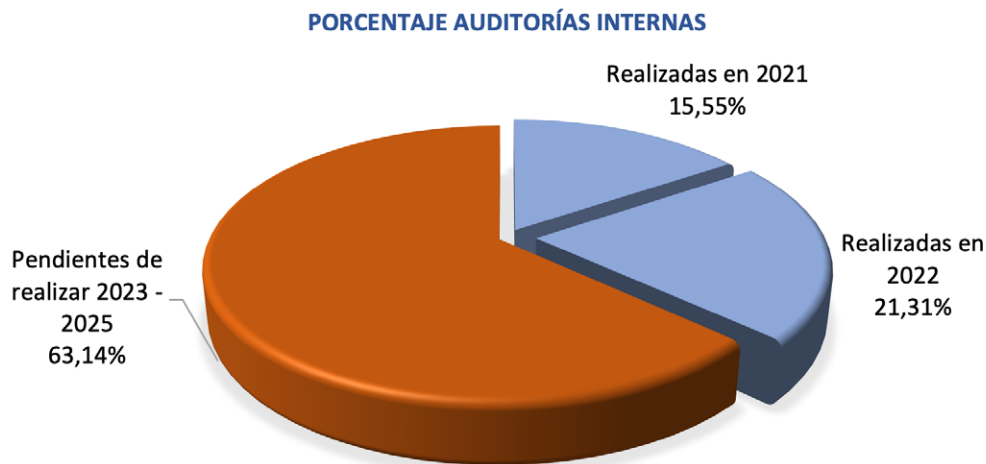


Gráfico 1 Porcentaje de auditorías realizadas/no realizadas en el ciclo 2021-2025

Cada comunidad autónoma establece una planificación de auditorías donde se incluyen los ámbitos y/o programas a auditar.

En el año 2022 se han auditado los aspectos que se recogen en la tabla 2 del anexo y que de manera resumida han abordado:

1. La aplicación del Programa 1 de inspección de establecimientos alimentarios y el Programa 2 de auditorías de los sistemas de autocontrol, donde se han concentrado la mayoría de las auditorías, revisando aspectos relacionados con la clasificación y programación del control oficial, autorización y registro de establecimientos, exportación a terceros países, gestión de brotes y denuncias, adopción de medidas ante incumplimientos y/o no conformidades detectados en los controles oficiales y auditorías.
2. Los nuevos programas del plan PNCOCA, el Programa 10 de resistencias antimicrobianas a agentes zoonóticos alimentarios y el Programa 6 de menús escolares.
3. Aspectos horizontales del control oficial tales como recursos humanos y materiales; supervisión del control oficial; gestión de documentación y organización del control oficial.

Durante el año 2022, ante las no conformidades detectadas, se han adoptado una serie medidas que se describen en la tabla 3 del anexo y que están relacionadas con:

- Formación del personal del control oficial en el conocimiento de la legislación intracomunitaria y en el control de los requisitos específicos de terceros países para la exportación.
- Reestructuración de la organización del control oficial
- Mejora de la ejecución y/o revisión de actividades y métodos de control oficial
- Revisión y/o creación de procedimientos e instrucciones de trabajo.

Algunas CC. AA. también han desarrollado Buenas Prácticas que contribuyen a la mejora del sistema de control oficial donde se han tratado los siguientes aspectos:

- Formación de servicios de control oficial en materia de exportación.
- Creación de nuevos sistemas de información digital integral de los procesos de inspección de salud pública
- Instrucciones específicas y procedimientos normalizados para las actividades de vigilancia del control oficial.

□ EVALUACIÓN DE LA AUDITORÍA INTERNA AL CONTROL OFICIAL

OBJETIVO OPERATIVO	INDICADOR	RESULTADO
1.Elaborar y aplicar un plan de auditorías 2021-2025	Número de auditorías programadas	154
	Número de auditorías realizadas	159
	Cumplimiento de la programación	103,25 %
2.Adoptar medidas correctoras ante las no conformidades	Medidas correctoras acordes a los resultados de la verificación	Ver la tabla 3 del anexo

□ CONCLUSIONES AUDITORÍAS INTERNAS AL CONTROL OFICIAL

Las autoridades competentes de las CC. AA. han cumplido la programación propuesta para el 2022, incluso se han compensado las auditorías no realizadas del primer año del ciclo.

Como resultado de las auditorías se han adoptado medidas estratégicas, como son la actualización de protocolos y procedimientos documentados y la mejora de las aplicaciones informáticas. Se han implementado Buenas Prácticas como formación específica e implantación de sistemas de digitalización de los registros del control oficial.

La información detallada de los controles y resultados de las auditorías internas se muestra a continuación en el anexo.

□ ANEXO II AUDITORÍAS INTERNAS DEL CONTROL OFICIAL

	Ciclo de auditorías PNCOCA 2021-2025					
	1º	2º	3º	4º	5º	TOTAL
Auditorías programadas	123	154	171	169	129	746
% Auditorías programadas/ciclo	16,49 %	20,64 %	22,92 %	22,65 %	17,29 %	100,00 %
Auditorías realizadas	116	159				
% Auditorías realizadas/total programadas cada año	94,31 %	103,25 %				
% Auditorías realizadas/total programadas ciclo	15,55 %	21,31 %				

Tabla 1: Auditorías ciclo PNCOCA 2021-2025

N ^a CC. AA.	Universo de auditoria	Aspectos supervisados
5	P 1 : Inspección de establecimientos alimentarios	<ul style="list-style-type: none"> - Clasificación de establecimientos y programación del control oficial según riesgo. - Supervisión de control oficial realizado incluyendo exportación a terceros países. - Autorización y registro de establecimientos. - Actividades en control oficial ante brotes y denuncias. - Adopción de medidas ante incumplimientos.
4	P 2 : Auditorías de los sistemas de autocontrol	General
2	P 3 : Mataderos y salas de caza- reses de lidia	<ul style="list-style-type: none"> - Disposiciones normativas de aplicación. - Inspección post-mortem en unglados. - Control de triquinas y bienestar animal en porcino.
2	P 4 : Etiquetado de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> - Supervisión de la correspondencia de la ficha técnica y etiquetado en todos los operadores alimentarios. - Valoración del etiquetado en control programado.
2	P 5: Alérgenos y sustancias que causan intolerancias	<ul style="list-style-type: none"> - Control de intolerancias y alergias alimentarias - Conformidad con disposiciones normativas
1	P 7: Notificación, etiquetado y composición de complementos alimenticios	<ul style="list-style-type: none"> - Conformidad con las disposiciones normativas
3	P 8 : Peligros biológicos en alimentos	<ul style="list-style-type: none"> - Toma de muestras y conformidad con la norma - Adecuación para alcanzar objetivos del Plan de Seguridad alimentaria.
1	P 9 : Anisakis	General
1	P 10: Vigilancia de resistencias a los antimicrobianos de agentes zoonóticos alimentarios	<ul style="list-style-type: none"> - Toma de muestras - No conformidades e incumplimientos
1	P 12: Aditivos y otros ingredientes tecnológicos	General
1	P 13: Materiales en contacto con alimentos	General
1	P 16: Menús escolares	<ul style="list-style-type: none"> - Promoción de la salud alimentaria
3	Aspectos horizontales recursos humanos y materiales	<ul style="list-style-type: none"> - Estructura y organización del sistema - Cualificación y formación del personal - Gestión del control oficial - Instrumentos de coordinación y cooperación. - Procedimientos documentados - Soporte informático de control oficial - Medios y equipos - Sistema de información y registro - Revisión del sistema y verificación de la eficacia

Tabla 2. Aspectos del universo de auditoria cubiertos en el año 2022

- Informar a los superiores jerárquicos de las necesidades del sistema de control oficial para su solución.
- Actualizar el conocimiento del personal inspector en la legislación de aplicación en el mercado intracomunitario
- Formación personal en la normativa, requisitos específicos y condiciones de certificación digital para la exportación.
- Puesta en marcha de un nuevo sistema de información.
- Digitalización de la inspección
- Especialización del personal inspector.
- Calibración de equipos de medida.
- Revisión de métodos y procedimientos de actuación
- Actualización de protocolos de inspección e instrucciones al servicio de control oficial
- Procedimiento de control de calidad de gestión de la documentación
- Acortar el ciclo de supervisión al trienio 2023-2025.

Tabla 3. Acciones correctoras adoptadas para mejorar los sistemas de control

- Cursos de formación de requisitos específicos exigidos por terceros países para exportación
- Puesta en marcha de un nuevo sistema informático para la inspección en salud pública.
- Sistema de digitalización de los registros de control oficial.
- Instrucciones específicas para la toma de cada una de muestras.

Tabla 4. Buenas prácticas puestas en evidencia mediante las auditorías internas

□ AUDITORÍAS EXTERNAS DEL CONTROL OFICIAL

La Comisión Europea (C.E.), a través de la DG SANTE, lleva a cabo auditorías al sistema de control oficial, lo que permite la evaluación y mejora del sistema de control. Estas auditorías se incluyen dentro de las auditorías externas junto con otras auditorías realizadas por terceros países con fines de exportación de alimentos.

La C.E. 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 de la 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.

Su ejecución y el resultado de las mismas contribuyen a una mejora general del sistema de control oficial.

Durante el 2022 la C.E. programó y ejecutó en España 6 auditorías en diferentes ámbitos del sistema de control de la cadena alimentaria, tal y como se refleja en la tabla 1 del Anexo. De ellas, la AESAN organizó y coordinó las siguientes:

1. Auditoría DG(SANTE) 2022-7440: *Evaluación de los controles oficiales relacionados con la seguridad de la leche y los productos lácteos.*
2. Auditoría DG(SANTE) 2022-7483: *Evaluación del control de residuos y contaminantes en animales vivos y sus productos.*
3. Auditoría DG(SANTE) 2022-7382: *Auditoría perfil país de seguimiento.*

Las dos primeras auditorías se realizaron mediante visitas *in situ* y videoconferencias y la auditoría de seguimiento del perfil país fue a distancia con reuniones y entrevistas.

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 Unidad F de la DG SANTE de la Comisión Europea en España. AESAN-comunidades autónomas-salud pública* aprobado el 15 de enero 2020 en la CI.

Las principales conclusiones y hallazgos de las auditorías se recogen en los informes de auditorías que se pueden consultar en el siguiente enlace de la página web de la Comisión Europea:

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

En las dos primeras auditorías del 2022 como conclusión principal el equipo de auditoría de la C.E. destaca la adecuada organización del control oficial, así como la eficacia en la comunicación y la cooperación entre las diferentes autoridades competentes. Señalar que en el momento de la elaboración de este informe no se dispone del informe de la auditoría de perfil país DG(SANTE) 2022-7382 de seguimiento de las recomendaciones.

□ ANEXO III AUDITORÍAS EXTERNAS

Nº Referencia auditoría	Ámbito	Tipo de control	Fecha inicio
2022-7440	Seguridad de la leche y derivados	Auditoría	31/01/2022
2022-7522	Bienestar animal en buques de ganado	Auditoría	21/03/2022
2022-7483	Seguridad química – Residuos en alimentos de origen animal	Auditoría	25/04/2022
2022-7505	Puestos de Control. Transporte. Bienestar animal	Auditoría	16/05/2022
2022-7425	Controles oficiales a la importación de animales y productos	Auditoría	30/05/2022
2022-7382	Seguimiento sistemático (Perfil país)	Auditoría	21/11/2022

* en azul las auditorías sobre ámbitos de competencia de la AESAN y las AA. CC. de salud pública de las CC. AA.

Tabla 1: Auditorías de la DG SANTE realizadas en 2022 en España*

4. 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:

- Elaboración de normativa nacional en coordinación con todas las AA. CC. competentes a nivel central, autonómico y local, implicados en los controles oficiales de toda la cadena alimentaria, para regular los nuevos aspectos de control oficial, el muestreo y el 2º dictamen pericial entre otros aspectos, que sustituirá 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.
- Revisión del procedimiento de control oficial de alimentos vendidos por internet de acuerdo con las nuevas tendencias e incremento de la compra-venta de alimentos por internet, siguiendo las directrices del grupo de trabajo de la Comisión Europea.
- Desarrollo de mecanismos de coordinación que garanticen la participación de los tres niveles de organización territorial en el sistema de control oficial, de forma que todos los establecimientos alimentarios estén sujetos a los controles oficiales que le correspondan de manera armonizada y equivalente, sea cual sea su actividad y localización, permanente o ambulante.
- Elaboración de un documento orientativo sobre criterios generales para el control oficial de la venta ambulante de alimentos, a través de un grupo de trabajo entre la AESAN, las AA. CC. de las comunidades autónomas y entidades locales.
- Revisión de los documentos de criterios en base al riesgo para la clasificación de establecimientos, riesgos biológicos, riesgos químicos, y residuos de plaguicidas.
- Mejora en la recopilación de datos de control oficial desde las AA.CC mediante la creación de una aplicación informática con capacidad para la recopilación, análisis y disponibilidad de la información para los diferentes fines: EFSA, informes de la Comisión Europea, informes nacionales, auditorías y otras consultas.
- 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.
- Revisión de las programaciones de control oficial de contaminantes en alimentos (programa 11 del PNCOCA 2021-2025), residuos de plaguicidas en alimentos (programa 14), residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal (programa 15), vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos en alimentos (programa 10) y control de alimentos irradiados (programa 17).
- Inclusión de criterios de control oficial en mataderos del bienestar de los animales mediante los sistemas de videovigilancia.

Además, se realizan 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



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición