OBJETIVO DE ALTO NIVEL 2

Reducir los riesgos para la salud de las personas, presentes en los alimentos, asegurar 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.









Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria
2021-2025
Versión 5 - 2025

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO Y AGENDA 2030
agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

Ministerio de Derechos sociales, Consumo y Agenda 2030
Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)

La autoridad competente responsable de la coordinación para la consecución de este objetivo es la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) del Ministerio de Derechos sociales, Consumo y Agenda 2030

A. OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

Los objetivos estratégicos que integran el objetivo de alto nivel 2 y los programas previstos 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 2.1. Inspección de establecimientos alimentarios
  - Programa 2.2. Auditorías del sistema de gestión de la seguridad alimentaria
  - Programa 2.3. Mataderos, salas de manipulación de caza
- **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 2.4. Etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con alimentos
  - Programa 2.5. Alérgenos y sustancias que causan intolerancias
  - Programa 2.6. Organismos Modificados Genéticamente (OMG)
  - Programa 2.7. 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 peligros biológicos y químicos presentes en los alimentos.
  - Programa 2.8. Peligros biológicos en alimentos
  - Programa 2.9. Anisakis
  - Programa 2.10. Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios
  - Programa 2.11. Contaminantes en alimentos
  - Programa 2.12. Control de ingredientes tecnológicos
  - Programa 2.13. Materiales en contacto con alimentos
  - Programa 2.14. Residuos de plaguicidas en alimentos
  - Programa 2.15. Residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal
  - Programa 2.17. 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 2.16. 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.

B. ORGANIZACIÓN GENERAL: AUTORIDADES COMPETENTES, MECANISMOS DE COORDINACIÓN Y RECURSOS AL CONTROL OFICIAL

En este apartado se desarrolla el sistema mediante el cual se organizan en España los controles sobre establecimientos alimentarios y alimentos producidos o comercializados en el mercado intracomunitario para verificar el cumplimiento de la normativa en materia de seguridad alimentaria y los recursos sobre los que se sustenta dicho sistema para dar cumplimiento al objetivo de alto nivel de reducir los riesgos para la salud de las personas, presentes en los alimentos y asegura 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.

1. AUTORIDADES COMPETENTES Y ÓRGANOS DE COORDINACIÓN

De acuerdo con el artículo 4 del Reglamento (UE) 2017/625, los Estados miembros designarán a las autoridades competentes (en adelante AA. CC.) a las que les atribuya la responsabilidad de organizar o realizar los controles oficiales y otras actividades oficiales para verificar el cumplimiento de la normativa aplicable a toda la cadena alimentaria.

El Estado puede atribuir la responsabilidad de organizar o realizar los controles oficiales a más de una autoridad competente a diferente escala (nacional, regional o local), así como permitir a las autoridades competentes designadas la transferencia de responsabilidades específicas a otras autoridades públicas, siempre que haya coordinación y cooperación en los controles.

Los artículos 148 y 149 de la Constitución Española reparten las competencias entre la Administración General del Estado y las comunidades autónomas (en adelante CC. AA.), y atribuyen las competencias en materia de sanidad e higiene a las CC. AA. Las Consejerías de Sanidad de las 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.

Por otra parte, el artículo 109 del Reglamento *(UE) 2017/625* establece que cada Estado miembro designará un organismo único de contacto con los organismos europeos y con el resto de organismos de contacto de los demás Estados miembros.

En España el organismo único encargado de coordinar la elaboración del Plan Nacional de Control, así como recopilar información con vistas a presentar el informe anual, es la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), del Ministerio de Asuntos sociales, Consumo y Agenda 2030, a través de la Subdirección General de Control Oficial y Alertas (sgcoa@aesan.gob.es - Tfno: +34 913380715).

Estructura y organización de las autoridades competentes

La AESAN ejerce un papel principalmente coordinador e interlocutor con las CC. AA., con los demás Estados miembros y con los organismos internacionales. Además, tiene potestad para elaborar legislación nacional en los casos en que se considere necesario, y también dispone de un órgano de evaluación de riesgos nacional a través del Comité Científico.

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.

Dentro de las Consejerías de Sanidad de las CC. AA., son las Direcciones Generales de Salud Pública (DGSP) las que suelen poseer estas competencias. La estructura de cada una de las CC. AA. se publica en un Decreto autonómico donde se reflejan exactamente los organismos existentes en cada CC. AA. y sus competencias.

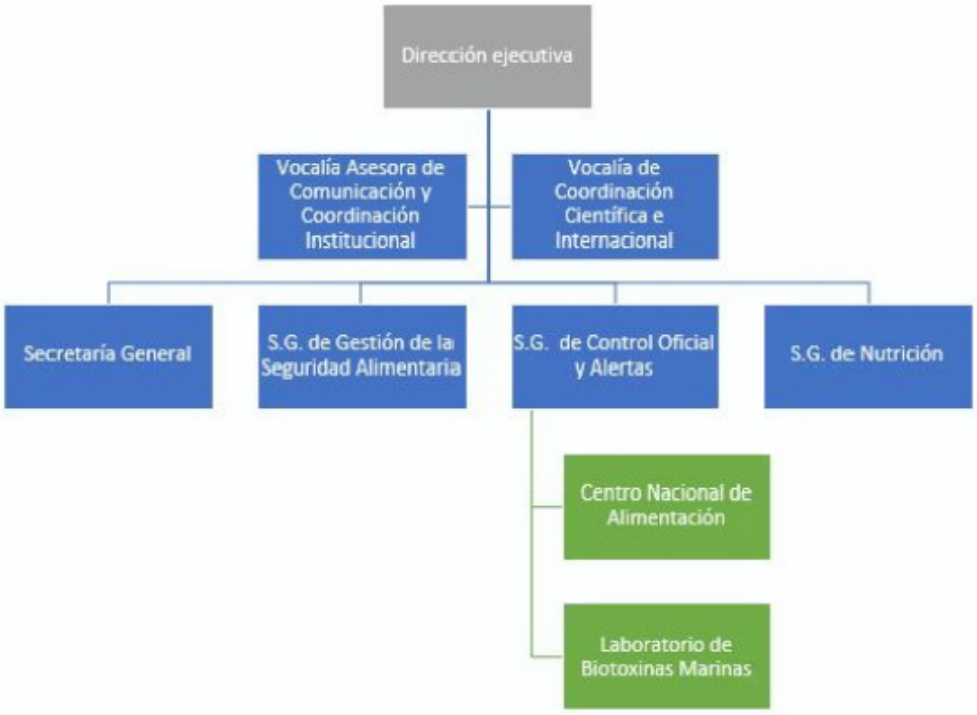
Frecuentemente, las entidades locales ejercen también competencias en materia de Salud Pública, tal y como viene reflejado en el artículo 25 de la Ley 7/1985, reguladora de las bases del régimen local, donde se establece que los municipios ejercerán en todo caso como competencias propias, en los términos de la legislación del Estado y de las comunidades autónomas, en las siguientes materias relacionadas con el Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria (PNCOCA):

- Ferias de abastos, mercados, lonjas y comercio ambulante.
- Protección de la salubridad pública.

En el Anexo I se puede consultar el listado de las C.C. A.A. encargadas de estos controles, sus páginas web y las normas jurídicas por las que se hayan designado al efecto.

ANEXO I. AUTORIDADES COMPETENTES

Dentro de la AESAN existen tres unidades, la Subdirección General de Gestión de la Seguridad Alimentaria, la Subdirección de Control Oficial y Alertas y la Subdirección General de Nutrición.



De acuerdo con el Real Decreto 697/2022 por el que se aprueba el Estatuto del Organismo Autónomo Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, la **Subdirección General de Gestión de la Seguridad Alimentaria**, asume el desarrollo de las funciones relativas a la gestión del riesgo alimentario en la producción, transformación, elaboración, transporte, distribución y venta o servicio al consumidor final y colectividades, así como la Secretaría de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria (CIOA) y las siguientes tareas:

- Proponer medidas de gestión del riesgo en alimentos formulando, entre otras medidas, propuestas para nuevos desarrollos normativos y promoviendo la simplificación y unificación de las normas, así como planifica , coordinar y desarrollar estrategias de actuación en relación con la seguridad alimentaria en las fases posteriores a la producción primaria y la nutrición.
- Coordinar e informar sobre la posición de España y, en su caso, representarla, en los asuntos de seguridad alimentaria y nutrición que se traten en la Unión Europea y en los organismos internacionales, especialmente en la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius, de la que la Agencia es punto de contacto.
- Gestionar el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

La **Subdirección General de Control Oficial y Alertas**, desempeña en el ámbito de su actividad las funciones siguientes:

- Coordinar las actuaciones de la Administración pública en territorio nacional, relativas al control oficial de productos alimenticios, para proteger la salud e intereses de los consumidores y del conjunto de los agentes de la cadena alimentaria.
- Coordinar el funcionamiento de la red de alerta alimentaria existente en el territorio español y su integración en los respectivos sistemas comunitario e internacional.
- Diseñar y gestionar estrategias de comunicación del riesgo alimentario, en términos del binomio riesgo/beneficio y con especial atención a situaciones de alertas alimentarias, estableciendo los mecanismos precisos que faciliten la adecuada percepción del consumidor, así como la comunicación de otros riesgos relacionados con los alimentos que afecten a la seguridad de los consumidores.



Corresponde igualmente a esta Subdirección General, el control y supervisión del Centro Nacional de Alimentación y del Laboratorio de Biotoxinas Marinas.

La **Subdirección General de Nutrición** asume el desarrollo de las funciones relativas a la gestión de la promoción de una alimentación saludable y desempeña en el ámbito de su actividad las siguientes funciones:

- Elaborar, promover y participar en estudios y trabajos de investigación sobre seguridad alimentaria y nutrición.
- Impulsar coordinadamente con el Ministerio de Sanidad la estrategia de la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad, de acuerdo con lo establecido en la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

- Impulsar y participar en el seguimiento de la publicidad de alimentos y bebidas, especialmente la dirigida a menores.
- Apoyar en su funcionamiento al observatorio de la nutrición y de estudio de obesidad previsto en la Ley 17/2011, de 5 de julio.
- Promover cuantas acciones de formación, información y educación en el ámbito de la seguridad alimentaria y la nutrición sean precisas para la ciudadanía, las administraciones públicas y los agentes sociales implicados con objeto de constituirse en referente de información rigurosa en tales ámbitos.

Para conseguir una aplicación uniforme del Reglamento (UE) 2017/625 y que los diferentes sistemas de control funcionen de forma homogénea, existen órganos de coordinación interterritoriales e intersectoriales, cuya finalidad es coordinar las actividades de la AESAN y de las DGSP-CC. AA. En estos órganos se aprueban procedimientos, programas de control, guías y criterios homogéneos de interpretación normativa.

Los principales órganos de coordinación existentes en la AESAN para tratamiento de temas relacionados con la seguridad alimentaria son:

- CONSEJO RECTOR. Es el órgano rector de la Agencia, con representantes de las CC. AA. y los Ministerios de Sanidad, Derechos sociales, Consumo y Agenda 2030, Agricultura Pesca y Alimentación, Industria, Comercio y Turismo y Ciencia e Innovación. También hay representantes de los municipios y provincias.
- COMISIÓN INSTITUCIONAL. Con representantes de todas las CC. AA. ejerce funciones de coordinación interterritorial e interdepartamental. También están representados los Ministerios de de Sanidad, Derechos sociales, Consumo y Agenda 2030, Agricultura Pesca y Alimentación, así como las entidades locales y Ciencia e Innovación.
- CONSEJO CONSULTIVO. Es el órgano de participación activa de la sociedad. Tiene representantes de las organizaciones económicas, sociales y colegiales más significativos en los asuntos relacionados con la seguridad alimentaria y nutrición.
- COMISIÓN PERMANENTE DE SEGURIDAD ALIMENTARIA y COMISIÓN PERMANENTE DE NUTRICIÓN. Ambas Comisiones tienen representantes de todas la CC. AA. y Ciudades Autónomas. En ellas se desarrollan diferentes propuestas y documentos de consenso a petición de la Comisión Institucional y se ratifican los documentos finales de los grupos de trabajo.
- GRUPOS DE TRABAJO ESPECÍFICOS. Se crean en la Comisión Institucional a iniciativa propia o previo informe de las Comisiones Permanentes. Son por ejemplo el grupo de trabajo de verificación de la eficacia o de auditorías internas del control oficial.

En el Anexo II se muestran detallados otros órganos de coordinación de carácter general y sectorial, a nivel central y a nivel autonómico.

ANEXO II. ÓRGANOS DE COORDINACIÓN

2. SOPORTE JURÍDICO

Las autoridades competentes están dotadas del poder jurídico necesario para efectuar los controles oficiales y otras actividades oficiales, así como para adoptar las medidas necesarias establecidas en el Reglamento (UE) 2017/625, asimismo dichas normas garantizan el acceso del personal a los locales y a la documentación de los operadores para que los agentes de control puedan cumplir su cometido adecuadamente.

Además de las normas que constituyen el soporte jurídico para efectuar los controles oficiales en todos los ámbitos de aplicación del Reglamento (UE) 625/2017, existen otras disposiciones legales nacionales y autonómicas, que son de aplicación en los controles oficiales de los establecimientos alimentarios y alimentos.

Algunas de estas disposiciones son de carácter horizontal, y afectan al sistema de control oficial de manera global o a un determinado sector, pero a diferentes peligros, y otras son disposiciones que afectan de manera específica a determinado/s programa/s de control.

En el Anexo III se pueden consultar todas las disposiciones legales de carácter horizontal. Las disposiciones legales específicas se incluyen en cada uno de los programas afectados

ANEXO III. DISPOSICIONES LEGALES

3. RECURSOS LABORATORIALES

En cumplimiento de lo dispuesto por el Reglamento (UE) 2017/625 acerca de los métodos de muestreo, análisis, ensayos y diagnósticos (capítulo IV), laboratorios oficiales, laboratorios comunitarios y nacionales de referencia (título III, laboratorios y centros de referencia), el soporte analítico de los diferentes programas de control oficial en España se estructura en laboratorios de control oficial, laboratorios nacionales de referencia y laboratorios comunitarios de referencia, también llamados laboratorios de referencia de la UE.

- **Laboratorios de control oficial,** designados por las AA. CC. para realizar los análisis de las muestras tomadas en el marco de los controles oficiales. Cumplen con las obligaciones de los laboratorios descritas en el artículo 38 del Reglamento (UE) 2017/625 acerca de requisitos conforme a las normas europeas: EN ISO/IEC 17025, EN 45002 y EN 45003 y son acreditados por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC). Asimismo, los laboratorios oficiales participan en ensayos interlaboratorios comparados o en ensayos de aptitud organizados para los análisis, ensayos o diagnósticos que realicen en su calidad de laboratorios oficiales, a petición del laboratorio nacional de referencia o del laboratorio de referencia de la Unión Europea.
  El listado de laboratorios designados para el control oficial se encuentra disponible en la página web de la AESAN, a través de la aplicación informática de la Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria (RELSA).

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

- **Laboratorios nacionales de referencia**designados de acuerdo al artículo 100 del *Reglamento (UE) 2017/625* y cumplen las responsabilidades y tareas previstas en el artículo 101 de dicho reglamento. En España existe un Laboratorio Nacional de Referencia para el control oficial de alimentos que depende de la AESAN:

  - Centro Nacional de Alimentación (CNA) en Majadahonda

- **Laboratorios de referencia de la Unión Europea**, designados por la Comisión europea como centros de soporte técnico-científico de los laboratorios nacionales de referencia y los laboratorios oficiale para que dispongan de información actualizada sobre los métodos disponibles, organicen ensayos interlaboratorios comparados o participen activamente en ellos, y ofrezcan cursos de formación para los laboratorios nacionales de referencia o los laboratorios oficiales. Estos laboratorios cuentan con gran capacidad técnica (infraestructuras y equipos), y con personal altamente cualificado y formado. En España existe un laboratorio de referencia de la Unión Europea que depende de la AESAN:
  - Laboratorio Comunitario de Referencia de Biotoxinas Marinas (EURLMB), en Vigo.

Designación de laboratorios

Las autoridades de las CC. AA. y de la Administración General del Estado son las competentes en la designación de los laboratorios de Control Oficial, según el artículo 37 del Reglamento (UE) 2017/625. Esta designación se realiza en base al *"Procedimiento de designación de laboratorios oficiales en el ámbito de seguridad alimentaria"*.

Los laboratorios para poder ser designados como laboratorios oficiales por una Autoridad Competente, tanto públicos como privados, han de reunir determinados requisitos acerca de sus recursos y capacidades de funcionamiento, descritos en el *"Procedimiento de designación de laboratorios oficiales en el ámbito de seguridad alimentaria"*.

PNT DESIGNACIÓN LABORATORIOS

No existen requerimientos en cuanto a su localización, ya que pueden estar ubicados en la propia comunidad autónoma o en otra, en otro Estado miembro de la Unión Europea o en un país tercero que sea parte en el Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo, cumpliendo los requisitos establecidos en el punto 37 (2) del Reglamento (UE) 2017/625.

Las AA. CC. y los laboratorios oficiales deben coordinarse y planificar los ensayos a realizar a lo largo del año en base a la programación anual de las AA. CC. y las actividades de análisis de los laboratorios.



Los laboratorios designados como laboratorios para control oficial pueden ser objeto de auditoría o inspección por parte de las AA. CC. para la verificación del cumplimiento de los compromisos y requisitos establecidos en el procedimiento de designación, de acuerdo al artículo 39 del *Reglamento (UE) 2017/625.* Las actividades de verificación se realizarán de manera regular, con la frecuencia oportuna, o cuando se estime necesario.

Las AA. CC. podrán retirar total o parcialmente la designación de un laboratorio oficial en caso de que el laboratorio no supere las actividades de verificación y no adopte las medidas correctivas adecuadas, o no cumpla con los compromisos pactados para el mantenimiento de la designación como laboratorio oficial.

4. SOPORTES INFORMÁTICOS AL CONTROL OFICIAL

En el ejercicio de los controles oficiales se emplean en muchas ocasiones aplicaciones informáticas y bases de datos que tienen como finalidad simplificar la gestión, ahorrar trámites administrativos, tiempo y, en definitiva, mejorar la calidad y la eficiencia en la ejecución de los controles oficial

Bases de datos cuya gestión es realizada por la AESAN:

- Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA). Es una herramienta de apoyo al control oficial con carácter nacional y público cuya creación y gestión están reguladas por el *Real Decreto 191/2011*, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. En el RGSEAA han de inscribirse cada uno de los establecimientos de las empresas alimentarias o, en el caso de que éstas no tengan establecimientos, las propias empresas, siempre que reúnan los siguientes requisitos:

  a) Que la sede del establecimiento o la sede o domicilio social de la empresa que no tenga establecimiento esté en territorio español.

  b) Que su actividad tenga por objeto:

  1.º Alimentos o productos alimenticios destinados al consumo humano.

  2.º Materiales y objetos destinados a estar en contacto con alimentos.

  3.º Coadyuvantes tecnológicos utilizados para la elaboración de alimentos.

  c) Que su actividad pueda clasificarse en alguna de las siguientes categorías

  1.º Producción, transformación, elaboración y/o envasado.

  2.º Almacenamiento y/o distribución y/o transporte.

  3.º Importación de productos procedentes de países no pertenecientes a la Unión Europea.

  Los establecimientos inscritos se pueden consultar en la página web de la AESAN a través del siguiente enlace:

https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario_principal_js.jsp

- Aplicación Informática para la Gestión de Alertas Alimentarias y Control Oficial (ALCON).
  Esta aplicación constituye una herramienta esencial para la gestión y coordinación de los controles oficiales a nivel nacional. Tiene dos aplicativos diferentes:

  - Gestión de la red de alerta alimentaria a través de la web, tanto nacional (SCIRI) como comunitaria (iRASFF) de expedientes iniciados con anterioridad al 16 de octubre de 2023. A partir de esta fecha se usa la aplicación iRASFF para la gestión de las notificaciones de la Red SCIRI-ACA, tanto a nivel nacional como comunitario, gestionada por la Comisión Europea. ALCON queda exclusivamente para registrar notificaciones y hacer el seguimiento de estas a nivel técnico.

- Recopilación de datos de control oficial remitidos desde las CC. AA. para la actualización de los anexos del PNCOCA

Las CC. AA. disponen de diferentes herramientas informáticas propias, siendo las más comunes las aplicaciones para el registro autonómico de los establecimientos alimentarios localizados en su territorio, herramientas para la clasificación de los establecimientos en base al riesgo y la programación de los controles, y aplicaciones para las actuaciones de control oficial.

En el Anexo IV se pueden consultar todas las herramientas informáticas que dan soporte al control oficial, tanto nacionales como autonómicas.

ANEXO IV. SOPORTES INFORMÁTICOS

5. PROCEDIMIENTOS NORMALIZADOS

Las autoridades competentes establecen procedimientos y mecanismos para garantizar la imparcialidad, eficacia, adecuación, calidad y la coherencia de los controles oficiales y otras actividades oficiales en todos los niveles, como marca el artículo 5 del *Reglamento (UE) 2017/625*.

Según el alcance y ámbito de aplicación de estos procedimientos se pueden diferenciar en:

- **Procedimientos internos,** aprobados por la propia unidad, de acuerdo a su estructura y sistema de gestión y dirigidos a la organización y funcionamiento de cada unidad, disponen de este tipo de procedimientos las CC. AA. y la AESAN.
- **Procedimientos específicos de trabajo de las comunidades autónomas,** de aplicación interna por las autoridades competentes dependientes del organismo de la comunidad autónoma que los ha aprobado, suelen ser de carácter técnico para unificar y describir de forma detallada el desempeño de las tareas de los agentes encargados del control oficial, en la mayoría de los casos relacionados con los diferentes programas de control.
- **Procedimientos específicos de trabajo consensuados entre la AESAN y las CC.AA.,** de aplicación en todo el territorio nacional, para las AA. CC. de las CC. AA. y la AESAN dependiendo de las responsabilidades descritas en los mismos. Se elaboran a raíz de la necesidad de unificar mecanismos de actuación en alguna materia de control oficial. Se suelen trabajar en grupos de trabajo específicos o directamente en la Comisión Permanente de Seguridad Alimentaria (CPSA) y se aprueban en la Comisión Institucional (CI) para su aplicación directa.
- **Procedimientos específicos de trabajo de ámbito intersectorial,** de aplicación en todo el territorio nacional ya que son adoptados de manera consensuada entre varios ministerios o consejerías con el fin de clarificar las competencias en caso de actividades conexas o en aquellas actividades en que es necesario un nivel elevado de coordinación y cooperación para ejercer correctamente las funciones establecidas en la legislación.



Asimismo, se desarrollan documentos guía y directrices de orientación para armonizar determinadas cuestiones directamente relacionadas con la ejecución del control oficial. Dichos documentos aparecen incorporados en cada uno de los programas de control afectados.

En esta línea se ha elaborado el "Documento de orientación sobre tasas a los controles oficiales" que armoniza a nivel nacional los requisitos establecidos en el Reglamento (UE) 2017/625 en relación al cálculo, costes y deducciones de las tasas aplicadas a los controles oficiales y fue aprobado en la CI de 17 de diciembre de 2021.

Documento de orientación sobre tasas a los controles oficiales aprobado en CI de 17 de diciembre de 2021

En el Anexo V se muestran los procedimientos y demás documentos relativos a la organización y funcionamiento de la AESAN y las CC. AA. Los procedimientos específicos se asocian a cada uno de los programas afectados.

ANEXO V. PROCEDIMIENTOS DOCUMENTADOS

6. PLANES DE EMERGENCIA

A efectos del artículo 55, apartado 1 del Reglamento (CE) 178/2002, relativo a los Planes generales para la gestión de crisis, todos los Estados miembros deberán elaborar este tipo de planes de contingencia para la gestión de crisis.

El objetivo de estos planes es prever, los sistemas y las actividades a desarrollar ante incidentes de carácter alimentario que puedan suponer un riesgo grave para la salud de los consumidores o frente a situaciones de emergencia alimentaria.

En España existen diferentes herramientas para desarrollar estos planes:

Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI)

El objetivo fundamental de este sistema, es garantizar a los consumidores que los productos que se encuentran en el mercado son seguros y no presentan riesgos para su salud. Para conseguir este objetivo, este sistema se estructura en forma de red, cuya base primordial es el intercambio rápido de información entre las distintas autoridades competentes, facilitando de este modo las actuaciones oportunas sobre aquellos productos alimenticios que pudieran suponer un riesgo directo o indirecto para la salud de los consumidores, y cuyo fin último es la retirada de la comercialización de los productos implicados, para su posterior destrucción, reexpedición o empleo para otros fines.



A su vez este sistema, se integra en los restantes Sistemas de Alerta Alimentaria, tanto comunitario, teniendo su reflejo en el "Rapid Alert Sistem for Food and Feed" (RASFF), establecido a nivel comunitario por el artículo 50.1 del Reglamento (CE) nº 178/2002, y en el que se integran de forma conjunta las incidencias vinculadas a los piensos, a los alimentos destina-dos a consumo humano y a los materiales en contacto con los alimentos,como internacional a través del Departamento de Seguridad Alimentaria, Zoonosis y enfermedades de transmisión Alimentaria de la OMS (INFOSAN).

El procedimiento de actuación viene descrito en el "Procedimiento de Actuación de la Red SCIRI – ACA", que integra como miembros a las autoridades competentes de las comuni-dades autónomas y AESAN.

Sistema de gestión de crisis alimentarias

La *Decisión de Ejecución (UE) 2019/300*, por la que se establece un plan general para la gestión de crisis en el ámbito de la seguridad de los alimentos y los piensos, especifica en su anexo I las tareas de los coordinadores de crisis de conformidad con el artículo 5.

A nivel nacional existe un procedimiento específico para la gestión de situaciones de emergencia denominado *"Procedimiento de gestión de incidentes graves y situaciones de emergencia alimentaria"* en el que se establece el procedimiento de actuación básico a seguir ante incidentes graves y situaciones de emergencia alimentaria, con el objeto de optimizar la gestión de los incidentes, facilitando la adecuada información al consumidor y minimizando, en la medida de lo posible, el impacto sanitario y económico.

7. FORMACIÓN DEL PERSONAL

De acuerdo con el artículo 5 del *Reglamento (UE) 2017/625*, la autoridad competente garantizará que todo el personal encargado de efectuar los controles oficiales tiene la formación adecuada que le capacite para cumplir su función de manera competente y efectuar los controles oficiales de manera coherente.

Además, el artículo 28 de la *Ley 17/2011* establece que la Administración pública garantizarán que todo el personal encargado de efectuar los controles oficiales recibe la formación continuada adecuada en su ámbito de actuación, que le capacite para cumplir su función, de una forma competente y coherente, atendiendo a los criterios que establezcan las directrices que en el ámbito de formación proporcionen los organismos europeos.

En España los empleados públicos acceden a trabajar en la Administración pública tras un proceso selectivo posterior a su formación requerida para cada puesto. Este proceso selectivo precisa un nivel de conocimiento en materias generales de normativa nacional, europea e internacional y materias específicas de normativa alimentaria, laboratorios y sanidad animal, entre otros.

A partir de ahí, las AA. CC. organizan los planes de formación:

a) Identificación de las necesidades formativas. Las autoridades competentes planifican anual o plurianualmente las actividades de formación de sus empleados públicos. Esta programación tiene en cuenta entre otras:

- las prioridades establecidas por los servicios o unidades de gestión
- las prioridades demandadas por los agentes de control
- las necesidades de formación puestas en evidencia de acuerdo a nueva normativa, nuevos objetivos internos de la organización, resultados no conformes en la supervisión, resultados no conformes en auditorías internas.
- personal de nueva incorporación.



b) **Implementación de planes formativos.** Para cada actividad de formación se consideran los medios adecuados que garanticen el máximo aprovechamiento por parte de los asistentes, teniendo en cuenta el contenido teórico y práctico de cada actividad y contando con ponentes adecuados. La documentación de cada actividad de formación incluirá de forma detallada el contenido del curso, el horario de impartición, los medios, los ponentes y el número previsto de participantes.

c) **Registro y evaluación formativa.** Todo el plan de formación queda reflejado documentalmente, desde la programación, los contenidos y la evaluación del mismo. Al final de cada actividad formativa se entrega a los asistentes un documento que acredita su realización y se hará una evaluación individual de la misma. La AC responsable del plan de formación realiza un informe resumen con las actividades programadas y ejecutadas y una evaluación que servirá como recomendación para el siguiente ciclo formativo.

Dependiendo del organismo que organiza y promueve las actividades de formación, los empleados públicos pueden participar en:

- **Formación internacional,** organizada por la Comisión europea en el marco de "Better Training for Safer Food (BTSF). Se distribuye la oferta de cursos entre las AA. CC. centrales y/o autonómicas desde el punto de contacto para el BTSF en la AESAN.
- **Formación a nivel estatal,** organizada por la AESAN o por otro organismo de la administración central. Puede ser formación interna para el personal propio, relacionada directa o indirectamente con actividades de control oficial, o bien destinada a autoridades competentes y personal inspector de las CC. AA. o de otras administraciones, representantes del sector, especialistas o el público en general.
- **Formación a nivel autonómico,** organizada en el ámbito autonómico, las Consejerías de Sanidad o equivalentes de las CC. AA. Formación destinada al personal que participa en el control oficial en la propia comunidad autónoma, relativa tanto a organización, gestión y otras capacidades necesarias de acuerdo al puesto de trabajo como a temáticas específicas de control oficial.

C. PROGRAMAS DE CONTROL

Los programas de control diseñados para cumplir con los objetivos establecidos se listan a continuación:

- **Programa 1.** Inspección de establecimientos alimentarios

P1. INSPECCIÓN

- **Programa 2.** Auditorías del sistema de gestión de la seguridad alimentaria

P2. AUDITORIA AUTOCONTROL

- **Programa 3.** Mataderos y salas de manipulación de caza

P3. MATADERO

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

P4. ETIQUETADO

- **Programa 5.** Alérgenos y sustancias que causan intolerancias

P5. ALÉRGENOS

- **Programa 6.** Organismos modificados genéticamente (OMG)

P6. OMG

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

P7. COMPLEMENTOS

- **Programa 8.** Peligros biológicos en alimentos

P8. PELIGROS BIOLÓGICOS

- **Programa 9.** Anisakis

P9. ANISAKIS

- **Programa 10.** Vigilancia de resistencias a los antimicrobianos de agentes zoonóticos alimentarios

P10. RAM

- **Programa 11.** Contaminantes en alimentos

P11. CONTAMINANTES

- **Programa 12.** Aditivos y otros ingredientes tecnológicos en alimentos

P12. ADITIVOS

- **Programa 13.** Materiales en contacto con alimentos

P13. MECA

- **Programa 14.** Residuos de plaguicidas en alimentos

P14. PLAGUICIDAS

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

P15. PNIR

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

P16. MENÚS

- **Programa 17.** Control de alimentos irradiados

P17. IRRADIDOS

ESTUDIOS Y PLANES DE CONTROL COORDINADOS

El objetivo general de los planes de control coordinados es definir aquellas situaciones para las que resulta necesario realizar una acción coordinada y acordada entre la AESAN y otras autoridades competentes. 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 y presentación de resultados de los mismos.

La organización de estudios y planes de control coordinados responden al cumplimiento del:
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.
Los motivos para la realización de un plan de control coordinado pueden ser, entre otros:

- Aumento en la incidencia de algún peligro contemplado en los programas de control oficial
- Requerimiento de la Comisión europea, de acuerdo al artículo 112 del Reglamento 2017/625, a alguna recomendación de mejora o a la solicitud de intensificación de controles
- Falta de personal suficiente para llevar a cabo algún tipo de control concreto
- Establecer futuras prioridades en controles oficiales a nivel nacional
- Falta de laboratorios acreditados para alguna técnica o matriz o alto coste de determinadas analíticas.
- Riesgos emergentes no contemplados en los programas de control oficial. Los motivos para organizar un estudio coordinado pueden ser entre otros:
- Evaluar el riesgo existente a nivel nacional de algún peligro determinado,
- Estudios prospectivos de puesta en práctica de una técnica analítica en el laboratorio,
- Promover cambios legislativos,
- Sugerencias o informes del comité científico de la AESAN que lo indiquen
- Riesgos emergentes no contemplados en los programas de control oficial



Tanto la AESAN como las CC. AA. podrán proponer la organización de una actividad coordinada a la CPSA que será en su caso aprobada en CI. Cada estudio o plan de control coordinado será objeto de un procedimiento específico donde se describirán los modelos de remisión de resultados y los indicadores para la evaluación, asimismo se emitirá un informe detallado de cada actividad coordinada que se incluirá en el Informe Anual de resultados del PNCOCA.

Procedimiento de estudios y planes de control coordinados a nivel nacional
PNT-AP-07_ Estudios y Planes de Control Coordinados

D. VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS CONTROLES OFICIALES

REVISIÓN DEL SISTEMA

El objetivo principal del Reglamento 625/2017 es garantizar la calidad de los controles oficiales efectuados para asegurar la aplicación correcta y eficaz de la legislación alimentaria, para ello establece que las autoridades competentes garantizarán la eficacia y adecuación de los controles oficiales de los alimentos y piensos, salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios en todas las fases de la producción, la transformación y la distribución.

Se debe por tanto realizar una revisión del sistema de control para verificar el cumplimiento y la eficacia de este, para poder realizar estas verificaciones se realizan las siguientes actividades:

- **Supervisión de los controles oficiale ,** conjunto de actuaciones realizadas 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.

  Se realiza de acuerdo al *"Documento de orientación para la supervisión de los controles oficiales"* consensuado entre la AESAN y las CC. AA.

DOC SUPERVISIÓN

- **Auditorías internas 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. Esta actividad es realizada por un equipo con garantía de independencia respecto a la organización o programa a auditar.
  Se realizan de acuerdo al *"Documento marco de los Sistemas de Auditorías del Control Oficial"* consensuado entre la AESAN y las CC. AA.

- **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.
  Se realiza de acuerdo a la *"Guía de orientación para la verificación de la eficacia de los controles oficiales"* consensuado entre la AESAN y las CC. AA.

GUÍA VERIFICACIÓN

A continuación se muestran, de forma resumida, algunas características de las técnicas de revisión de los sistemas de control oficial

	SUPERVISIÓN	VERIFICACIÓN	AUDITORÍA
Objeto	Verificación del cumplimiento y de la eficacia individual	Verificación del cumplimiento y eficacia del sistema de control oficial	Verificar el cumplimiento, eficacia y adecuación del sistema
Ciclo Programación	Anual	Ciclos de 5 años con hitos anuales	Ciclos de 5 años
Personal encargado de realizarla	Superior Jerárquico	Equipo responsable del sistema	Equipo auditor
Elemento a estudiar	Actuaciones de los agentes de control oficial/Servicios	Eficacia del sistema de control oficial	Eficacia global de los planes y programas del sistema de control oficial
Cobertura	Todos los agentes del control oficial	Todos los planes y programas de control oficial	Muestreo de planes y programas mediante priorización en base al riesgo
Método	Procedimiento de supervisión	Procedimiento de verificación	Procedimientos de auditoría
Resultados	Supervisiones conformes/No conformes	Indicadores de cumplimiento y de eficacia del sistema de control oficial	No conformidades Auditoría conforme/ no conforme
Conclusiones	Específicas de los agentes del control oficial	Específicas y generales de los planes y programas de control	Globales de los planes y programas de control
Medidas adoptar	Correcciones a nivel individual o colectivo	Ajustes en los planes, programas, organización y recursos	Mejora en planes, programas, organización y recursos
	Revisión del sistema Difusión de buenas prácticas		

Los resultados obtenidos mediante las diferentes técnicas de revisión del sistema ponen de manifiesto posibles áreas de mejora, lo cual permite reformular estrategias, modificar objetivos y asignar recursos y además impulsa a la participación, compromiso y motivación a todos los niveles del sistema.

Por otra parte, aquellas acciones desarrolladas por las autoridades competentes que pueden contribuir a mejorar los sistemas de control oficial pueden ser consideradas "Buenas prácticas". A fin de que las buenas prácticas se difundan entre todas las autoridades competentes podrán ser comunicadas de acuerdo con el mecanismo de difusión previsto en el documento "Buenas prácticas y su difusión" incluido en el "Documento marco de los sistemas de auditorías del control oficial de las CCAA-SP".

DOC MARCO AUDITORÍAS

ADAPTACIÓN DEL PLAN

El Plan Nacional está sujeto a adaptación anual como consecuencia de modificaciones en la legislación, resultados del Informe anual, cambios estructurales, etc.

Además, el análisis global de los resultados obtenidos mediante la Revisión del sistema dará lugar a la adopción de las medidas que se consideren adecuadas y necesarias para la mejora continua de la eficacia del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria, entre las cuales se pueden incluir:

- Adaptar los programas de control
- Realizar algún nuevo plan de control coordinado o diseñar nuevos programas

- Modificar el contenido de algún apartado del Plan
- Diseñar el nuevo PNCOCA o un plan estratégico
- Propuestas legislativas: fijar posición en propuestas legislativas europeas y desarrollo de normativa nacional.
- Modificar la estructura orgánica o la distribución competencial, crear órganos de coordinación, etc.
- Desarrollar de nuevos procedimientos de trabajo coordinados con las CC. AA.
- Iniciativas en materia de formación.

E. INFORME ANUAL DE RESULTADOS

El sistema de control de establecimientos alimentarios y alimentos es evaluado mediante la realización de un informe anual sobre los resultados del control oficial. El objetivo de este informe es evaluar el cumplimiento de los objetivos de alto nivel, estratégicos y generales mediante los indicadores diseñados para tal fin.

Para la realización del informe de resultados, las AA. CC. de las CC. AA. responsables del diseño y ejecución de los diferentes programas de control remiten a la AESAN los resultados obtenidos en su ejecución mediante el sistema establecido para ello. La AESAN se encarga de la recopilación de datos y elabora un informe de resultados y análisis de los mismos.

De acuerdo con el Artículo 18 de la Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición, el informe anual de la ejecución del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria es remitido a las Cortes Generales, a los efectos de información y control, y se pone a disposición del público a través de la página web de la AESAN.

En base a los requisitos especificados en el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/723, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) 2017/625 en lo que respecta al modelo de formulario normalizado que debe utilizarse en los informes anuales presentados por los Estados miembros, se elaborará el informe de la ejecución del PNCOCA que se remitirá a la Comisión europea, antes del 31 de agosto del año siguiente a la ejecución de los controles.

Se han recopilado en un Glosario los términos y definiciones empleadas a lo largo de esta parte del PNCOCA aplicables a los programas de control y a la elaboración del informe anual de resultados.

GLOSARIO

