

2.Aspectos generales de la planificación

Dentro de este punto, se incluyen los siguientes apartados:

1. **Objetivos estratégicos**
2. **Listado de bloques y programas**
3. **Planificación de los controles oficiales: categorización y priorización en base al riesgo**

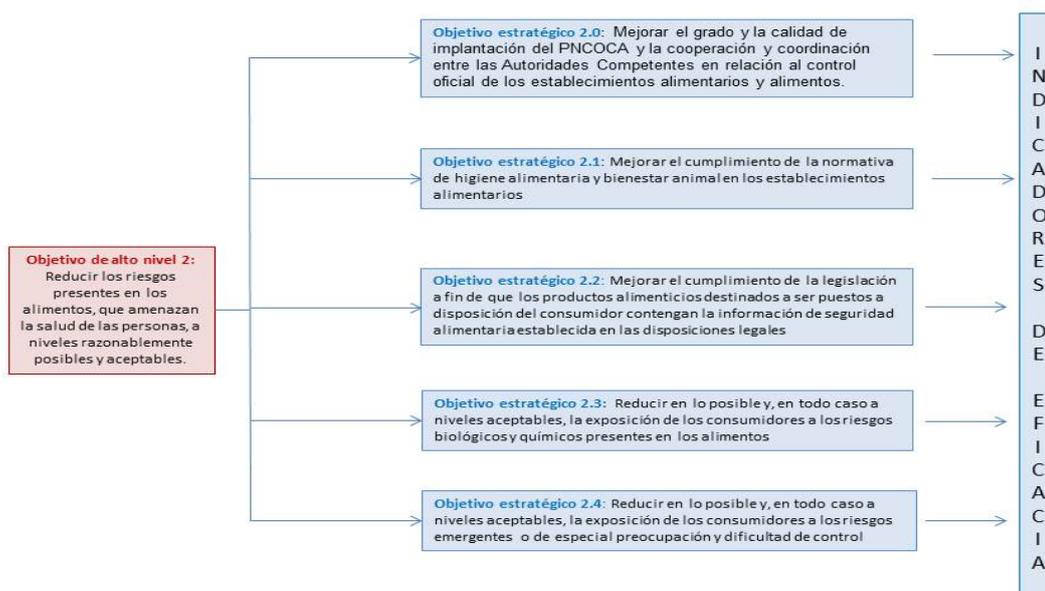
2.1. Objetivos estratégicos

A la hora de planificar los controles se deben tener en cuenta cuáles son los objetivos estratégicos de la organización, y en función de éstos, se establecerán unos programas y procedimientos y unas frecuencias de control con el objetivo de cumplir con los objetivos marcados.

Tanto las Autoridades Competentes de AECOSAN como las de las CCAA-SP han acordado cinco objetivos estratégicos en su ámbito de actuación para el periodo de vigencia del Plan, de 2016 a 2020.

El primero de los objetivos estratégicos corresponde al grado de implantación del PNCOCA en todo el territorio nacional y la coordinación y cooperación entre autoridades competentes. Los restantes cuatro objetivos estratégicos desencadenan el desarrollo de los cuatro bloques de programas de control oficial existentes en el PNCOCA.

El grado de cumplimiento de estos objetivos estratégicos será evaluado al final del periodo de vigencia del PNCOCA de acuerdo con la [GUÍA PARA LA APLICACIÓN PRÁCTICA DEL “DOCUMENTO DE ORIENTACIÓN PARA EL DISEÑO DE OBJETIVOS E INDICADORES PARA LA VERIFICACIÓN DE LA EFICACIA DE LOS SISTEMAS DE CONTROL OFICIAL EN EL MARCO DEL PLAN NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA 2016-2020”](#). No obstante, anualmente se revisará el grado de cumplimiento con el fin de corregir actuaciones en caso necesario.



2.2. Listado de bloques y programas

Para tratar de alcanzar los objetivos estratégicos anteriores, se han desarrollado para cada uno de ellos, excepto para el primero, los siguientes programas de control:

Bloques	Nº	Programa de control
Objetivo estratégico 2.1: Mejorar el cumplimiento de la normativa de higiene alimentaria y bienestar animal en los establecimientos alimentarios		
Bloque I Control de establecimientos alimentarios	Programa 1	Control general de establecimientos alimentarios
	Programa 2	Control de los autocontroles en establecimientos alimentarios
	Programa 3	Control del bienestar animal en matadero
	Programa 4	Control diario de mataderos y control de establecimientos de manipulación de caza silvestre 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 del consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecida en las disposiciones legales		
Bloque II Control de la información y composición alimentaria	Programa 5	Control sobre la información de alimentos y MECA's entregados al consumidor final
	Programa 6	Control de ingredientes tecnológicos en alimentos
	Programa 7	Control de alimentos irradiados
	Programa 8	Control de alérgenos y sustancias presentes en los alimentos que provocan intolerancias
	Programa 9	Control de alimentos biotecnológicos (OMG)
	Programa 10	Control 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		
Bloque III Control de riesgos biológicos y químicos	Programa 11	Control sobre criterios microbiológicos de seguridad alimentaria
	Programa 12	Control de anisakis
	Programa 13	Control de micotoxinas y toxinas vegetales inherentes en alimentos
	Programa 14	Control de biotoxinas marinas en productos alimenticios
	Programa 15	Control de contaminantes abióticos en alimentos
	Programa 16	Control de materiales en contacto con alimentos
	Programa 17	Control de residuos de plaguicidas en alimentos
	Programa 18	Control de determinadas sustancias y sus residuos en productos de origen animal
Objetivo estratégico 2.4: 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		
Bloque IV Campañas de control y estudios coordinados		

2.3. Planificación de los controles oficiales: categorización y priorización en base al riesgo

La planificación o programación de los controles oficiales constituye la “P” del ciclo PDCA. Es la etapa en la cual se valoran los recursos disponibles para la ejecución de los controles oficiales y se establecen unas frecuencias de controles y unas prioridades, basándose en los riesgos vinculados a los establecimientos alimentarios y a los productos alimenticios destinados al consumo humano.

Dado que cada una de las comunidades autónomas dispone de su propio sistema de control oficial, son éstas las que planifican los controles, y establecen las frecuencias, utilizando como base el PNCOCA y los 18 programas de control existentes.

Para la puesta en marcha de cada uno de los objetivos estratégicos, se deben realizar controles oficiales siguiendo las directrices fijadas en los 18 programas de control mencionados anteriormente, y con una frecuencia que se establecerá teniendo en cuenta diversos factores.

Además de estos controles (inspecciones y muestreos) planificados o programados, de forma continua se realizan además **controles no programados**, ya sea por la aparición de alertas alimentarias, brotes de toxiinfecciones, comunicaciones procedentes de otras autoridades competentes, etc. y que deben ser tenidos en cuenta tanto a la hora de planificar los controles oficiales como en el estudio posterior de los resultados de los controles.

El grado de cumplimiento de la programación de los controles oficiales y los porcentajes de controles no programados realizados, se detallan en el [informe anual de resultados del PNCOCA](#) para cada uno de los programas de control.

La planificación de los controles oficiales es independiente para cada uno de los objetivos estratégicos, ya que los métodos de control y los recursos empleados son diferentes, y por tanto su planificación también.

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

Para tratar de alcanzar este objetivo se realizan **inspecciones y auditorías a establecimientos alimentarios**, y para establecer las frecuencias de control se realiza una categorización del riesgo de forma operativa por las CCAA.

Se excluye de esta planificación de los controles oficiales el programa nº 4, de control diario de mataderos y control de establecimientos de manipulación de caza silvestre y salas de tratamiento de reses de lidia, puesto que para el cumplimiento de este programa se exige legalmente la presencia diaria de las autoridades competentes en los establecimientos y se realizan controles oficiales diariamente.

Para los otros tres programas restantes incluidos en este bloque, los sistemas que se utilizan por las CCAA para la categorización del riesgo de los establecimientos, siguen de forma general criterios contrastados a nivel internacional, incluyendo la valoración de muchos factores como pueden ser:

- sector al que pertenecen los establecimientos
- tipo de alimento y uso esperado
- volumen de producción
- complejidad del proceso
- población de destino
- evaluación de sus sistemas de autocontrol
- condiciones higiénico-sanitarias
- cumplimiento y colaboración previo por parte del establecimiento
- implantación de sistemas de calidad certificados, etc.

Cada Comunidad dispone de su propio procedimiento para ponderar cada uno de los factores indicados anteriormente (algunos o todos), y aplicarlos a cada establecimiento, de forma que se categoricen según el riesgo y se pueda determinar la frecuencia de los controles. En muchas ocasiones las CCAA disponen de herramientas informáticas que sirven de ayuda para establecer la categorización e indicar las frecuencias.

La frecuencia con que se inspeccione o audite cada establecimiento dependerá lógicamente de los recursos disponibles para la realización de los controles, pero también depende del tipo de control a realizar y de la profundidad del control o su alcance, por lo que cada Comunidad Autónoma determina en sus procedimientos operativos de control las frecuencias y criterios empleados y el alcance de cada control a realizar.

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

Para tratar de alcanzar este objetivo se realizan controles sobre productos alimenticios mediante **toma de muestras y análisis e inspección visual**, y puede requerir además análisis de laboratorio.

Para el cumplimiento de este objetivo se planifican controles prioritariamente en alimentos envasados y puestos a disposición del consumidor, es decir, en establecimientos alimentarios en fase minorista, aunque también se pueden planificar controles en otras fases.

Es un bloque de programas que requiere un control mixto, en el que se realiza inspección y muestreo para análisis, y para la planificación de sus controles se deben por tanto valorar una combinación de los criterios empleados en el objetivo estratégico 2 y en el objetivo estratégico 4 que figura a continuación.

En estos programas que se basan en proporcionar una información veraz a los consumidores, además de los criterios indicados, existen otros criterios que deben ser tenidos en cuenta de forma especial, como por ejemplo determinadas menciones en el etiquetado de los productos que puede hacer sospechar la presencia de incumplimientos.

Las comunidades autónomas son las encargadas de realizar una combinación de éstos u otros criterios, y establecen unas frecuencias de controles a realizar y de muestras a tomar para realizar control oficial con o sin análisis de laboratorio. El periodo planificado puede ser anual o plurianual.

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 tratar de alcanzar este objetivo se realizan controles sobre **productos alimenticios mediante toma de muestras y análisis de laboratorio**.

Para priorizar los controles a realizar en base al riesgo, cada Comunidad Autónoma establece unas prioridades para decidir la distribución de los controles oficiales, que incluyen los peligros y los alimentos a investigar y el número de controles a realizar. Para establecer estas prioridades se emplean diferentes criterios como:

- legislación existente: métodos de muestreo y análisis, límites máximos;
- productos y/o riesgos objeto de alertas anteriores;
- evaluaciones del riesgo existentes realizadas por diferentes organismos (EFSA, comité científico de AECOSAN, etc);
- información epidemiológica;
- volumen de producción y/o consumo de determinados productos en el territorio;
- gravedad de los efectos producidos;
- resultados de controles oficiales de años precedentes;
- poblaciones de riesgo, etc.

Mediante una combinación de estos u otros factores, las Comunidades Autónomas establecen unos patrones de muestras a tomar, indicando el número de muestras a tomar para cada alimento en función de su categoría o sector, la forma de presentación y los peligros a investigar. El periodo planificado puede ser anual o plurianual. En caso de ser plurianual debe considerar el ciclo de planificación del Plan Nacional.

Las CCAA deben disponer de capacidad laboratorial suficiente para el cumplimiento de este objetivo estratégico, ya sea a través de laboratorios propios o de otros organismos, públicos o privados. En todo caso, deben estar acreditados y designados por las Autoridades Competentes para efectuar el control oficial. Para la designación de laboratorios para el control oficial se dispone de un procedimiento de designación a nivel nacional y la [Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria RELSA](#).

Objetivo estratégico 2.4: 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

En algunas ocasiones, cuando los recursos existentes puedan limitar el control oficial y exista un riesgo que deba ser controlado, se pueden poner en marcha campañas de control oficial con vistas a realizar controles de forma coordinada en el territorio nacional, siguiendo el procedimiento acordado a nivel nacional para efectuar las campañas de control oficial.