

1. Recursos humanos, técnicos y materiales

Para planificar y ejecutar los controles oficiales de forma efectiva es necesario disponer de recursos suficientes, tanto humanos como materiales, y conocer con qué recursos se cuenta para establecer una priorización de los mismos que sea realista y que se base en el riesgo.

Dentro de este apartado, se incluyen los siguientes aspectos de interés para el control oficial

1. **Autoridades competentes y órganos de coordinación**
2. **Asistencia Mutua. Punto de contacto en España**
3. **Soporte jurídico**
4. **Recursos laboratoriales**
5. **Soportes informáticos al control oficial**
6. **Procedimientos normalizados**
7. **Planes de emergencia**
8. **Formación del personal**

1.1. Autoridades competentes y órganos de coordinación

Autoridades Competentes

En los artículos 148 y 149 de la Constitución Española se distribuyen las competencias entre la Administración General del Estado y las comunidades Autónomas y se atribuye a las Comunidades Autónomas las competencias en materia de Sanidad e higiene, entre otras. Son las Consejerías de Sanidad de las CCAA, las autoridades competentes encargadas de la planificación y ejecución de los controles oficiales.

Dentro de las Consejerías de Sanidad de las CCAA, generalmente son las Direcciones Generales de Salud Pública (DGSP) las competentes, aunque cada CCAA se organiza de manera diferente y la estructura de cada una de ellas se publica en un Decreto autonómico donde se reflejan exactamente los organismos existentes en cada CCAA y sus competencias.

En el **Anexo I** se puede consultar el listado de las CCAA encargadas de estos controles, su página Web y la norma jurídica por la que se hayan designados al efecto.

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

De acuerdo con lo establecido en la información general del PNCOCA, las competencias ejecutivas recaen en las comunidades autónomas, por lo que cada una de ellas dispone de un sistema de control propio, con una planificación y unos métodos para la ejecución de los controles diferentes en cada territorio.

Las competencias que la AESAN tiene en esta materia son de coordinación de las actividades de las CCAA; también se ocupa de las relaciones internacionales.

En muchos casos 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, de 2 de abril, 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:

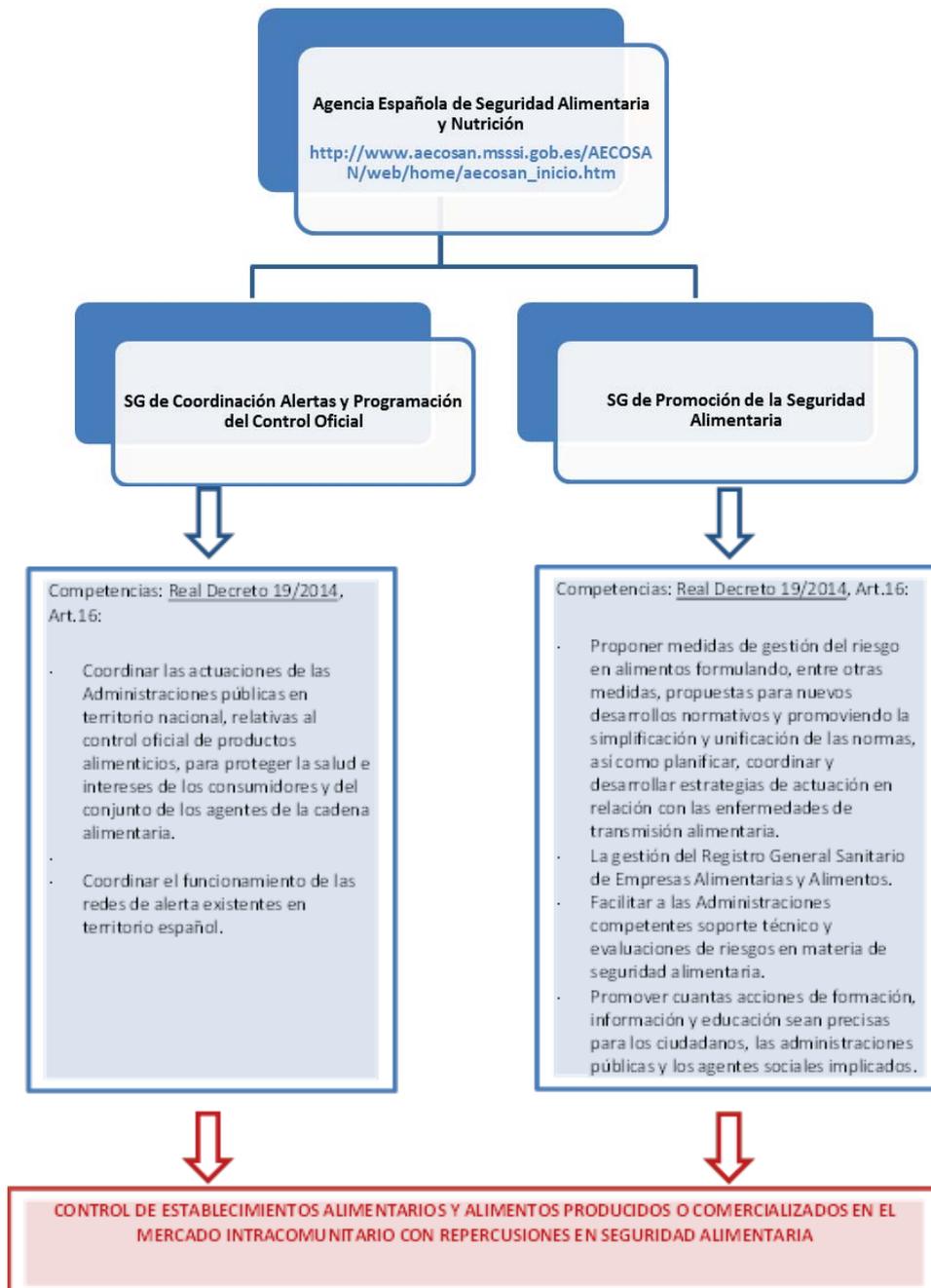
- Ferias, abastos, mercados, lonjas y comercio ambulante.
- Protección de la salubridad pública.

Las competencias municipales se determinan por Ley, debiendo evaluar la conveniencia de la implantación de servicios locales conforme a los principios de descentralización, eficiencia, estabilidad y sostenibilidad financiera.

1. RECURSOS HUMANOS, TÉCNICOS Y MATERIALES

Dentro de AESAN existen dos unidades implicadas en la aplicación de los distintos requisitos incluidos en el Reglamento (UE) 2017/625. Ambas intervienen en el control de establecimientos alimentarios y alimentos

producidos o comercializados en el mercado intracomunitario con repercusiones en seguridad alimentaria como se muestra en el siguiente gráfico en los recuadros sombreados:



Órganos de coordinación

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 a las DGSP-CCAA. En estos órganos se aprueban procedimientos, programas de control, guías y criterios homogéneos de interpretación normativa.

Existen órganos de coordinación de carácter general y sectorial. En el **Anexo II** se detallan estos órganos de coordinación, así como todos aquellos existentes en las CCAA.

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

CONSEJO DE DIRECCIÓN. Es el órgano rector de la Agencia, con representantes de las CCAA y los Ministerios de Sanidad, Consumo, Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, de Asuntos Económicos y Transformación Digital. También hay representantes de los municipios y provincias, de los Consumidores y Usuarios y de las organizaciones económicas más representativas de los sectores agroalimentarios.

COMISIÓN INSTITUCIONAL. Con representantes de todas las CCAA a nivel de Directores Generales, ejerce funciones de coordinación interterritorial e interdepartamental. También están representados los Ministerios de Sanidad, Consumo, Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y Economía y Competitividad, así como las entidades locales.

CONSEJO CONSULTIVO. Es el órgano de participación activa de la sociedad. Tiene representantes de las organizaciones económicas, sociales y colegiales más representativas en los asuntos relacionados con la seguridad alimentaria y nutrición.

COMISIÓN PERMANENTE DE SEGURIDAD ALIMENTARIA y COMISIÓN PERMANENTE NAOS. Ambas Comisiones tienen representantes de todas las CCAA y Ciudades Autónomas. En ellas se desarrollan diferentes propuestas y documentos de consenso a petición de la Comisión Institucional y se ratificarán los documentos finales de los grupos de trabajo.

GRUPOS DE TRABAJO ESPECÍFICOS PARA TEMAS CONCRETOS. 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.

1.2. Asistencia mutua. Punto de contacto de España

Asistencia mutua

La asistencia mutua deriva de la necesidad de actuación en más de un Estado miembro de la UE cuando el resultado de los controles oficiales así lo requiera, lo cual se desarrolla en el Reglamento (UE) 2017/625, artículos del 102 al 108.

La asistencia se proporcionará por las autoridades competentes de los Estados miembros interesados, bien previa petición, o bien de manera espontánea cuando el curso de las investigaciones así lo exija.

Con estas actuaciones se gestionan los obstáculos a la libre circulación de mercancías por motivos sanitarios.

Con este fin existen procedimientos desarrollados por los distintos departamentos ministeriales al tratarse las relaciones internacionales de un asunto de competencia exclusiva de la AGE conforme la Constitución española. En AESAN se han desarrollado dos Procedimientos Normalizados de Trabajo (PNT):

- PNT para la tramitación de expedientes de reexpedición
- PNT para la tramitación de expedientes de informaciones varias

Estos procedimientos reflejan la forma general de actuar ante incumplimientos de la normativa en materia de seguridad alimentaria, incumplimientos detectados en el transcurso de las actuaciones de control oficial de las comunidades autónomas y de los Estados miembros de la Unión Europea.

Con estas actuaciones se gestionan los obstáculos a la libre circulación de mercancías por motivos sanitarios.

Organismo de enlace. Punto de contacto de España

La legislación comunitaria establece que cada Estado miembro designará uno o varios organismos de enlace que establecerán el debido contacto con los organismos de enlace de los demás Estados miembros. La función de los organismos de enlace será facilitar y coordinar la comunicación entre autoridades competentes y, en particular, la transmisión y recepción de solicitudes de asistencia.

En España, por lo que respecta a los programas de control de establecimientos alimentarios y alimentos producidos o comercializados en el mercado intracomunitario con repercusiones en seguridad alimentaria, el punto de contacto es el siguiente:

DIRECTORA EJECUTIVA AESAN

preaesan@mscbs.es

+ 34.91.338.05.85

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE COORDINACIÓN DE ALERTAS Y PROGRAMACION DEL CONTROL OFICIAL

sgcaa@mscbs.es

+34.91.338.07.15

1.3. Soporte jurídico

Además de las normas ya enumeradas en la información general del PNCOCA que constituyen el soporte jurídico para efectuar los controles oficiales en todos los ámbitos de aplicación del Reglamento (UE) 2017/625, 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.

Todas las disposiciones legales de carácter horizontal se pueden consultar en el **Anexo III**, mientras que, las disposiciones legales específicas se encuentran asociadas a cada uno de los programas afectados.

1.4. Recursos laborales

En cumplimiento de lo dispuesto por el Reglamento (UE) 2017/625 del parlamento europeo y del consejo de 15 de marzo de 2017 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 del control oficial, laboratorios nacionales de referencia y laboratorios comunitarios de referencia, también llamados laboratorios de referencia de la UE.

Laboratorios de control oficial

Las autoridades de las Comunidades Autónomas y de la Administración General del estado son las competentes en la designación de los laboratorios de Control Oficial. En el ámbito de la salud pública, la designación se realiza en base al

“Procedimiento para la designación de los laboratorios de control oficial para productos alimenticios de acuerdo con los principios establecidos en el Reglamento (CE) 882/2004” (PNT-Designación laboratorios).

Los laboratorios de control oficial han sido designados por las autoridades competentes para realizar el análisis de las muestras tomadas en los controles oficiales y funcionan conforme a las normas europeas: EN ISO/IEC 17025, EN 45002 y EN 45003. Todos ellos deberán cumplir con los artículos 37 al 42 del Reglamento (UE) 2017/625. En España la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC- www.enac.es) es responsable de la acreditación. Las autoridades competentes podrán anular la designación cuando dejen de cumplirse las condiciones previstas y descritas anteriormente.

El listado completo de laboratorios designados para el control oficial y otras actividades oficiales, se encuentra disponible en la página Web de AESAN, a través de la aplicación informática de la [Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria \(RELSA\)](#).

Los laboratorios que aparecen en esta base de datos participan en el análisis de muestras oficiales y son designados por la Autoridad competente responsable de la aplicación de los programas de control oficial y otras actividades oficiales. En su mayoría son de carácter público, aunque también pueden ser privados designados o autorizados expresamente para participar en determinadas tareas analíticas del control oficial y otras actividades oficiales

Laboratorios Nacionales de Referencia (LNR)

Las actividades de los laboratorios nacionales de referencia abarcan todos los ámbitos de la legislación sobre alimentos.

La designación de los LNR para un determinado ensayo o grupo de ensayos puede derivarse de normativa comunitaria o ser iniciativa nacional dada la relevancia sanitaria o económica de la materia.

Entre las actividades realizadas por estos laboratorios se encuentran las incluidas en el artículo 101 del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales y los análisis dirigidos en el caso de que se produzcan discrepancias en los resultados en el marco de aplicación de los programas de control.

En España existen dos Laboratorios Nacionales de Referencia para el control oficial de alimentos pertenecientes a AESAN. A continuación se detallan las áreas temáticas para las que se encuentran designados LNR.

Si en algún momento el LNR no pudiera, transitoriamente, cumplir sus cometidos, podría acordarse la realización de alguna tarea por un tercero que reúna las debidas garantías, mediante la formalización de un convenio o contrato expreso de delegación de tareas.

Laboratorios Nacionales de Referencia			
Centro	Nacional	de	Alimentación (CNA)
(Majadahonda)			
			<ul style="list-style-type: none"> • <i>Salmonella</i> • <i>Listeria monocytogenes</i> • Estafilococos coagulasa positivos incluyendo <i>Staphylococcus aureus</i> • <i>Escherichia coli</i>, incluyendo <i>E. coli</i> verotoxigenico (VTEC) • <i>Campylobacter</i> • Parásitos • Resistencia antimicrobiana • Residuos de plaguicidas • Contaminantes del procesado • Dioxinas y PCBs • HAPs • Micotoxinas y toxinas en plantas • Materiales en contacto con alimentos • Organismos Modificados Genéticamente • Determinadas sustancias residuos de medicamentos veterinarios
Laboratorio de Biotoxinas Marinas (LCRBM) (Vigo)			

Laboratorios de Referencia de la Unión Europea

Los laboratorios de referencia de la UE, antes llamados laboratorios comunitarios de referencia, son aquellos designados por la Comisión Europea, que cuentan con equipos, infraestructura administrativa y el personal cualificado y formado para realizar las tareas asignadas. Tienen conocimiento suficiente de las normas y prácticas internacionales, disponen de lista actualizada de las sustancias de referencia y los reactivos disponibles y de una lista actualizada de los fabricantes y proveedores de esas sustancias y reactivos. Además tienen en cuenta las actividades de investigación desarrolladas a nivel nacional y comunitario y disponen de personal formado para situaciones de emergencia que se produzcan dentro de la Comunidad.

En España existe un Laboratorio Comunitario de Referencia para el control oficial de alimentos: El Laboratorio Comunitario de Referencia de Biotoxinas Marinas, que está ubicado en Vigo.



1.5. 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 y tiempo y, en definitiva, mejorar la calidad de los controles oficiales.

Así, la mayor parte de las comunidades autónomas dispone de herramientas informáticas que les permite tener un registro de todos los establecimientos localizados en su territorio, y donde se archivan las actuaciones de control oficial, incluyendo en la mayor parte de los casos herramientas para clasificar los

establecimientos en función del riesgo de cara a la planificación de los controles oficiales.

En muchos casos las Administraciones cuentan con una intranet donde se encuentra además archivada toda la documentación necesaria para el ejercicio del trabajo de los inspectores de control oficial.

También existen bases de datos cuya gestión es responsabilidad de AESAN, en las que las CCAA cargan la información correspondiente a su territorio y que permiten disponer de información global de todo el territorio español. Cabe destacar por su importancia las siguientes:

Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA)

Es un órgano administrativo con carácter nacional y público, creado como herramienta de apoyo al control oficial, en el que han de inscribirse las siguientes industrias o establecimientos situados en territorio nacional:

- De productos alimenticios y alimentarios destinados al consumo humano.
- De sustancias y materiales destinados a estar en contacto con aquellos productos.
- De detergentes, desinfectantes y plaguicidas de uso en la industria alimentaria.
- De sustancias, incluido material macromolecular, para elaboración de materiales de envase y embalaje, destinados a estar en contacto con los alimentos.

En el RGSEAA se pueden inscribir las industrias y establecimientos situados en cualquier otro EM de la UE. La relación de establecimientos inscritos en el RGSEAA se puede consultar en la página Web de AESAN:

http://rgsa-web-aesan.msssi.es/rgsa/formulario_principal.js.jsp

Regulado por el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. Su finalidad es la protección de la salud pública y de los intereses de los consumidores, facilitando el control oficial de las empresas, establecimientos y productos sometidos a inscripción.

Aplicación Informática para la Gestión de Alertas Alimentarias y Control Oficial (ALCON)

Esta aplicación se constituye como una herramienta esencial para la gestión y coordinación de los controles oficiales a nivel nacional. Permite:

- la gestión integrada de la red de Alerta Nacional (SCIRI) y Comunitaria (RASFF) Incorpora como novedad la firma electrónica y la gestión informatizada de las alertas vía electrónica con las comunidades autónomas;
- la realización de gestiones relacionada con el control oficial de productos alimenticios: gestión de reexpediciones de productos de origen animal, recopilación de los datos correspondientes al control oficial de productos alimenticios para la elaboración del informe anual y su posterior análisis mediante el empleo de indicadores diseñados en la aplicación.

Tienen acceso las DGSP de las CCAA tanto para la gestión diaria como para la realización de determinadas consultas. Su base de datos almacena toda la información introducida lo que permite obtener informes a medida en el momento que se desee.

El sistema de información ALCON, tiene como objetivos los siguientes:

- Optimizar el proceso de integración de los datos de los programas de control oficial.
- Aumentar la eficiencia de la red de alerta, potenciando la gestión electrónica tanto en la red española como en su integración en los sistemas de alerta comunitarios e internacionales.
- Mejorar la calidad de los datos y del análisis de los mismos.
- Adaptar la estructura del sistema de información a la estructura organizativa y de gestión.
- Facilitar la comunicación y el intercambio de información entre todas las administraciones competentes y sectores implicados en materia de seguridad alimentaria.
- Detectar áreas en las que incidir en seguridad alimentaria, facilitando la planificación de la misma.
- Facilitar la gestión y mejorar la información sobre la seguridad de la cadena alimentaria.

A estas dos bases de datos principales existentes en AESAN se unen muchas otras para dar soporte a los sistemas de controles nacionales y autonómicos.

Todas estas bases de datos están señaladas en el **Anexo IV**

1.6. Procedimientos normalizados

Para el ejercicio de las tareas correspondientes a los programas de control oficial se han desarrollado y se desarrollan, por parte de las autoridades competentes, procedimientos documentados en los que se describen de manera pormenorizada cada uno de los pasos o acciones a desempeñar por los agentes encargados del control oficial en la Unidad de la que dependan.

Los procedimientos documentados serán, entre otros, instrucciones, directrices y procedimientos.

El alcance y ámbito de aplicación de estos procedimientos es muy variado:

- **Procedimientos internos de trabajo**, de aplicación para el personal interno de la propia Unidad,
- **Procedimientos externos de ámbito interterritorial**, dictados para la aplicación por todas las autoridades competentes pertenecientes a una comunidad autónoma o de todas las autoridades competentes nacionales a todos los niveles territoriales.
- **Procedimientos externos de ámbito intersectorial**, 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.

Tienen especial relevancia los procedimientos externos de ámbito interterritorial y/o intersectorial que son de aplicación en todo el territorio nacional. Para la redacción de los mismos se suele trabajar en grupos de trabajo con las CCAA y siempre son aprobados en los órganos de coordinación de AESAN, en primer lugar en Comisión Permanente de Seguridad Alimentaria y después en la Comisión Institucional. Con este mecanismo se garantiza la aceptación y la adopción de estos procedimientos por todas las Unidades implicadas.

Cada CCAA dispone de numerosos procedimientos de aplicación que se encuentran disponibles en la aplicación informática [ALCON](#). Puesto que se trata de un número muy elevado, la aplicación permite el filtrado por programas de control afectados (o aspectos horizontales), de forma que seleccionando un programa de control se pueden conocer qué procedimientos dispone una Comunidad Autónoma para su ejecución.

Las autoridades competentes verifican la aplicación real de los procedimientos documentados por parte de los agentes y personal encargados del control oficial en las Unidades a su cargo a través de los mecanismos descritos en el apartado 4. Revisión del sistema, principalmente a través de la Supervisión y de las Auditorías del Control Oficial.

Los procedimientos documentados, tanto de la AESAN como de las CCAA de carácter horizontal quedan reflejados en el **Anexo V**, mientras que, los procedimientos de carácter específico se asocian a cada uno de los programas afectados.

1.7. Planes de emergencia

El objetivo de los planes operativos de emergencia es tener previsto, tanto los sistemas como 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.

Las actuaciones a desarrollar en estos Planes de emergencia, se articulan mediante diferentes herramientas:

Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información

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 System 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 y a los alimentos destinados a consumo humano, como internacional a través del Departamento de Seguridad Alimentaria y Zoonosis y enfermedades de transmisión Alimentaria de la OMS (INFOSAN).

La última versión del procedimiento de gestión del SCIRI se encuentra aprobada por la Comisión Institucional de AECOSAN del 1 de marzo de 2017. De acuerdo con este procedimiento, la AESAN es la responsable, a nivel nacional, de la coordinación de la red, en la que además participan otros puntos de contacto. La gestión del SCIRI se realiza en 4 niveles: alerta, información, rechazo y varios, teniendo en cuenta para ello el origen de los productos implicados y de su distribución en territorio nacional, comunitario o terceros países.

Sistema de gestión de crisis alimentarias

La Decisión de Ejecución (UE) 2019/300 de la Comisión de 19 de febrero de 2019, 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, se dispone de un procedimiento específico para la gestión de situaciones de emergencia denominado: "Procedimiento de gestión de incidentes graves y situaciones de emergencia alimentaria", que fue aprobado por el Consejo de Dirección de AECOSAN del 16 de diciembre de 2015, 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.

Sistema de comunicación del riesgo a la población

La AESAN, dispone de un "Procedimiento general de comunicación del riesgo a la población", cuya última versión fue aprobada en el Consejo de Dirección de la AESAN de 17 de diciembre de 2009, en la cual se establecen los supuestos básicos a partir de los cuales se debe activar un procedimiento de comunicación del riesgo. Estos supuestos comprenden las comunicaciones relacionadas con riesgos graves que puedan suponer un peligro para la salud pública de los consumidores.

En el mismo, se señalan los supuestos en los que se debe proceder a la activación de este procedimiento se realizará ante los siguientes supuestos: Comunicaciones de la red relacionadas con peligros graves e inmediatos, capaz de producir un daño por el consumo o la utilización del producto que pueda afectar al consumidor final en nuestro país, y que esté distribuido a nivel nacional , no existiendo una

posibilidad de paralización inmediata de su comercialización, ante situaciones de emergencia alimentaria , ante la existencia de un nuevo riesgo no evaluado, que implique recomendaciones de consumo específicas bien para los consumidores en general, bien para grupos de población concretos y ante supuestos en que no se den las condiciones antes expuestas, pero exista una demanda social o mediática de información a la que sea necesario responder, podrá valorarse por la Comunidad Autónoma en cuyo territorio se detecta el problema o por la AESAN, si afecta a todo el territorio nacional, la posibilidad de iniciar una actividad de comunicación del riesgo.

1.8. Formación del personal

La formación del personal que realiza los controles oficiales puede ser:

- Formación autonómica y local
- Formación estatal
- Formación internacional (Europea y países terceros)

De acuerdo con el artículo 5, apartado 4 del Reglamento (UE) 2017/625, la autoridad competente garantizará que todo el personal encargado de efectuar los controles oficiales recibe la formación adecuada que le capacite para cumplir su función de manera competente y efectuar los controles oficiales de manera coherente. Esta formación cumplirá lo establecido en el capítulo III Reglamento (UE) 2017/625, El artículo 28 de la Ley 17/2011 establece que las Administraciones públicas 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.

Las Administraciones públicas españolas a través de sus Departamentos o Unidades planifican anual o plurianualmente las actividades de formación de sus empleados públicos. Esta programación tiene en cuenta por un lado las prioridades establecidas por los distintos servicios o unidades competentes así como por el propio personal, negociándose en las juntas de personal y comités de empresa con los sindicatos representantes de los trabajadores.

La demanda de cursos determinados justifica así mismo la programación de varias ediciones de un mismo curso. También se incluyen cursos específicos para personal de nuevo ingreso. En todos los cursos de formación de empleados públicos se entrega al final del mismo un documento justificante del mismo que acredita su realización a los asistentes. La evaluación de los cursos se realiza mediante encuestas personales sobre el mismo y al finalizar el ciclo formativo se hace un informe resumen de las actividades que incluye las recomendaciones para el siguiente ciclo formativo.

En la documentación de las autoridades competentes acerca del programa de formación consta el tema de los cursos, el número de horas impartidas y el número de participantes. Estos datos están actualizados y deben ponerse a disposición en caso de auditoría, y en cualquier caso se incluyen cada año en el [Informe anual](#) de resultados del PNCOCA.