

De acuerdo con la estructura territorial del Estado Español y el reparto competencial descritos en la Información General del Plan, las autoridades centrales competentes realizan una tarea de coordinación por la que se establecen líneas directrices para la ejecución del control oficial, y las autoridades autonómicas se ocupan de la elaboración del Plan Autonómico y la ejecución de los controles propiamente dichos. Las CCAA tienen la competencia para establecer los programas operativos de control en el ámbito de su territorio y la facultad de ampliar para cada uno de ellos las exigencias a aplicar, siempre teniendo en cuenta lo descrito en este Plan y la legislación aplicable vigente.

Para elaborar estos programas se constituyó un grupo de trabajo entre la AESAN y las Consejerías de Sanidad de las CCAA. Se comenzó por determinar los objetivos a los que se pretendía llegar, cómo se realizaba el control oficial que permitía alcanzarlos,

qué medidas se adoptaban en caso de detectar incumplimientos y cómo se podían medir los objetivos para comprobar si el programa se estaba ejecutando correctamente. Todas estas características se han tenido en cuenta de acuerdo con lo establecido en la Decisión 2007/363/CE, sobre directrices destinadas a ayudar a los Estados miembros a elaborar el plan nacional de control único, integrado y plurianual previsto en el Reglamento (CE) no 882/2004 y en la Decisión de la Comisión 2008/654/CE, sobre directrices destinadas a ayudar a los Estados miembros a elaborar el informe anual relativo al plan nacional de control único, integrado y plurianual previsto en el Reglamento (CE) no 882/2004.

También se han tenido en cuenta los documentos elaborados en la red de expertos de Comisión y Estados miembros que se reúne en Grange (Irlanda)

La **estructura de los programas** es similar en todos ellos y es la siguiente:

INTRODUCCIÓN

En este apartado se describe brevemente el ámbito, la normativa aplicable y la importancia del control oficial objeto del programa, así como las características especiales de cada uno.

1. OBJETIVOS DEL PROGRAMA

En este apartado se describe el objetivo general del programa y los diferentes objetivos operativos.

Para comprobar el grado cumplimiento del programa se realizará una evaluación de la consecución de los objetivos operativos, mediante el análisis de los indicadores descritos posteriormente.

2. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Este apartado se describe de forma detallada en el PNT AESAN_SGCAAYPCO/AP-5/ *Procedimiento de actuación de las autoridades competentes ante la detección de incumplimientos de la normativa en materia de seguridad alimentaria y de bienestar animal en el matadero*.

2.1. Punto de control

En este punto se describen las fases y sectores de la cadena alimentaria donde se va a ejecutar el programa de control.

En la siguiente tabla se muestran todas las fases y sectores donde se realizan los controles en el marco de cada programa:

FASES	SECTORES
Fabricante Envasador Almacenista Distribuidor sin depósito Minorista Otros	Sector 1: Carne y derivados
	Sector 2: Pescados, moluscos bivalvos y derivados
	Sector 3: Huevos y derivados
	Sector 4: Leche y derivados
	Sector 5: Grasas comestibles, excepto mantequilla
	Sector 6: Cereales y derivados
	Sector 7: Vegetales y derivados
	Sector 8: Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción
	Sector 9: Condimentos y especias
	Sector 10: Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y sus derivados
	Sector 11: Comidas preparadas y cocinas centrales
	Sector 12: Alimentación especial y complementos alimenticios
	Sector 13: Aguas de bebida envasadas
	Sector 14: Helados
	Sector 15: Bebidas no alcohólicas
	Sector 16: Bebidas alcohólicas
	Sector 17: Aditivos, aromas y coadyuvantes
	Sector 18: Materiales en contacto con alimentos
	Sector 19: Establecimiento polivalente
	Sector 20: Establecimientos que irradian

2.2. Naturaleza del control

Las **actividades de control oficial** siguen lo dispuesto en el artículo nº 14 del Reglamento (UE) nº 2017/625 y a efectos de este Plan se han clasificado en:

- **Visitas de control: inspección o auditoría**

Las visitas de control pueden ser de inspección o de auditoría, cada Comunidad Autónoma tiene establecido su sistema para efectuar el control oficial, combinando sistemas de inspección y/o auditoría, o bien empleando uno de los dos sistemas.

- **Toma de muestras y análisis**

El control oficial mediante toma de muestras para análisis se puede contemplar desde dos perspectivas diferentes:

- a. En función de la garantía legal:
 - Muestreo reglamentario
 - Muestreo prospectivo
- b. En función de si existe información previa:
 - Control sospechoso
 - Control aleatorio/dirigido



Toma de muestras y análisis*

Muestreo reglamentario: *aquel que se realiza siguiendo el procedimiento de toma de muestras establecido en el RD 1945/1983 de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y la producción agroalimentaria. Implica que para la toma de muestras se tomen tres ejemplares.*

Muestreo prospectivo: *aquel que se realiza sin aplicar el procedimiento de toma de muestras establecido en el RD 1945/1983 de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y la producción agroalimentaria. Se realiza con vistas a obtener información sobre la situación de los productos y establecer las oportunas prioridades en sucesivos controles oficiales.*

Control sospechoso: *se lleva a cabo cuando existe información previa, debido por ejemplo a alertas o incumplimientos anteriores, lo que hace que el establecimiento en cuestión sea objeto de un control prioritario o con más frecuencia. En este caso, se realiza un muestreo reglamentario.*

Control aleatorio/dirigido: *se lleva a cabo cuando no existe información que haga sospechar la existencia de incumplimientos en los establecimientos seleccionados, dirigiéndose el control hacia los puntos a muestrear en los Programas de Control Oficial de cada CCAA y de acuerdo con los sectores y fases establecidos en la sección III del PNCOCA. En estos casos lo más frecuente es un muestreo prospectivo, aunque también se puede realizar un muestreo reglamentario. Hay que aclarar que la mención "dirigido" no implica ningún tipo de sospecha, sino que el muestreo en un determinado producto, fase o sector es simplemente el fruto de la priorización realizada por parte de la Comunidad Autónoma correspondiente.*

*PNT- AESAN_SGCAAPCO/AP-5/ MEDIDAS CONTROL OFICIAL

Para cada programa de control se puede realizar una o varias de estas actividades, como se refleja en la siguiente tabla que sólo es orientativa, no exhaustiva ni de carácter excluyente.

Bloques	Nº	Programa de control	Inspección	Auditoría	Toma de muestras y análisis
Bloque I Control de establecimientos alimentarios	Programa 1	Control general de establecimientos alimentarios	X		
	Programa 2	Control de los autocontroles en establecimientos alimentarios		X	
	Programa 3	Control del bienestar animal en matadero	X	X	
	Programa 4	Control diario de mataderos y control de establecimientos de manipulación de caza silvestre y salas de tratamiento de reses de lidia	X		
Bloque II Control de la información y composición alimentaria	Programa 5	Control sobre la información de alimentos y MECA's entregados al consumidor final	X		
	Programa 6	Control de ingredientes tecnológicos en alimentos			X
	Programa 7	Control de alimentos irradiados	X		X
	Programa 8	Control de alérgenos y sustancias presentes en los alimentos que provocan intolerancias			X
	Programa 9	Control de alimentos biotecnológicos (OMG)			X
	Programa 10	Control de complementos alimenticios	X		X
Bloque III Control de riesgos biológicos y químicos	Programa 11	Control sobre criterios microbiológicos de seguridad alimentaria			X
	Programa 12	Control de anisakis	X		X
	Programa 13	Control de micotoxinas y toxinas vegetales inherentes en alimentos			X
	Programa 14	Control de biotoxinas marinas en productos alimenticios			X
	Programa 15	Control de contaminantes abióticos en alimentos			X
	Programa 16	Control de materiales en contacto con alimentos			X
	Programa 17	Control de residuos de plaguicidas en alimentos			X
	Programa 18	Control de determinadas sustancias y sus residuos en productos de origen animal			X
Bloque IV. Campañas de control y estudios coordinados			X		X

2.3. Descripción de incumplimientos

En el marco de los programas de control se considera incumplimiento:

- La no conformidad con la normativa que influye, o es probable que influya, sobre la seguridad del producto o sobre el bienestar animal, lo que implica la adopción de medidas, en el caso de las **visitas de control y auditorías** realizadas en los establecimientos alimentarios.
- La detección de un parámetro por encima de los límites establecidos en la normativa comunitaria o cuando el resultado analítico refleja incumplimiento de la normativa, por ejemplo por

falta de veracidad en el etiquetado del producto, en el caso de los **programas de muestreo y análisis**.

2.4. Medidas adoptadas ante incumplimientos

Ante cada incumplimiento detectado, la Autoridad Competente podrá adoptar cuantas medidas considere oportunas, teniendo en cuenta la fase en la que se realiza el control, la naturaleza del incumplimiento detectado, el historial de incumplimientos del explotador, el origen del producto y la distribución del mismo a nivel nacional y/o internacional.

Posibles medidas a adoptar frente a incumplimientos

La selección de una u otra medida a adoptar dependerá además de la actividad de control oficial mediante la que se ha detectado el incumplimiento y de la clasificación del incumplimiento de acuerdo a su gravedad.

Con carácter general, las medidas a tomar se encuentran detalladas en el procedimiento AESAN_SGCAAYPCO/PNT-AP-5: Procedimiento de actuación de las autoridades competentes ante la detección de incumplimientos de la normativa en materia de seguridad alimentaria y de bienestar animal, y se corresponde con el siguiente listado:

- ✚ Tratamiento de las mercancías, modificación de las etiquetas o informar correctamente a los consumidores.
- ✚ Restricción o prohibición de la comercialización de las mercancías
- ✚ Recuperación, retirada, eliminación y destrucción de mercancías
- ✚ Ordenar que el operador aumente la frecuencia de sus controles (revisión del Plan APPCC, corrección de incumplimientos...)
- ✚ Intensificación de los controles oficiales
- ✚ Aislamiento o cierre temporal (total o parcial) de la empresa
- ✚ Cese temporal (total o parcial) del operador
- ✚ Suspensión o retirada de la autorización del establecimiento
- ✚ Emisión de una notificación a la AECOSAN
- ✚ Notificación a otras Autoridades Competentes
- ✚ Propuesta de incoación de expediente sancionador
- ✚ Otras medidas.

3. INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de los programas por parte de las autoridades competentes y por los operadores económicos y las medidas adoptadas se encuentran descritos de forma detallada en el procedimiento AESAN_SGCAAPCO/AP-3/ PNT- *Procedimiento normalizado de trabajo para la elaboración del informe anual de resultados de control oficial en el ámbito de la AECOSAN y las CCAA.*

Con objeto de dar cumplimiento a lo establecido en la Decisión 2008/654/CE de informe anual, y para poder determinar el grado de ejecución y el grado de cumplimiento de los objetivos, se han diseñado para cada programa, una serie de indicadores que van a permitir extraer las conclusiones fundamentales a incluir en dicho informe.

Estos indicadores son específicos para cada programa, pero con carácter general se clasifican de la siguiente manera:

Además de los indicadores se contabilizan, de modo general y no programa a programa, las medidas que se adoptan con posterioridad por los Servicios Jurídicos a consecuencias de las actuaciones de control oficial:

- El número de incoaciones de expediente sancionador, que serán los iniciados en el año objeto de evaluación, aunque aún no hayan sido resueltos.
- El número de sanciones impuestas, que se referirá a los expedientes ya resueltos con resultado de sanción, aunque hayan sido incoados en años anteriores al que se está evaluando.

1. Indicadores de cumplimiento del programa por las Autoridades competentes.
2. Indicadores de incumplimiento de la legislación por los operadores económicos.
3. Medidas adoptadas ante incumplimientos.

ANEXO I. Disposiciones legales y otros documentos relacionados con el programa

Se describe toda la normativa comunitaria y nacional que se encuentra en vigor relacionada directamente con el programa, así como otros documentos relacionados (no vinculantes) y los acuerdos aprobados en los órganos de coordinación y se estructura en 5 apartados:

1. Legislación comunitaria y nacional
2. Legislación autonómica
3. Acuerdos de los Órganos de Coordinación
4. Procedimientos documentados
5. Otros documentos relacionados (no vinculantes)

Dentro de la normativa que se cita en cada programa sólo se incluyen las normas de directa aplicación, es decir, no se incluyen las directivas ni las recomendaciones. Además, se cita exclusivamente la norma principal y no sus normas de desarrollo.

Además de las disposiciones legales que figuran en cada uno de los programas y que son específicas para ellos, son de aplicación para todos los programas de control las disposiciones generales de control oficial.

En relación a dichas disposiciones generales existen una serie de documentos de orientación para su aplicación, no vinculantes.

Como complemento de la citada legislación de carácter general, para cada programa son también aplicables las disposiciones nacionales de carácter vertical, ya que en ellas se contemplan aspectos relacionados con el control oficial que afectan simultáneamente a varios programas y que establecen, para el producto alimenticio de que se trate, las condiciones generales de higiene, normas microbiológicas y de contaminantes, aspectos de etiquetado, etc.

DISPOSICIONES GENERALES

- Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la autoridad europea de seguridad alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 853/2004, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, 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.
- Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión, de 8 de febrero de 2019, relativo a normas específicas respecto a la realización de controles oficiales sobre la producción de carne y respecto a las zonas de producción y reinstalación de moluscos bivalvos vivos de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo.
- Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 de la Comisión, de 15 de marzo 2019, por el que se establecen disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 de la Comisión en lo que respecta a los controles oficiales.

DOCUMENTOS DE ORIENTACIÓN

- Documento de orientación sobre la aplicación de determinadas disposiciones del Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. Dirección General de Sanidad y Protección de los Consumidores de la Comisión Europea (SANCO/1513/2005).
- Documento de orientación sobre la aplicación de determinadas disposiciones del Reglamento no 853/2004, SANCO/1514/2005 REV. 1 de 8 de septiembre de 2005.
- Documento de orientación sobre los controles oficiales, en aplicación del Reglamento (CE) 882/2004, en relación con las tomas de muestras y pruebas microbiológicas de los productos alimenticios.

Estas normas se denominan en su mayoría Reglamentaciones Técnico-Sanitarias y están promulgadas antes de la aparición de los Reglamentos de Higiene, e incluso algunas de ellas antes del ingreso de España en la Unión Europea. Sin embargo, en la actualidad no todas han sido derogadas y por lo tanto continúan vigentes, siempre y cuando no establezcan criterios contrarios a la legislación comunitaria actual.

Así, a nivel nacional existe normativa relativa a alimentos estimulantes y derivados, azúcares y derivados, bebidas alcohólicas, bebidas refrescantes, aguas de bebida envasadas, caldos y sopas, grasas comestibles, harinas, condimentos y especias, alimentos dietéticos o especiales, hortalizas, verduras, frutas y derivados, cereales y derivados; helados, etc.

Los listados actualizados de estas normas, así como cualesquiera otras disposiciones relacionadas con la Seguridad Alimentaria a nivel nacional están disponibles en una de las páginas Web de AESAN para su consulta:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/seccion/legislacion_seg_alimentaria.htm

Con el fin de reforzar la coordinación entre las distintas autoridades competentes, en los Órganos de coordinación existentes se debaten aspectos sobre la interpretación y/o aplicación de la normativa legal reguladora y de información científica relevante.

Los acuerdos conseguidos en el seno de estos órganos se incluyen en los programas correspondientes, pues estos acuerdos pueden ser empleados como herramientas de apoyo en las actividades de control oficial. Aquellos acuerdos de carácter más general se incluyen en el Programa 1, de control general de establecimientos alimentarios.

ANEXO II

Diagrama de objetivos del programa

Para cada programa se incluye un esquema que parte de los objetivos de alto nivel hasta los objetivos operativos específicos del programa, de la siguiente forma:

