

Jornada sobre
**Presente y futuro del control oficial en España: Plan Nacional
de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2026-2030**

Mesa redonda 1: Coordinación y retos del control oficial

**Programas de control de
establecimientos alimentarios y alimentos**

Elena Barco Alcalá

Subdirección General de Control Oficial y Alertas
Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición
(AESAN)

25 años cuidando de tu alimentación

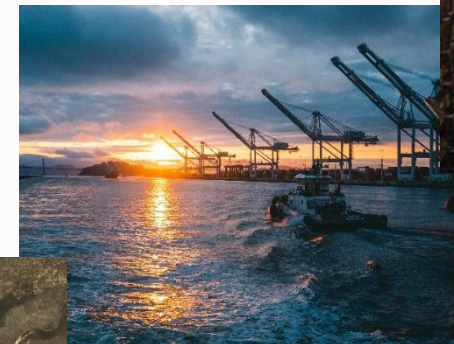


PLAN NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA 2026-2030

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN
MINISTERIO DE ECONOMÍA, COMERCIO Y EMPRESA
MINISTERIO DE SANIDAD
MINISTERIO DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO Y AGENDA 2030

PRINCIPIOS ORIENTADORES

- Coordinación, cooperación y colaboración
- Armonización y trato justo a los operadores económicos
- Transparencia
- Calidad del control oficial
- Uso eficaz de los recursos disponibles



25 años cuidando de tu alimentación



PLAN NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA 2026-2030

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN
MINISTERIO DE ECONOMÍA, COMERCIO Y EMPLEO
MINISTERIO DE SANIDAD
MINISTERIO DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO Y AGENDA 2030

Objetivo estratégico:

- cumplimiento de la normativa en seguridad alimentaria, nutrición y bienestar animal en los establecimientos
- promover una alimentación saludable y sostenible en entornos escolares

AESAN y Consejerías de Sanidad de las comunidades autónomas y ciudades autónomas

17 programas de control

Estructura de los programas:

- ☐ Ámbito de aplicación y normativa reguladora
- ☐ Objetivos generales y objetivos operativos
- ☐ Programación del control oficial
- ☐ Organización y ejecución del control
- ☐ Incumplimientos y medidas a adoptar
- ☐ Evaluación del programa



25 años cuidando de tu alimentación



17 programas de control

Programa 1. Inspección de establecimientos alimentarios

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

Programa 3. Control de mataderos, establecimientos de manipulación de caza

Programa 4. Control del etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con alimentos

Programa 5. Control de alérgenos y sustancias que causan intolerancias

Programa 6. Control de organismos modificados genéticamente (OMG)

Programa 7. Control de la notificación, etiquetado y composición de complementos alimenticios

Programa 8. Control de peligros biológicos en alimentos

Programa 9. Control de *Anisakis* spp.

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

Programa 11. Control de contaminantes en alimentos

Programa 12. Control de aditivos y otros ingredientes tecnológicos en alimentos

Programa 13. Control de materiales en contacto con alimentos

Programa 14. Control de residuos de plaguicidas en alimentos

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

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

Programa 17. Control de alimentos irradiados

17 programas de control para verificar el cumplimiento de la normativa en:

Higiene alimentaria y bienestar animal en los establecimientos alimentarios

Programas 1, 2 y 3

- *Cultura de la seguridad alimentaria:*

- ✓ Compromiso
- ✓ Liderazgo
- ✓ Conocimiento
- ✓ Comunicación
- ✓ Recursos

- *Basado en la Comunicación de la Comisión sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria 2022/C 355/01*

- Validación vigilancia y verificación del SGSA

- *Alineado con los trabajos del GT de bienestar animal*

- Real Decreto 695/2022 sobre sistemas de videovigilancia



Información de seguridad alimentaria de los alimentos puestos a disposición del consumidor

Programas 4, 5, 6 y 7

- Revisión de los incumplimientos en materia de etiquetado
- Exigencias por tipos de establecimientos
- Alineado con los trabajos del GT de complementos
- Control de alimentos que se venden por internet



25 años cuidan

Riesgos biológicos y riesgos químicos presentes en los alimentos

Programas 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15 y 17

- Toma de muestras y análisis
- Evaluación del SGSA
- Desarrollo de la programación en base al riesgo
- Laboratorios designados y laboratorios de referencia
- Segundo dictamen pericial de acuerdo al RD 562/2025
- Registro de control
- Digitalización e informes



Menús escolares y en los alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías.

Programa 16

- Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.



Informe anual 2024

- **604 103** establecimientos alimentarios
- **510 486** inspecciones y auditorías a establecimientos alimentarios
- **99 177** controles sobre la información alimentaria al consumidor
- **64 742** muestreos y análisis



6775 profesionales de la salud pública
77 laboratorios públicos

INFORME ANUAL DE RESULTADOS 2024

PLAN NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA

El Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) describe los controles oficiales a lo largo de toda la cadena alimentaria, garantizando la calidad y seguridad de los alimentos.

Con el objetivo de reducir los riesgos para la salud presentes en los alimentos, los profesionales sanitarios llevan a cabo controles oficiales en establecimientos alimentarios, para verificar el cumplimiento de la normativa aplicable en seguridad alimentaria, nutrición y bienestar animal.

6775 profesionales de la administración pública trabajan de forma coordinada para garantizar la seguridad de los alimentos que se ponen a disposición de la ciudadanía.

El informe anual 2024, realizado por la **Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición**, recoge y analiza los datos de controles y resultados obtenidos de la ejecución del PNCOCA en **establecimientos alimentarios y alimentos** en el año 2024.



604103

ESTABLECIMIENTOS
ALIMENTARIOS
censados y sometidos
a control oficial



510486

INSPECCIONES Y AUDITORÍAS
A LOS ESTABLECIMIENTOS
ALIMENTARIOS
75,70 % cumplimiento
de la legislación



99177

CONTROLES PARA GARANTIZAR
LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA
AL CONSUMIDOR
73,18 % cumplimiento
de la legislación



64742

ANÁLISIS DE PRODUCTOS
ALIMENTICIOS Y MATERIALES EN
CONTACTO CON LOS ALIMENTOS
95,59 % cumplimiento
de la legislación



77

LABORATORIOS PÚBLICOS
para analizar alimentos
y materiales en contacto



Puedes ver el informe
completo en aesan.gob.es

25 años cuidando de tu alimentación

Evaluación del sistema de control oficial

Actividades para garantizar cumplimiento y eficacia de control oficial

VERIFICACIÓN EFICACIA CONTROL OFICIAL

- Se evalúa la ejecución y resultados de los **programas** con **indicadores** de medida de objetivos.



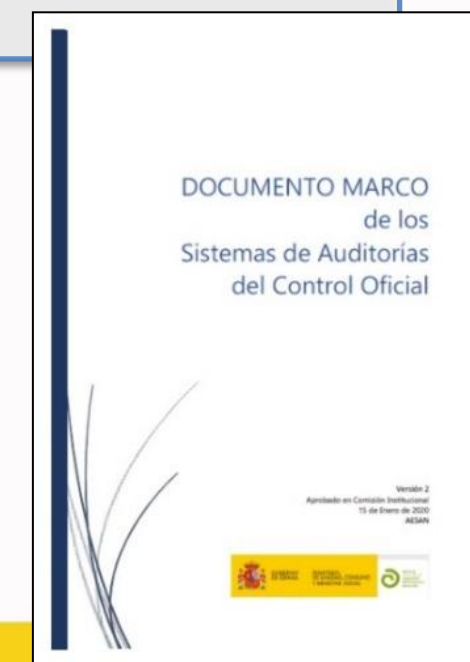
SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL

- Superior jerárquico sobre los agentes del control oficial



AUDITORÍAS AL CONTROL OFICIAL

- Equipo auditor independiente valora la eficacia para ejecutar los controles oficiales



25 años cuidando de tu alimentación

Riesgos emergentes o de especial preocupación y dificultad de control

Planes de control coordinados 2024

1. Plan de control coordinado sobre **establecimientos que elaboran comidas preparadas y las comercializan por internet**
2. Plan de control coordinado sobre la **presencia de cannabinoides en productos alimenticios**
3. Plan de control coordinado de ***Listeria* en alimentos listos para el consumo (1ª fase)**
4. Plan de control coordinado sobre el **uso y consumo de aditivos y aromas alimentarios (1ª fase)**

Retos del control oficial

PRINCIPIOS ORIENTADORES

- Coordinación, cooperación y colaboración
- Armonización y trato justo a los operadores económicos
- Transparencia
- Calidad del control oficial
- Uso eficaz de los recursos disponibles

- Mejora en la coordinación de los controles y los ámbitos de control
- Mejora en la armonización de los controles mediante procedimientos comunes
- Mejora en las directrices y criterios de priorización de los controles en base al riesgo
- Mejora en la estrategia de control de alimentos que se venden por internet
- Optimización de la red de laboratorios y sus recursos
- Uso de la secuenciación genómica
- Digitalización de los controles y sus resultados





MUCHAS GRACIAS

Elena Barco Alcalá

Área de Planificación del Control Oficial

Subdirección General de Control Oficial y Alertas

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)

25 años cuidando de tu alimentación

