



# Reglamento (UE) 625/2017

## Retos futuros de inspección y producción de alimentos

*Elena Barco Alcalá*

Subdirección General de Control Oficial y Alertas  
Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)  
[ebarco@aesan.gob.es](mailto:ebarco@aesan.gob.es)





## Reglamento (UE) 2017/625 sobre controles oficiales

### ¿Por qué un nuevo Reglamento?

#### Marco legislativo único para los controles oficiales

- Tanto las empresas como las AACC se beneficiarán de un **marco simplificado** que integre las normas de los controles oficiales en un único Reglamento.
- Incorpora los requisitos de calidad y composición

#### Enfoque integrado de toda la cadena agroalimentaria

- Nuevos ámbitos de control
- Diferencia entre control oficial y "otras actividades oficiales"
- El Reglamento exige a las AACC que establezcan y mantengan un **registro actualizado de los operadores** sometidos a controles oficiales.

#### Aumento de la transparencia de las actividades de control oficial realizadas

Las AACC publicarán **información sobre la organización y el desarrollo de los controles oficiales**  
Las AACC publicarán **información sobre la calificación de los operadores individuales basados en los resultados de los controles**

#### Enfoque basado en los riesgos de los controles oficiales

Minimizar la carga sobre los operadores.  
Las autoridades competentes deben tener en cuenta en la planificación de sus controles el **historial de cumplimiento del operador y la fiabilidad de los propios controles**



## Principales novedades

**1. Organización del Control oficial**

**2. Transparencia**

**3. Muestreo y análisis y laboratorios**

**4. Planes de control e informe anual**

**5. Desarrollo mediante actos delegados y de ejecución**

## Principales novedades

**1. Organización del Control oficial**

2. Transparencia

3. Muestreo y análisis y laboratorios

4. Planes de control e informe anual

5. Desarrollo mediante actos delegados y de ejecución

## 1. Organización del Control oficial

Las autoridades competentes realizarán controles oficiales de todos los operadores con regularidad, **en función del riesgo y con la frecuencia apropiada:**

- **Categorización en base al riesgo y frecuencias de control**
- **Programas privados de garantía de calidad**
- **Lista de operadores actualizada**
- **Registros escritos de los controles oficiales**
- **Controles a distancia**



# 1. Organización del Control oficial

- **Categorización en base al riesgo y frecuencias de control**

**Grupo de trabajo  
AESAN-CCAA-SP**

**Reglamentos de ejecución y delegados  
para programación de controles**

- **Medicamentos veterinarios**
- **Contaminantes**
- **Plaguicidas**

Documento de orientación para  
la clasificación de los  
establecimientos alimentarios  
en base al riesgo en el marco del  
PNCOCA 2021-2025

Versión 1  
Aprobado en Comisión Institucional  
16 de Diciembre de 2020

Documento de orientación para la  
programación de toma de  
muestras de peligros biológicos en  
el marco del Plan Nacional de  
Control Oficial de la Cadena  
Alimentaria 2021-2025



Versión 1  
Aprobado en Comisión Institucional  
16 de Septiembre de 2020  
AESAN

Documento de orientación para la  
Programación de muestreos de  
contaminantes en el marco del  
Plan Nacional de Control Oficial de  
la Cadena Alimentaria 2021-2025



Versión 1  
Aprobado en Comisión Institucional  
16 de Septiembre de 2020  
AESAN

Plan Nacional de Control Oficial  
de la Cadena Alimentaria  
**2021-2025**



## 1. Organización del Control oficial

- **Programas privados de garantía de calidad**

“Sistema de evaluación profunda de las sinergias con los sistemas privados de aseguramiento de la calidad”.

**Modelo seguido por:**

- Francia,
- Holanda y
- Reino Unido



“Sistema indirecto de aprovechamiento de las sinergias con los sistemas privados de aseguramiento de la calidad”.

**Modelo seguido por:**

- Dinamarca,
- Finlandia y
- Alemania

**Grupo de trabajo de los Heads of Agency**

# 1. Organización del Control oficial

- **Lista de operadores actualizada**

Controles oficiales de:

- 1) los animales y de mercancías
- 2) las sustancias, los materiales o los objetos
- 3) los operadores

- 
- Minoristas
  - Venta ambulante
  - Elaboración de comida en domicilio
  - Venta por internet



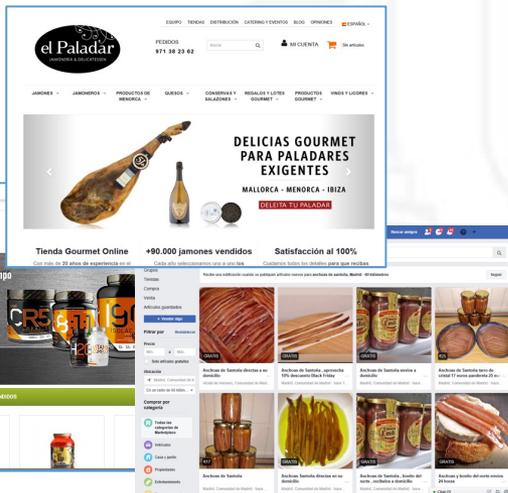
# 1. Organización del Control oficial

## Control de los alimentos en internet

- Los productos alimenticios que adquieren por internet han de ser **igual de seguros**
- Hay que **realizar controles oficiales** sobre las páginas Web y los productos

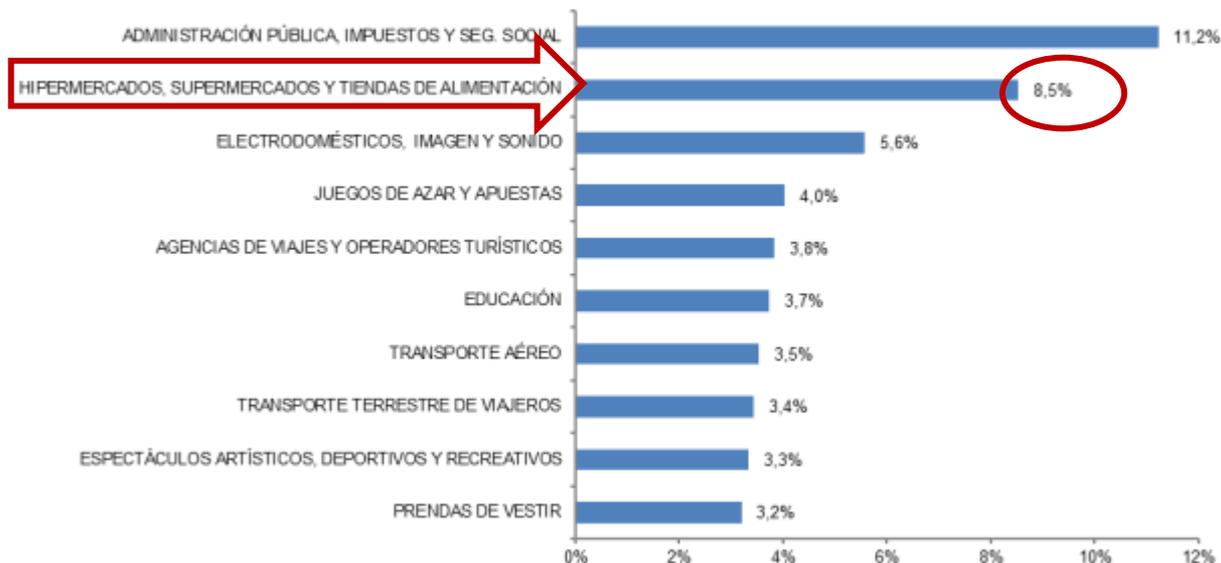


**Responsabilidad de las autoridades competentes**



## Comercio electrónico en España: algunas cifras

LAS DIEZ RAMAS DE ACTIVIDAD CON MAYOR PORCENTAJE DE VOLUMEN DE NEGOCIO DEL COMERCIO ELECTRÓNICO DENTRO DE ESPAÑA (II-21, porcentaje)



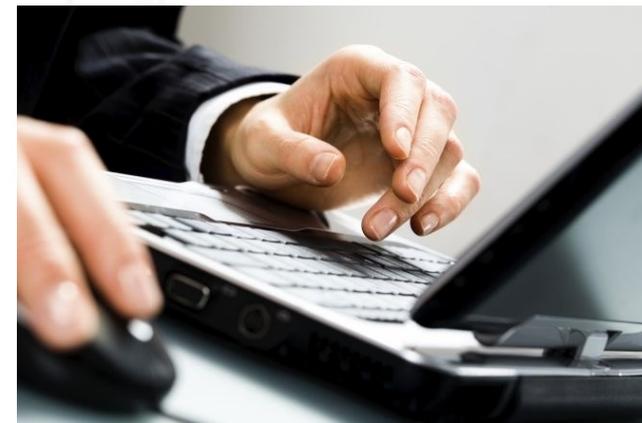
Fuente: CNMC

Compras de supermercados y alimentación dentro de España ya sube a 2º posición



# PARTICULARIDADES DE LA INSPECCIÓN

- **Formación específica**
- **Herramientas tecnológicas**, ordenador y tarjeta de crédito “no fichados”
- **Mecanismos de colaboración con plataformas**
- Las páginas Web y sus responsables pueden estar **alojados en cualquier parte del mundo**
- Es difícil adoptar medidas frente a **productos de países terceros**
- La información de los responsables del producto o de la página Web **puede no aparecer o ser falsa**
- El **acta se levanta en la oficina** y la empresa desconoce que la están inspeccionando





## 1. Organización del Control oficial

- **Registros escritos de los controles oficiales**

Las autoridades competentes elaborarán **registros escritos de los controles oficiales en papel o en versión electrónica**

1. descripción de la finalidad de los controles oficiales;
2. métodos de control aplicados;
3. resultado de los controles oficiales, y
4. medidas a adoptar por el operador

**Se proporcionará a los operadores previa solicitud, una copia de los registros**

# 1. Organización del Control oficial

- **Controles a distancia**

- Los controles oficiales se realizarán conforme a planes de control oficial
- Los controles oficiales podrán realizarse mediante visita *in situ* al establecimiento o instalación o mediante control oficial a distancia, sin menoscabar su eficacia, especialmente en los siguientes casos:
  - control de medios de comunicación a distancia;
  - control de la publicidad de operadores, productos y mercancías;
  - control del etiquetado de productos;
  - revisiones o auditorías documentales del sistema de autocontrol de las empresas;
  - control del registro o autorización de los establecimientos, instalaciones o productos;
  - control de la notificación de complementos alimenticios y otros alimentos;
  - control de la adecuación de los menús escolares;
  - otros controles que, a juicio de la autoridad competente, puedan realizarse a distancia.

## Principales novedades

1. Organización del Control oficial

**2. Transparencia**

3. Muestreo y análisis y laboratorios

4. Planes de control e informe anual

5. Desarrollo mediante actos delegados y de ejecución



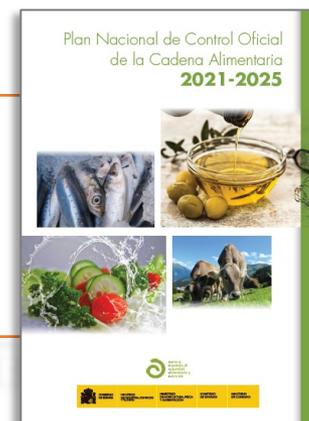
## 2. Transparencia

### Obligatoria

- Organización y realización de controles oficiales
- Resultado de los controles oficiales
- Tasas

### Opcional

- Resultado de los controles oficiales individuales
- Calificación de los operadores individuales





## 2. Transparencia

### Obligatoria

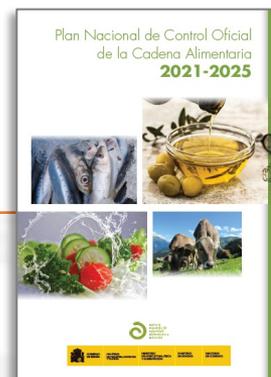
- Organización y realización de controles oficiales
- Resultado de los controles oficiales
- Tasas

*Procedimiento normalizado de trabajo para la comunicación de alertas alimentarias a la población*

### Principios generales de actuación

- Principio de protección de la salud
- Principio de cautela
- Principio de eficacia
- Principio de proporcionalidad
- Principios de transparencia y confidencialidad

**ESTUDIO Y  
VALORACIÓN  
CASO POR CASO**



## 2. Transparencia

### Procedimiento normalizado de trabajo para la comunicación de alertas alimentarias a la población

Seguridad Alimentaria / Red de Alerta Alimentaria / Alertas Alimentarias de Alérgenos / Listado declarado (leche) en platos preparados procedentes del Reino Unido

### Alérgeno no declarado (leche) en platos preparados procedentes del Reino Unido

Fecha: 31 enero 2020

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) advierte de la comercialización de platos preparados procedentes del Reino Unido con presencia de leche no declarada en el etiquetado.

Los productos implicados, de la marca NO CHEESE son: Mediterranean Garden Pizza, Houmous Style Sauce Pizza, Mediterranean Garden Pizza, Italian Garden Pizza y 2 no Cheese and Onion Pasties. Todos los lotes

Como medida de precaución, se recomienda a aquellos CONSUMIDORES CON ALERGIJA O INTOLERANCIA A LA LECHE que pudieran tener los productos anteriormente mencionados en sus hogares que se abstengan de consumirlo.

**EL CONSUMO DE ESTOS PRODUCTOS NO COMPORTA NINGÚN RIESGO PARA EL RESTO DE CONSUMIDORES.**

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición ha tenido conocimiento a través del RASFF (Red de Alerta Alimentaria Europea), de una notificación de alerta trasladada por las Autoridades Sanitarias del Reino Unido, relativa a la presencia de leche no indicada en el etiquetado en platos preparados procedentes del Reino Unido.

Los productos de la marca NO CHEESE afectados son todos los lotes de:

- NO CHEESE Houmous Style Sauce Pizza
  - Peso 284 g
- NO CHEESE Mediterranean Garden Pizza

EL ESPAÑOL



ALERTA ALIMENTARIA

### Alerta alimentaria: Sanidad pide que no se consuma esta pizza

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria avisa de la presencia de leche no declarada en el etiquetado en tres tipos de pizza y otros productos.

3 febrero, 2020 - 12:39

cuatro

ÚLTIMO SOCIEDAD SALUD ESPAÑA INTERNACIONAL A LA CARTA MANDA TU VIDEO

PORTADA | PROGRAMAS | SALUD

### La pizza que la Agencia Española de Seguridad Alimentaria recomienda no comer

salto.com  
08/02/2020 - 15:00h



LAVANGUARDIA

comer

AL DÍA OPINIÓN SITIOS TENDENCIAS MATERIA PRIMA RECETAS DE CARNE Y HUESO GUÍA COMER MÁS

Directo Coronavirus: última hora

AL DÍA

### Sanidad alerta de que estos platos preparados podrían perjudicar tu salud

Presentan leche sin declarar, por lo que los intolerantes o alérgicos deben abstenerse de consumirlos

Confirman que comer un huevo al día no es insano como crees





## 2. Transparencia

### Tasas o gravámenes obligatorios

Alto grado de transparencia sobre:

- el método y los datos utilizados para establecer dichas tasas o gravámenes,
- el importe de las tasas o gravámenes aplicables a cada categoría de operadores y por cada categoría de controles oficiales u otras actividades oficiales,
- el desglose de los costes
- la identidad de las autoridades u organismos responsables de la percepción de las tasas o gravámenes.

***a disposición del público respecto a cada período de referencia***

Documento de orientación sobre  
tasas a los controles oficiales



# 2. Transparencia

## Opcional

- Resultado de los controles oficiales individuales
- Calificación de los operadores individuales

Modelo Reino Unido

<http://ratings.food.gov.uk/>

Modelo: Finlandia



## Principales novedades

1. Organización del Control oficial

2. Transparencia

**3. Muestreo y análisis y laboratorios**

4. Planes de control e informe anual

5. Desarrollo mediante actos delegados y de ejecución

### 3. Muestreo y análisis y laboratorios

#### Segundo dictamen pericial

- **Derecho a un segundo examen por parte del OE**
- **Posibilidad de revisión documental del muestreo y análisis**



#### Muestreo de animales y mercancías puestos a la venta por medios de comunicación a distancia

- **Muestras de control oficial sin que la autoridad competente se identifique**
- **Una vez en poder de las muestras se informa al operador**



**Revisión del RD 1945/83**



### 3. Muestreo y análisis y laboratorios

## PROPUESTA DE RD SOBRE CONTROLES Y OTRAS ACTIVIDADES OFICIALES

### Artículo 8. Toma de muestras para análisis, ensayo o diagnóstico en el control oficial

- Método de muestreo que establezca la normativa
- Registro escrito
- Se tomará cantidad suficiente que permita un segundo análisis, al menos cuando sea solicitado por el operador y resulte además **pertinente, adecuado y técnicamente viable**.
- En el resto de situaciones, muestra suficiente para un único análisis.



*Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agro-alimentaria*

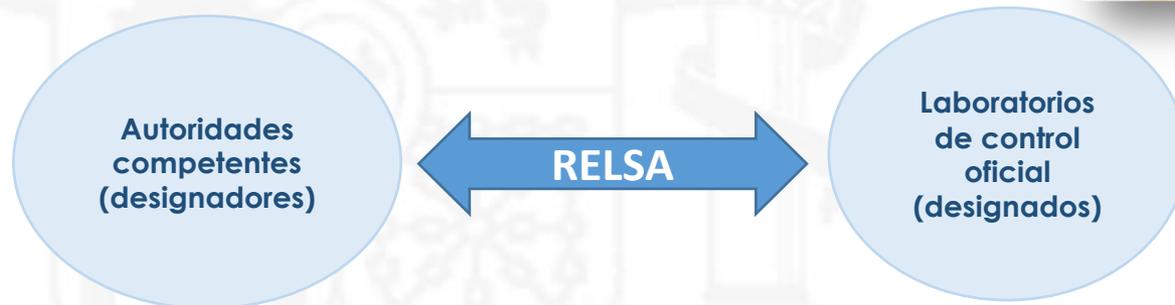
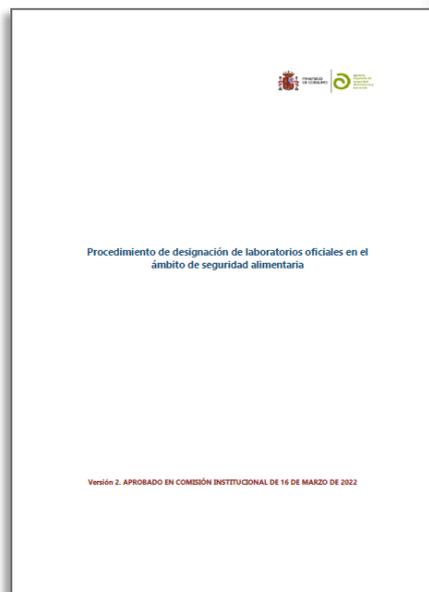
BOE	
LEGISLACIÓN CONSOLIDADA	
Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agro-alimentaria	
Presidencia del Gobierno BOE-A-1983-10416 de 24 de junio de 1983 Referencia: BOE-A-1983-10416	
ÍNDICE	
Preámbulo.....	3
Artículo 1.....	3
Artículo 2. Definiciones, abrogaciones, prohibiciones.....	3
Artículo 3. Infracciones sanitarias.....	4
Artículo 4. Infracciones en materia de protección al consumidor.....	4
Artículo 5. Infracciones en materia de defensa de la calidad de la producción agroalimentaria.....	6
Artículo 6. Otras infracciones.....	7
Artículo 7. Calificación de las infracciones. Infracciones leves.....	7
Artículo 8. Calificación de las infracciones. Infracciones graves.....	7
Artículo 9. Calificación de las infracciones. Infracciones muy graves.....	8
Artículo 10. Responsabilidad por infracciones.....	8
Artículo 11. Sanciones.....	8
Artículo 12. Publicidad de las sanciones.....	8
Artículo 13. Exención.....	10
Artículo 14. Inspección.....	10
Artículo 15. Obligación de colaboración.....	10
Artículo 16. Tasa de muestras.....	10
Artículo 17. Análisis.....	10

### 3. Muestreo y análisis y laboratorios

#### Designación de laboratorios oficiales

- Las autoridades competentes designarán laboratorios oficiales
- Designación por escrito

*Procedimiento de designación de laboratorios oficiales en el ámbito de seguridad alimentaria*





## Principales novedades

1. Organización del Control oficial

2. Transparencia

3. Muestreo y análisis y laboratorios

**4. Planes de control e informe anual**

5. Desarrollo mediante actos delegados y de ejecución



## 4. Planes de control e informe anual

### ❑ Planes Nacionales de control plurianuales

- Sólo para controles oficiales
- Organismo único de coordinación: AESAN
- Público

### ❑ Informe anual

- Misma fecha para todos los controles oficiales: 31 de agosto
- Con enlace a la web de la información pública sobre tasas
- Formulario mediante Rto de ejecución 2019/723

### ❑ Programas coordinados de control

- Evaluación específica a escala de la Unión del estado de aplicación de las normas o prevalencia de determinados peligros.
- Facultativos mediante actos de ejecución
- Limitados en el tiempo
- Con organización para la recogida de datos



## 4. Planes de control e informe anual

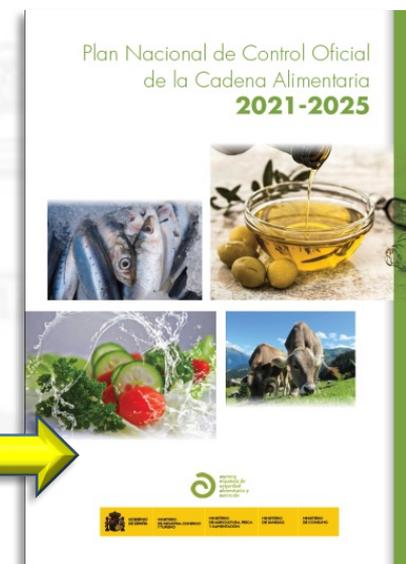
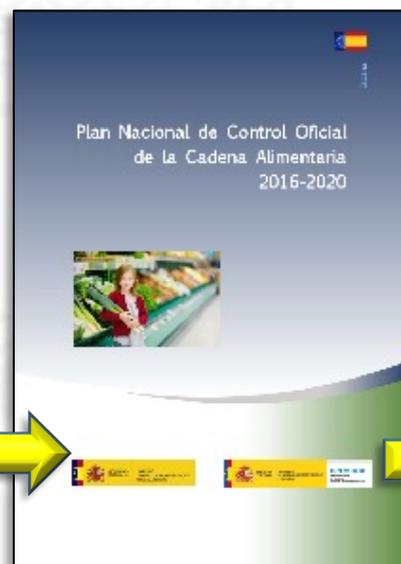
# Planes Nacionales de Control de la Cadena Alimentaria en España

2006-2010

2011-2015

2016-2020

2021-2025



- No consenso con CCAA
- Descriptivo

- Amplio consenso con CCAA
- Descriptivo y operativo

- Amplio consenso con CCAA
- Descriptivo y operativo
- Basado en sistemas de calidad

- Amplio consenso con CCAA
- Basado en sistemas de calidad
- Integrado
- Enfocado a objetivos
- Criterios de programación



**OBJETIVO DE ALTO NIVEL 1:** Reducir los riesgos para la salud de las personas, los animales o las plantas a través del cumplimiento por los operadores implicados en la **producción primaria, de la normativa aplicable en seguridad alimentaria, sanidad animal y vegetal y bienestar animal.**

 **Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)**



1. PNCO higiene de la producción primaria agrícola y del uso de productos fitosanitarios
2. PNCO de higiene de la producción primaria ganadera
3. PNCO de higiene de la producción primaria pesca extractiva
4. PNCO de higiene de la producción primaria acuicultura
5. PNCO de la liberación voluntaria de organismos modificados genéticamente (OMG) para la producción de alimentos y piensos
6. PNCO de alimentación animal
7. PNCO para verificar el cumplimiento de la normativa en materia de sanidad animal de los animales y productos de la acuicultura
8. PNCO de identificación y registro de animales de la especie bovina, ovina y caprina
9. PNCO de los organismos, institutos o centros oficialmente autorizados por la directiva 92/65 (OICAS).
10. PNCO de los centros de concentración autorizados de bovinos, ovinos, caprinos y equinos y de los tratantes autorizados de bovinos, ovinos caprinos y porcinos.
11. PNCO de los establecimientos autorizados de productos reproductivos de las especies bovina, equina, ovina, caprina y porcina.
12. PNCO de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano en establecimientos y transporte de SANDACH
13. PNCO del bienestar animal en explotaciones ganaderas y en el transporte de animales
14. PNCO de sanidad vegetal
15. PNCO comercialización de productos fitosanitarios

**15 programas de control**





**OBJETIVO DE ALTO NIVEL 2:** Reducir los riesgos para la salud de las personas presentes en los alimentos, asegurando 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.**

### **Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)**



1. Programa de Inspección de establecimientos alimentarios
2. Programa de Auditorías de los sistemas de autocontrol
3. Programa de control en mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia
4. Programa de control del etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con alimentos
5. Programa de control de Alérgenos y sustancias que causan intolerancias
6. Programa de control de los Organismos Modificados Genéticamente (OMG)
7. Programa de control de la notificación, etiquetado y composición de complementos alimenticios
8. Peligros biológicos en alimentos
9. Anisakis
10. Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios
11. Contaminantes en alimentos
12. Aditivos y otros ingredientes tecnológicos en alimentos
13. Materiales en contacto con alimentos
14. Residuos de plaguicidas en alimentos
15. Residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal
16. Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares
17. Control de alimentos irradiados

**17 programas de control**





**OBJETIVO DE ALTO NIVEL 3: Garantizar la consecución de un elevado nivel de calidad alimentaria, incluidas la Calidad Diferenciada y la Producción Ecológica, de los productos agroalimentarios e intensificar la lucha contra el fraude alimentario,** a lo largo de toda la cadena alimentaria, para conseguir la sostenibilidad del sistema agroalimentario, aumentar la confianza de los consumidores, garantizar sus derechos a la información y a la protección de sus intereses económicos frente a prácticas comerciales desleales.

**Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)**

**3 programas de control**

1. PNCO de la calidad alimentaria
2. PNCO de la producción ecológica
3. PNCO de la calidad diferenciada vinculada a un origen geográfico y especialidades tradicionales garantizadas antes de su comercialización.

**Subdirección General de Coordinación, Calidad y Cooperación en Consumo de la Dirección General de Consumo del Ministerio de Consumo (MCO)**

**6 programas de control**

1. Control general de la información alimentaria obligatoria y voluntaria sin repercusiones en seguridad alimentaria y nutrición en el punto de venta al consumidor final.
2. Control general de la calidad alimentaria en el punto de venta al consumidor final.
3. Control de prácticas comerciales desleales con el consumidor.
4. Control específico de la información alimentaria de productos ecológicos en el punto de venta al consumidor final.
5. Control específico de la calidad diferenciada de productos ecológicos en el punto de venta al consumidor final.
6. Control específico de la información alimentaria vinculada a las denominaciones de origen protegidas, a las indicaciones geográficas protegidas y a las especialidades tradicionales garantizadas en el punto de venta al consumidor final.





**OBJETIVO DE ALTO NIVEL 4:** Reducir los riesgos para la salud de las personas y sus intereses, para la salud de los animales o las plantas a través del cumplimiento por los operadores de la normativa aplicable en seguridad alimentaria, sanidad animal, sanidad vegetal, bienestar animal, calidad comercial, producción ecológica, garantizando la consecución de un alto nivel de calidad alimentaria intensificando además la lucha contra las prácticas fraudulentas o engañosas en los **animales, plantas y alimentos introducidos o importados a través de las fronteras españolas.**

**Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)**

1. PNCO de Importaciones de animales, productos de origen animal no aptos para consumo humano, productos destinados a la alimentación animal y de importaciones de vegetales, productos de origen vegetal y otros objetos.
2. PNCO de exportaciones de productos sujetos a certificación veterinaria.
3. PNCO de exportaciones de productos sujetos a certificación fitosanitaria.

**3 programas de control**

**Subdirección de Inspección, Certificación y Asistencia Técnica de Comercio Exterior, del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (MINCOTUR)**

1. Programa de control oficial del cumplimiento de las normas de comercialización aplicables a los productos alimentarios objeto de comercio exterior con terceros países.

**1 programa de control**

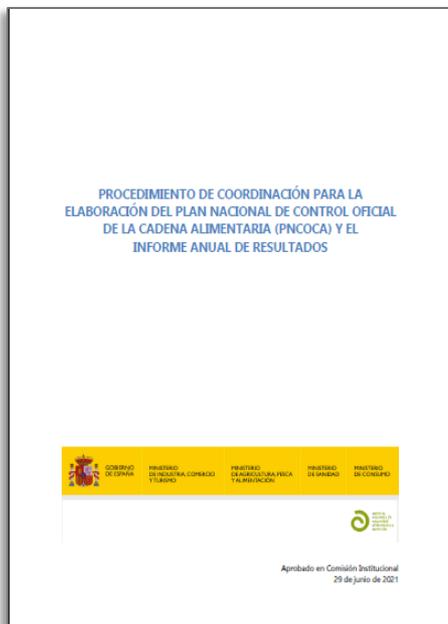
**Subdirección General de Sanidad Exterior de la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Sanidad (MSCBS)**

1. Control oficial de mercancías de uso o consumo humano procedentes de terceros países.
2. Control oficial de partidas desprovistas de carácter comercial procedentes de terceros países
3. Control de residuos de cocina de medios de transporte internacional.
4. Designación y supervisión de las instalaciones fronterizas de control o almacenamiento sanitario de mercancías

**4 programas de control**



# PROCEDIMIENTO DE COORDINACIÓN PARA LA ELABORACIÓN DEL PLAN NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA (PNCOCA) Y EL INFORME ANUAL DE RESULTADOS



## Grupo de Coordinación Nacional

### ☐ Ministerio de Consumo:

- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).
- Dirección General de Consumo.

### ☐ Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

- ☐ (MAPA) Secretaría General de Agricultura y Alimentación

### ☐ Ministerio de Sanidad (MS)

- ☐ Subdirección General de Sanidad Exterior

### ☐ Ministerio de Industria, Comercio y Turismo:

- ☐ Subdirección General de Inspección, Certificación y Asistencia técnica del Comercio Exterior (Coordinación del Servicio de Inspección, (SOIVRE).

## Aprobación:

- Comisión Institucional de la Agencia Española Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)
- Conferencia Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural y Conferencia Sectorial de Pesca del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)
- Comisión Sectorial de Consumo (CsC) del Ministerio de Consumo (MCO)
- Servicio Oficial de Inspección, Vigilancia y Regulación de Exportaciones (SOIVRE) del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (MINCOTUR)

## Planes y estudios coordinados

# Programas coordinados de la Comisión Europea

*Recomendación de la Comisión relativa a un Plan Coordinado de Control sobre "control oficial de determinados alimentos comercializados a través de internet, de 24 de julio de 2017"*

- **Complementos con alegaciones relativas a beneficios para huesos y articulaciones**
- **Nuevos alimentos no autorizados**



*Programa coordinado de control de la venta por internet de alimentos que se venden alegando propiedades para prevenir o curar la covid-19. 20 abril 2020*

- **Tiendas y plataformas en línea en las que se vendan alimentos o complementos alimenticios vinculados a la Covid-19**



*Plan coordinado de control sobre objetos compuestos por plástico con bambú u otras fibras vegetales en polvo destinados a entrar en contacto con alimentos junio 2021-abril 2022*

- **El uso como aditivo del polvo de bambú en la fabricación y comercialización de materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos**



# Programas reforzados a nivel nacional

## PLAN DE CONTROL REFORZADO SOBRE LA UTILIZACIÓN DE CISTERNAS DE USO ALIMENTARIO MAYO 2021

### OBJETIVO/JUSTIFICACIÓN

Vehículos destinados al transporte exclusivo de alimentos que transportan otros productos, como SANDACH, productos destinados a la alimentación animal e incluso combustibles u otras mercancías completamente ajenas a la alimentación humana y que pueden suponer un grave peligro para la salud pública

AESAN (coordinación) + CCAA SP + Guardia Civil (SEPRONA)



## PLAN DE CONTROL REFORZADO DE LA CADENA DE COMERCIALIZACION DE MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS (MBV) PROCEDENTES DE PORTUGAL SEPTIEMBRE 2019

### OBJETIVO/JUSTIFICACIÓN

Irregularidades en partidas de moluscos bivalvos procedentes de Portugal. En los documentos de acompañamiento de las partidas de moluscos, pero en algunos casos se han detectado también riesgos para la salud pública como recuentos microbiológicos o de biotoxinas marinas por encima de los límites legales.

AESAN (coordinación) + CCAA SP



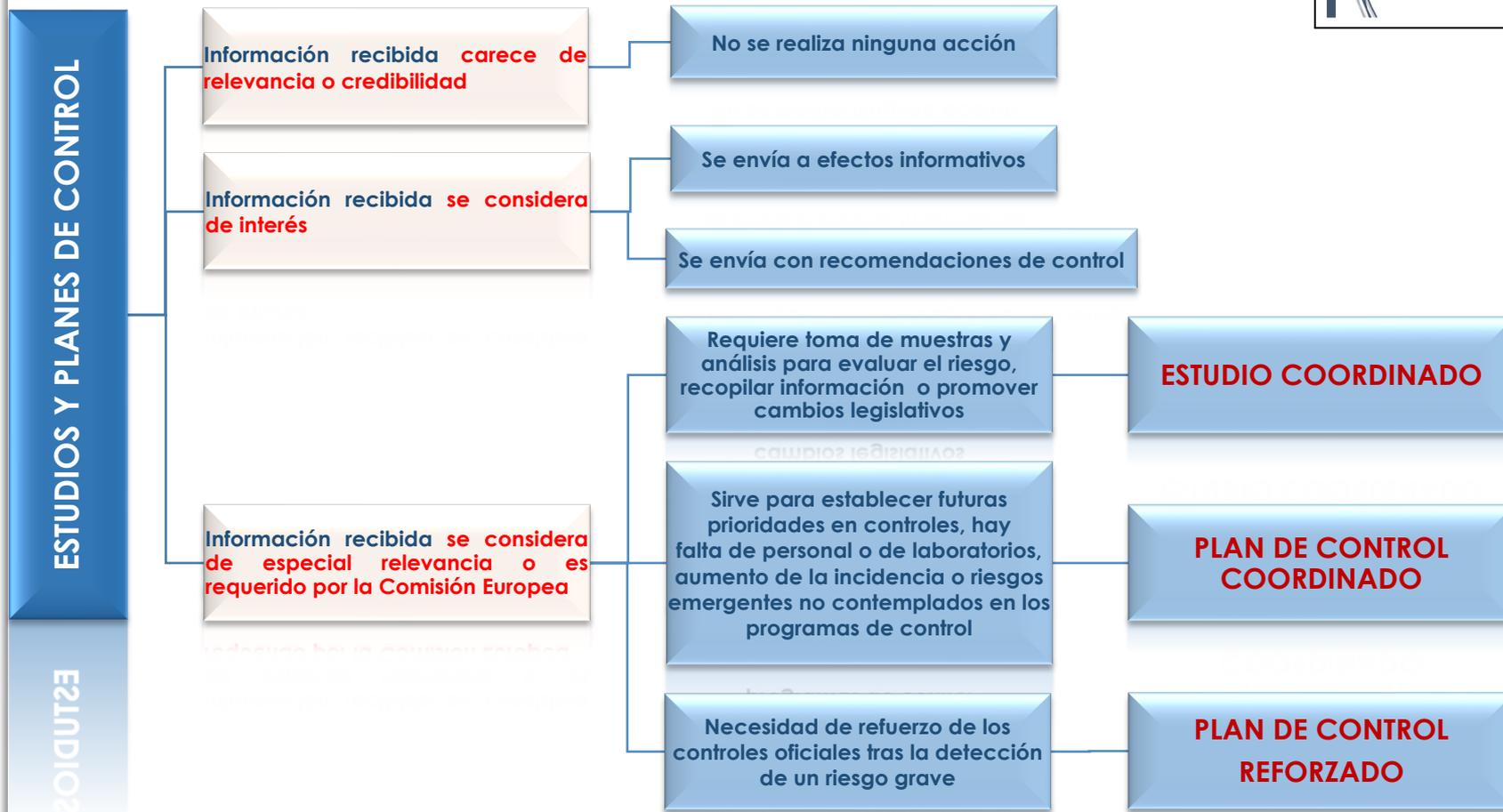


# Planes y estudios coordinados

## Procedimiento de estudios y planes de control coordinados a nivel nacional

Procedimiento de estudios y planes de control coordinados a nivel nacional

Logo of the Ministry of Consumer Affairs and text: Versión 2 Aprobado en Comisión Institucional 29 de septiembre de 2012.





# Informe anual de resultados y sistema de recogida de datos

## IA 2020 en datos globales

601 533 establecimientos  
 4 221 inspectores  
 713 623 controles realizados



	UCR	Promedio % cumplimiento normativa	Medidas
Bloque I	487 064	80,7%	6 350 incoaciones 5 671 sanciones 744 suspensiones 32 alertas 2 183 retiradas
Bloque II	125 795	88%	18 suspensiones 12 alertas 139 retiradas
Bloque III	100 764	98,7%	14 suspensiones 16 alertas 88 retiradas

## Informe anual de resultados y sistema de recogida de datos

### Ley 17/2011, de seguridad alimentaria y nutrición

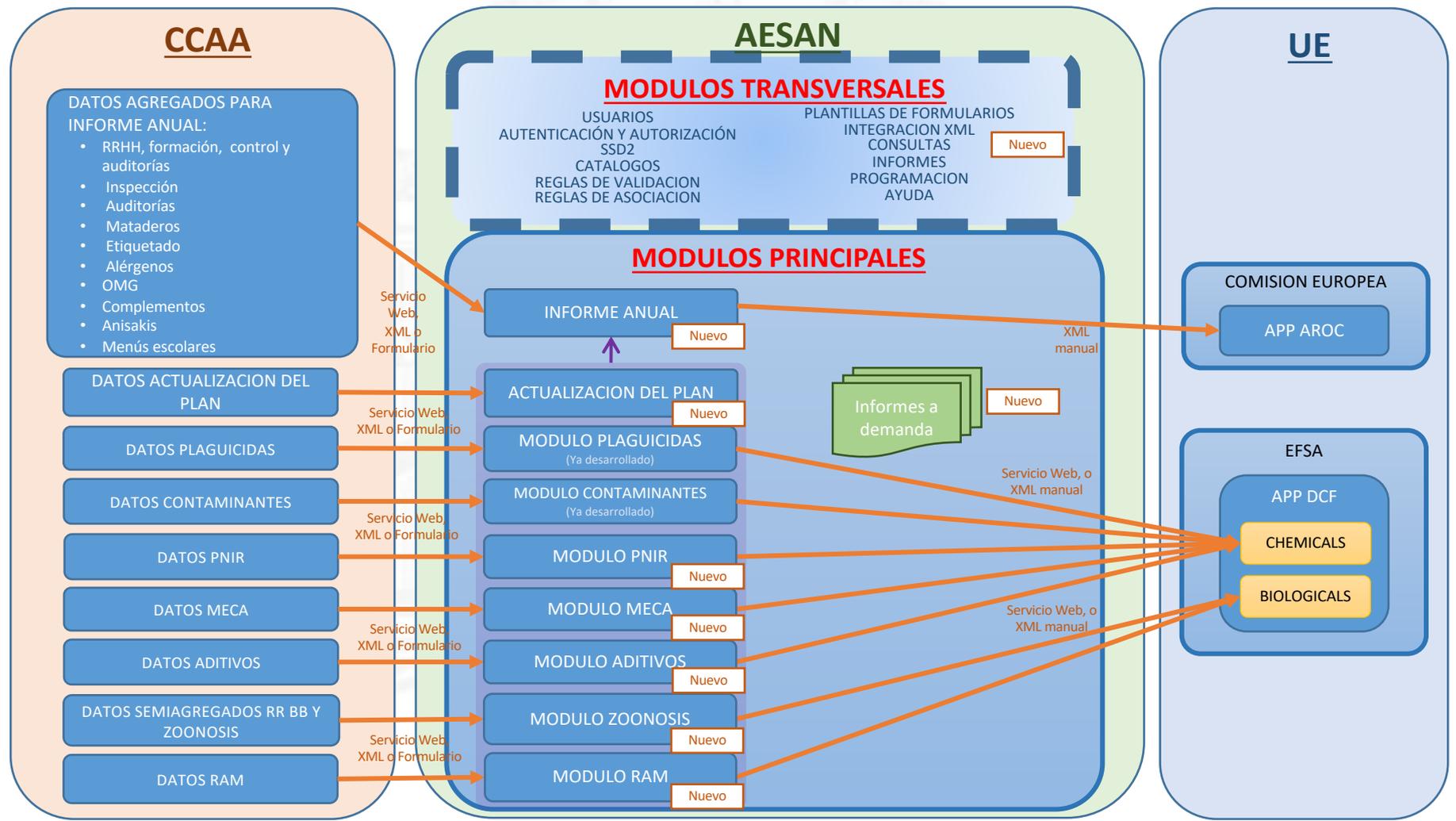
1. La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición será el organismo encargado de desarrollar, mantener y actualizar un **sistema de información sobre seguridad alimentaria y nutrición**, en colaboración con las comunidades autónomas
2. **Todas las Administraciones públicas competentes en la materia aportarán al sistema de información los datos necesarios** para hacer de este sistema una herramienta de gestión integral dentro de la seguridad alimentaria.



**Desarrollo de una aplicación para la recopilación y gestión de datos de control**



## APLICACIÓN TULSA (*tool*+ S.A.)





## Principales novedades

1. Organización del Control oficial

2. Transparencia

3. Muestreo y análisis y laboratorios

4. Planes de control e informe anual

5. Desarrollo mediante actos delegados y de ejecución

## 5. Desarrollo mediante actos delegados y de ejecución

- **Normas uniformes para controles en:**
  - productos de origen animal
  - residuos de determinadas sustancias
  - contaminantes
  - bienestar animal
  - OGM
  - riesgos emergentes
- **Métodos de muestreo y análisis, incertidumbre, interpretación de resultados**
- **Formatos y formularios:**
  - para intercambio de información en asistencia mutua
  - para enviar datos de informe anual
- **Aplicación de programas específicos de control**
- **Programa de auditorías de la Comisión**
- **Normas para el funcionamiento del BTSF**



**Más de 70 normas de desarrollo previstas o posibles**



## Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria **2021-2025**



# España, es un sabor seguro

<https://www.youtube.com/watch?v=o3yX3OEx6nA>

[https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/seccion/pncoca.htm](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/seccion/pncoca.htm)



# MUCHAS GRACIAS

*Elena Barco Alcalá*

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

[ebarco@aesan.gob.es](mailto:ebarco@aesan.gob.es)