

INFORME DE RESULTADOS 2023

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.



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



2. OBJETIVO DE ALTO NIVEL 2

2.1. INTRODUCCIÓN

El [Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria \(PNCOCA\) 2021-2025](#) describe la organización y ejecución del control oficial por las distintas autoridades competentes (AA. CC.) a nivel estatal, autonómico y local, a fin de garantizar el cumplimiento de la legislación a lo largo de toda la cadena alimentaria.

El presente informe anual, correspondiente al año 2023, incluye los resultados de los controles realizados en establecimientos alimentarios con el objetivo de reducir los riesgos que puedan presentar los alimentos para la salud de las personas, verificando el cumplimiento por parte de los operadores de la normativa aplicable en seguridad alimentaria, nutrición y bienestar animal, de acuerdo con lo descrito previamente en el PNCOCA.

Todas las AA. CC. han trabajado de manera coordinada en la recogida de información acerca de los controles para la elaboración del presente informe para el año 2023.

2.2. ORGANIZACIÓN GENERAL

Los controles oficiales se planifican y ejecutan teniendo como base los recursos materiales y humanos dispuestos para ello por las autoridades competentes responsables de la organización del sistema de control oficial.

Las Consejerías de Salud de las 17 comunidades autónomas y las 2 ciudades autónomas, en adelante (CC. AA.) son las AA. CC. encargadas de la planificación y ejecución de los controles oficiales previstos para dar cumplimiento al presente objetivo de reducir los riesgos presentes en los alimentos, mediante controles en los establecimientos alimentarios y alimentos.

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), del Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030, a través de la Subdirección General de Control Oficial y Alertas (SGCOA) es el organismo encargado de coordinar la elaboración del Plan, así como recopilar información con vistas a presentar el informe anual. La AESAN ejerce un papel principalmente coordinador e interlocutor con las CC. AA., con los demás Estados miembros y con los organismos internacionales.

El papel coordinador de la AESAN con las CC. AA. deriva de las competencias ejecutivas que recaen sobre ellas, ya que disponen de sus propios sistemas de control, planificación y métodos de ejecución para los diferentes controles realizados en sus respectivos territorios.

A continuación, se describen los recursos que las AA. CC. implicadas en el control oficial han dispuesto para el año 2023.

2.2.1. AUTORIDADES COMPETENTES Y ÓRGANOS DE COORDINACIÓN

La información relativa a los recursos humanos, técnicos y materiales disponibles para efectuar los controles y verificar el cumplimiento por parte de los operadores de la normativa aplicable en seguridad alimentaria, nutrición y bienestar animal, se incluye en el [apartado B del Objetivo de Alto Nivel 2 del PNCOCA 2021-2025](#).

Los cambios producidos en el año 2023 en la estructura orgánica, recursos humanos y órganos de coordinación de estas AA. CC. se desarrollan a continuación.

▪ En el ámbito estatal

A. Estructura orgánica

En el 2022 se aprobó el Real Decreto 697/2022 por el que se aprueba el Estatuto del Organismo autónomo Agencia española de seguridad alimentaria y nutrición. La información actualizada sobre la estructura orgánica estatal se recoge en el [Anexo I del PNCOCA 2021-2025](#).

B. Recursos humanos (RR.HH.)

De todo el personal de AESAN, 111 personas trabajan en Servicios Centrales y 101 en los laboratorios de referencia adscritos a la Agencia: 92 en el Centro Nacional de Alimentación (CNA) y 9 en el Laboratorio de Referencia de la UE de Biotoxinas Marinas (EURLMB). En la siguiente tabla se puede ver la distribución de dicho personal.

Servicios/Personal	Titulados superiores		Técnicos de grado medio	Personal Administrativo y oficios	TOTAL
	Personal de gestión	Personal técnico			
Servicios Centrales	48	51	-	12	111
Laboratorio CNA	14	38	18	22	92
Laboratorio EURLMB	2	4	1	2	9
TOTAL	64	93	19	36	212

Tabla 2.1. Personal en la AESAN

C. Órganos de coordinación

Existen órganos de coordinación de carácter general y sectorial, cuya información actualizada se puede consultar en el [Anexo II del PNCOCA 2021-2025](#).

▪ En el ámbito autonómico

A. Estructura orgánica

La información actualizada acerca de la estructura orgánica de las CC. AA., se encuentra en el [Anexo I del PNCOCA 2021-2025](#).

En el año 2023 no se han producido cambios en la estructura orgánica de las comunidades autónomas.

B. Recursos humanos

El personal encargado de las tareas de control oficial en el ámbito de salud pública en las CC. AA. está compuesto por un total de 6197 personas. Esta cifra incluye el personal que trabaja en:

- Servicios centrales, unidades territoriales y locales y en ciudades con servicios municipales delegados, con 5358 trabajadores y
- Laboratorios públicos, con un total de 818 trabajadores.

De las 5358 personas encargadas del control oficial, el 86,06 % son titulados superiores con funciones en tareas de inspección, gestión y dirección.

En la siguiente tabla se detallan las cifras de este personal:

Servicios/ Personal	TITULADOS SUPERIORES			Ayudantes de inspección	Técnicos de grado medio	Personal administrativo	TOTAL
	Personal de Gestión	Veterinarios oficiales de mataderos	Inspectores				
Servicios Centrales CC. AA.	236		144		7	85	472
Unidades Territoriales y locales CC. AA.	475		2464	28	43	291	3384
Ciudades con Servicios Municipales de salud pública	56		169	14	16	120	375
Mataderos		1067			143		1127
TOTAL	767	1067	2777	42	209	496	5358

Tabla 2.2: Personal en las CC. AA. según su cualificación año 2023

En el gráfico 2.1. se representa la distribución del personal que realiza control oficial en las CC. AA., donde se observa que un 71,74 % del personal ejerce las tareas de inspección, incluyendo la inspección de establecimientos alimentarios y alimentos y las tareas de los veterinarios oficiales de los mataderos y salas de tratamiento de caza.

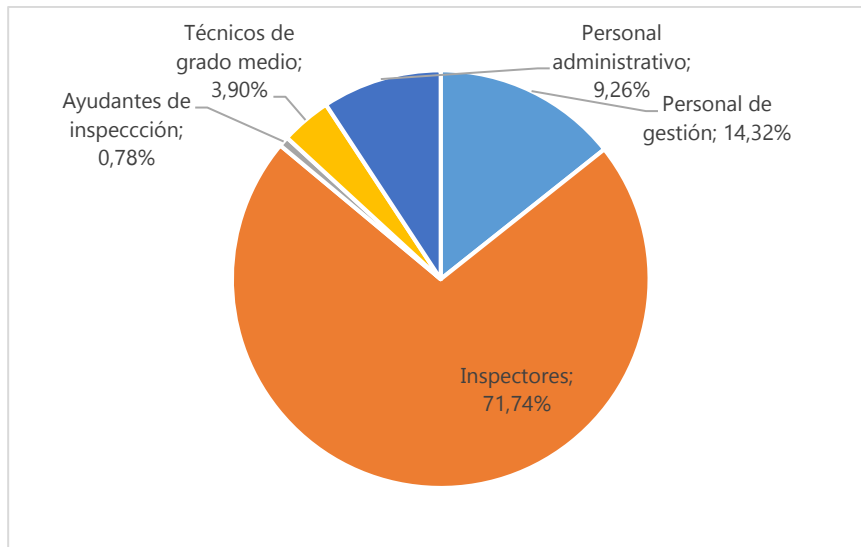


Gráfico 2.1. Distribución de los recursos humanos en las CC. AA.

Comparando estas cifras con años anteriores, 2021 y 2022, el número de inspectores sigue una tendencia ligeramente a la baja tal y como se refleja en la tabla a continuación y en el gráfico 2.2., con un descenso en 891 inspectores en el ámbito de salud pública. No obstante, cifras como las de los técnicos de grado medio y ayudantes de inspección se mantienen estables, en torno a un valor de 67 y 43, respectivamente.

Año	Titulados superiores			Ayudantes de inspección	Técnicos de grado medio	Auxiliares oficiales de matadero	Personal administrativo	TOTAL
	Personal de Gestión	Inspectores	Veterinarios oficiales de mataderos					
2021	740	3751	721	40		161	519	5988
2022	764	3205	1003	45	69	203	494	5783
2023	767	2777	1067	42	66	143	496	5358

Tabla 2.3. Evolución de los recursos humanos de las CC. AA.

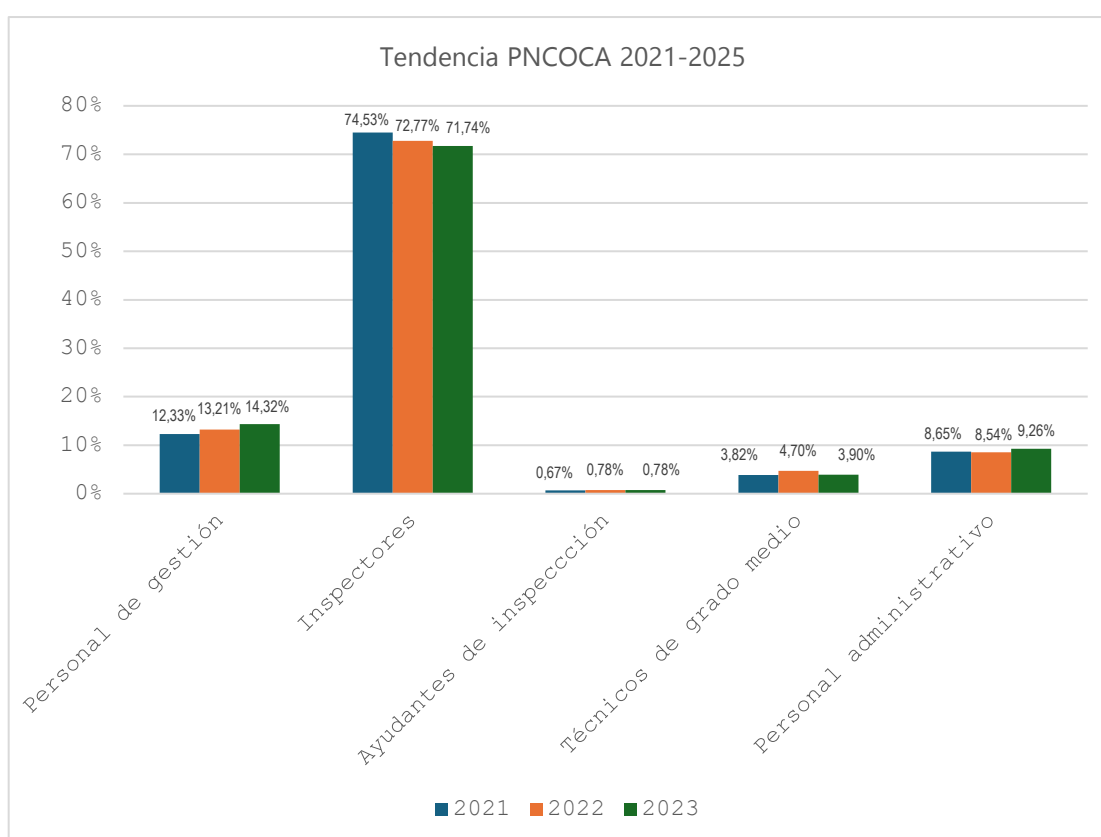


Gráfico 2.2. Evolución porcentajes de los recursos humanos de las CC. AA.

Los ensayos y análisis de control oficial y otras actividades oficiales se llevan a cabo en los laboratorios oficiales designados por las AA. CC. que forman parte de la red [RELSA \(Red de laboratorios de seguridad alimentaria\)](#).

En los laboratorios públicos que realizan estas actividades de control trabajan 818 personas, lo cual supone un 13,20 % del total del personal dedicado al control oficial. Los datos pormenorizados de este personal se recogen en la tabla 2.5., donde se puede observar que pese al incremento experimentado el año anterior, en 2023 se produce una disminución del personal que trabaja en los laboratorios públicos respecto a los 2 años anteriores.

Año	Titulados Superiores		Técnicos de Grado Medio	Auxiliares de laboratorio	Personal Administrativo	TOTAL
	Personal de Gestión	Técnicos de Laboratorio				
2021	54	337	153	229	89	862
2022	53	307	167	272	79	878
2023	59	287	149	242	81	818

Tabla 2. 4. Distribución de recursos humanos de los laboratorios públicos.

A continuación, se incluye la información relativa a los recursos humanos en el ámbito de la Salud Pública desglosados por CC. AA.



Documento insertado N° 1.1. RRHH de las CC. AA. 2023

C. Órganos de coordinación

La información actualizada sobre los órganos de coordinación se encuentra en el [Anexo II del PNCOCA 2021-2025](#).

2.2.2. ASISTENCIA MUTUA. PUNTO DE CONTACTO EN ESPAÑA

El punto de contacto en España para temas relacionados con los programas de control de establecimientos alimentarios y alimentos producidos o comercializados en el mercado intracomunitario con repercusiones en seguridad alimentaria es el siguiente:

DIRECTORA EJECUTIVA AESAN

preaesan@aesan.gob.es

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE CONTROL OFICIAL Y ALERTAS

sgcoa@aesan.gob.es

2.2.3. SOPORTE JURÍDICO

La normativa de aplicación en materia de seguridad alimentaria desarrollada tanto a nivel nacional como a nivel autonómico se encuentra en el [Anexo III del PNCOCA 2021-2025](#).

La normativa desarrollada a lo largo del 2023 puede consultarse en la página web de la [AESAN](#).

Las novedades legislativas incluidas en este punto se refieren exclusivamente a cuestiones generales y horizontales. Durante el año 2023, se ha aprobado la Ley 13/ 2023 de Salud Pública de Euskadi, en la C. A. de País Vasco.

Las referencias legislativas que afectan a aspectos específicos de los diferentes programas de control se incluyen en el Anexo I de cada uno de los programas de control del PNCOCA 2021-2025 V4.

2.2.4. RECURSOS DE LABORATORIOS

La información general relativa a los laboratorios que llevan a cabo los controles oficiales está disponible en el [PNCOCA 2021-2025](#).

En 2023 los laboratorios de control oficial han avanzado en acreditación y validación de técnicas analíticas, así como en la optimización de los recursos humanos y materiales. Asimismo, se ha continuado trabajando en la estructura y prestaciones de la *Red Española de Laboratorios de Seguridad Alimentaria* que realizan control oficial (RELSA).

El listado de los laboratorios designados para la realización del control oficial y sus alcances de designación se encuentran disponibles en la página Web de la AESAN, a través de la aplicación informática [RELSA](#).

2.2.5. SOPORTES INFORMÁTICOS AL CONTROL OFICIAL

En el ejercicio de los controles oficiales, las AA. CC. utilizan aplicaciones informáticas y bases de datos que tienen como finalidad simplificar la gestión, ahorrar trámites administrativos y tiempo y, armonizar y mejorar la calidad de los controles oficiales. En el 2023 se ha implantado una nueva aplicación informática en la C. A. de Castilla La Mancha, *TRAMITA*, como sistema para tramitar las autorizaciones y comunicaciones necesarias para destinar la carne de reses lidiadas a consumo humano.

En el [Anexo IV del PNCOCA 2021-2025](#) se pueden consultar las bases de datos y las aplicaciones informáticas empleadas por la AESAN y las CC. AA.

2.2.6. PROCEDIMIENTOS NORMALIZADOS DE TRABAJO. ASPECTOS HORIZONTALES Y GENERALES

Las AA. CC. desarrollan procedimientos documentados para mejorar y facilitar el ejercicio de las tareas de control oficial. A continuación, se muestran los procedimientos documentados sobre aspectos horizontales y/o generales que en el 2023 han sido elaborados o revisados en la AESAN y aprobados en la Comisión Institucional.

- *PNT para la remisión de datos desde las CC. AA. para la elaboración del Informe Anual de resultados del PNCOCA 2021-2025. V2.* Aprobada en Comisión Institucional del 12/12/2023.
- *Procedimiento normalizado de trabajo para la comunicación de alertas alimentarias a la población V1.* Aprobada en Comisión Institucional del 30/06/2023.
- *Guía para el funcionamiento del Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. Rev. 14.* Aprobada en Comisión Institucional del 15/03/2023.

Los procedimientos generales de trabajo que utilizan los servicios de control pueden ser consultados en el [Anexo V del PNCOCA 2021-2025](#).

Por otra parte, las AA. CC. de las CC. AA. han desarrollado 41 documentos sobre cuestiones horizontales y generales de aplicación al control oficial, de los que 6 fueron nuevos y 35 documentos revisados y actualizados. Se detallan en el siguiente documento:



Documento insertado Nº 1.2. Procedimientos generales de las CC. AA.

Los procedimientos que afectan a aspectos específicos de los diferentes programas de control se incluyen en el Anexo I de cada uno de los programas de control del PNCOCA 2021-2025 V4.

2.2.7. PLANES DE EMERGENCIA

La Unión Europea dispone de los siguientes sistemas de emergencia que permiten gestionar los riesgos alimentarios para así proteger la salud de los consumidores:

1. Un sistema coordinado de alertas alimentarias: un sistema de redes de información de alertas alimentarias cuyo objetivo fundamental es realizar un intercambio rápido de información entre AA. CC., empresas alimentarias y consumidores, facilitando la actuación sobre los productos alimenticios que puedan presentar un riesgo para la salud de los consumidores.

2. Un sistema de Asistencia y cooperación administrativa (ACA) que presta asistencia a los Estados miembros de la UE para garantizar la correcta aplicación de las normas alimentarias.

Respecto al sistema de redes de información de alertas alimentarias, la AESAN es el punto nacional de contacto y coordina todas las actuaciones llevadas a cabo en las siguientes redes de alerta alimentaria:

- I. Sistema coordinado de intercambio rápido de información (SCIRI) a nivel nacional, donde participan las AA. CC. en materia de seguridad alimentaria y otros órganos y organizaciones relacionadas.
- II. Red de alerta alimentaria de la Unión Europea (*Rapid Alert System for Food and Feed- RASFF*), para productos alimenticios distribuidos en toda la Unión Europea.
- III. Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de Alimentos (INFOSAN) o red mundial de autoridades nacionales, gestionada por FAO y OMS, donde la AESAN coordina actuaciones de alertas alimentarias de productos distribuidos fuera de la UE.

A lo largo del año 2023, se han gestionado a través del SCIRI, 772 expedientes relativos a productos alimenticios en los que ha estado implicada España; los niveles de gestión se recogen en el gráfico 2.3. donde se observa que 339 correspondieron a alertas, 285 a informaciones, 140 a rechazos en frontera, y 8 clasificados como "novedades".

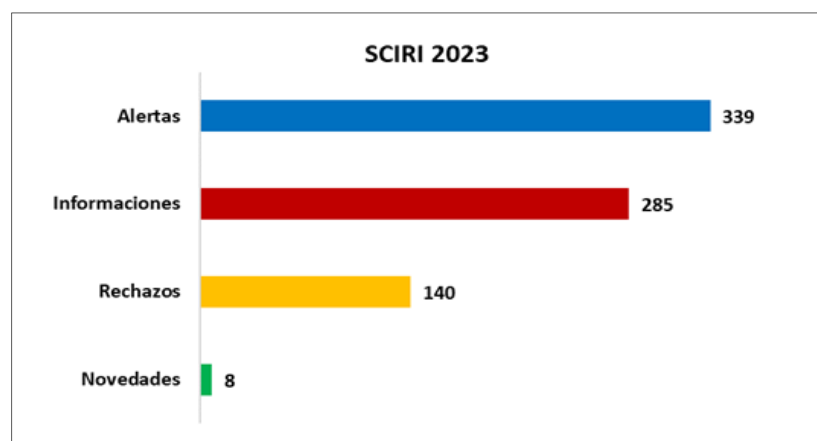


Gráfico 2.3. Número de expedientes gestionados en 2023

Cada año la AESAN elabora un informe donde se recoge la información relativa a las notificaciones de la red de alerta que se han producido ese mismo año, denominado [memoria SCIRI](#).

Otro de los sistemas de control que garantiza la correcta aplicación de la normativa a nivel de la UE es la *Red de Asistencia y Cooperación Administrativa (ACA)* en la que la AESAN junto con el MAPA participa como punto de contacto nacional.

En relación con la gestión del sistema ACA, en el año 2023 se han tramitado 112 expedientes de información motivados por incumplimientos de legislación detectados en el transcurso de las actuaciones de los Servicios Oficiales dentro de los programas de control oficial o vigilancia de las comunidades autónomas y Estados miembros de la Unión Europea (EE. MM.). Entre estos expedientes se encuentran también las solicitudes de reexpedición motivadas por notificaciones de inmovilización, destrucción o solicitud de devolución de productos alimenticios y los de asistencia administrativa para la inspección de buques por AA. CC. de otro Estado miembro.

2.2.8. FORMACIÓN DEL PERSONAL

Las AA. CC. planifican y aprueban anual o plurianualmente, actividades de formación dirigidas a su personal. Esta programación tiene en cuenta las prioridades establecidas por los distintos servicios o unidades competentes, de acuerdo con las necesidades detectadas.

▪ En el ámbito internacional (BTSF)

En el 2023, la formación internacional recibida por el personal al servicio de las Administraciones Públicas en el marco de la iniciativa europea "*Better Training for Safer Food*" (BTSF) ha experimentado un descenso considerable en el número de participantes en sus cursos respecto al año 2022 y ha consistido en la participación en 16 cursos presenciales, 1 *workshop* y 8 cursos de *e-learning*.

El número de asistentes a los cursos presenciales ha disminuido respecto a los años anteriores, y a modo de resumen las cifras son las siguientes:

- 22 participantes por parte de la Administración General del Estado (AGE) que incluye la AESAN, Subdirección General de Sanidad Exterior (SGSE), AEMPS, DG Consumo, CCAES y SEPRONA.
- 111 participantes por parte de las AA. CC. autonómicas y locales.

Por lo que respecta a los cursos *e-learning*, realizados mediante las plataformas virtuales, ha habido un importante ascenso en el número de participantes respecto al 2022 gracias a la gran participación de las AA. CC. de las Comunidades autónomas y locales.

- 22 participantes por parte de la AGE, 1 de la AESAN, 7 de la SGSE y los 14 restantes de diferentes autoridades.
- 273 personas por parte de las AA. CC. autonómicas y locales.

Se resumen en la tabla a continuación las cifras de participantes descritas:

Año	Cursos presenciales		Cursos " <i>e-learning</i> "		TOTAL
	Autoridades competentes AGE	Autoridades competentes CC. AA.-Locales	Autoridades competentes AGE	Autoridades competentes CC. AA.-Locales	
2021	80	140	39	109	368
2022	79	227	101	128	535
2023	22	111	22	273	428

Tabla 2.5: Número de asistentes a las modalidades de cursos BTSF

▪ En el ámbito estatal

Formación interna para personal de la AESAN

En el 2023 el personal de la AESAN ha recibido formación tanto impartida por la propia AESAN como por el Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030 y el Instituto Nacional de Administraciones Públicas. En total se han impartido 3 cursos relacionados directa o indirectamente con el control oficial en seguridad alimentaria, a los que han asistido un total de 102 profesionales.

Formación impartida por la AESAN

La AESAN ha participado en la formación del personal, tanto como organizadora de jornadas, talleres y cursos, como de participante en cursos internacionales y nacionales. Los destinatarios de estas jornadas y talleres son autoridades competentes de las CC. AA. o de otras administraciones, representantes del sector, especialistas o el público en general.

- Cursos y talleres de formación organizados por la AESAN en materia de seguridad alimentaria:
 - *Jornadas de formación sobre las novedades legislativas en materia de seguridad alimentaria y bienestar animal y sus medidas de aplicación en España*, organizadas por la Subdirección General de Seguridad Alimentaria. Se han impartido 5 ediciones en distintas CC. AA. y han participado en total 400 personas.

- *Jornada de presentación del Real Decreto 1021/2022 de Higiene en establecimientos de comercio al por menor*, organizada por la Subdirección General de Seguridad Alimentaria, contó con 300 asistentes. Jornadas de digitalización de la inspección, organizadas por la Subdirección General de Control Oficial y Alertas en las que participaron 50 personas.
- *Curso de trámite de notificaciones a través de i-RASFF*, organizado por la Subdirección General de Control Oficial y Alertas. Se han impartido 2 ediciones y han asistido 93 personas.
- *Jornadas del CNA*. Organizadas por el Centro nacional de alimentación, asistieron 500 personas.
- *Curso de Formación de inspectores en el reglamento de plásticos reciclados* organizado por la Subdirección General de Seguridad Alimentaria. Se han impartido 2 ediciones que han contado en total con 70 participantes.
- *Curso de Control oficial de productos alimenticios comercializados por Internet*, organizado por la Subdirección General de Control Oficial y Alertas. Se han impartido 3 ediciones, 2 presenciales y la tercera telemática, y han participado 253 personas.
- *Curso de la aplicación TULSA (Sistema de Información en Seguridad alimentaria y Nutrición)* organizado por la Subdirección General de Control Oficial y Alertas. Se han impartido 2 ediciones y ha contado con 90 asistentes.
- *Curso Secuenciación Genómica y One Health* organizado por la Subdirección General de Control Oficial y Alertas. Se han impartido 2 ediciones y han asistido 70 personas.
- Participación y colaboración en congresos, jornadas, cursos o seminarios organizadas por distintos organismos: en 2023 la AESAN ha participado como ponente en más de 34 jornadas y cursos en materia de seguridad alimentaria con la siguiente participación:
 - 21 ponencias por parte de la Subdirección General de Gestión de la Seguridad Alimentaria;
 - 6 ponencias por parte de la Vocalía de Coordinación Científica e Internacional;
 - 4 ponencias por la Subdirección General de Nutrición;
 - 4 ponencias por parte de la Subdirección General de Control Oficial y Alertas y
 - 2 ponencias por parte del Centro Nacional de Alimentación.
- Participación en másteres: el personal de la AESAN también participa y colabora de forma habitual como docente en diferentes másteres de seguridad alimentaria y de especialización profesional.
- Desarrollo, coordinación y elaboración de los programas formativos de incorporación de nuevos funcionarios en la agencia: dentro de las actividades de formación llevadas a cabo por la AESAN se incluye la formación práctica de nuevo personal de la escala de Farmacéuticos Titulares, Veterinarios Titulares y Técnicos de Gestión de Organismos Autónomos (ETGOAS).

▪ En el ámbito autonómico

Las CC. AA. establecen sus propios planes y programas de formación con el fin de que el personal que realiza los controles oficiales tenga la formación, habilidades y competencia necesarias para llevarlos a cabo de manera efectiva.

Las CC. AA. han llevado a cabo a lo largo del año 2023 un total de 250 cursos orientados a la formación de los agentes de control oficial en seguridad alimentaria con el contenido y duración que se detallan en el siguiente documento:



Documento insertado Nº 1.3: Cursos de formación de las CC. AA. 2023

2.3. INFORME ANUAL DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL

El Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2021-2025 describe la organización y ejecución del control oficial de acuerdo con programas de control. Para cada programa de control se especifica el tipo de controles que se realizan, el método de control, el punto de la cadena alimentaria en el que se efectúa, la definición de incumplimiento y las medidas a adoptar por las autoridades competentes ante su detección. Se incluyen las disposiciones legales que le son de aplicación, así como los procedimientos y documentos relacionados para la correcta aplicación de cada programa. Asimismo, se han diseñado objetivos específicos, generales y estratégicos e indicadores de medida para poder evaluar los resultados y adoptar medidas a diferente nivel.

Esta información está disponible en la [página web de la AESAN](#).

Las autoridades competentes (AA. CC.) programan y realizan controles oficiales en el marco de la seguridad alimentaria para comprobar el cumplimiento de la normativa en materia de higiene por parte de los operadores económicos. Por otra parte, se realizan controles para comprobar la correcta información suministrada al consumidor en materia de seguridad alimentaria y análisis para detectar posibles peligros en los alimentos que puedan suponer un riesgo para los consumidores.

Los objetivos estratégicos y los programas de diseñados para su consecución son los siguientes:

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

- Programa 1. Inspección de establecimientos alimentarios
- Programa 2. Auditorías de los sistemas de autocontrol
- Programa 3. Mataderos, salas de manipulación de caza 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 de los consumidores contengan la información de seguridad alimentaria establecida en las disposiciones legales.

- Programa 4. Etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con alimentos
- Programa 5. Alérgenos y sustancias que causan intolerancias
- Programa 6. Organismos Modificados Genéticamente (OMG)
- Programa 7. Notificación, etiquetado y composición 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.

- Programa 8. Peligros biológicos en alimentos
- Programa 9. Anisakis
- Programa 10. Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios
- Programa 11. Contaminantes en alimentos
- Programa 12. Control de ingredientes tecnológicos
- Programa 13. Materiales en contacto con alimentos
- Programa 14. Residuos de plaguicidas en alimentos
- Programa 15. Residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal
- Programa 17. Control de alimentos irradiados

✚ **Objetivo estratégico 2.4. Promover una alimentación saludable y sostenible, mediante el impulso de la calidad nutricional y el control de la misma, en los menús escolares y en los alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías.**

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

✚ **Objetivo estratégico 2.5. 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.**

El PNCOCA 2021-2025 incorpora los cambios derivados del *Reglamento (UE) nº 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, 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, lo que ha supuesto la revisión de todos los programas de control. La recopilación de los datos de control oficial para la elaboración del informe anual de resultados y en consecuencia las herramientas informáticas para ello se han visto afectadas por el citado reglamento y por el modelo establecido en el Reglamento (UE) 2019/723 para todos los Estados miembros, por lo que están aún siendo revisadas y actualizadas.

OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.1. MEJORAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA DE HIGIENE ALIMENTARIA Y BIENESTAR ANIMAL EN LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

Para dar cumplimiento a este objetivo estratégico se han llevado a cabo 3 programas de control, centrados principalmente en las inspecciones y auditorías llevadas a cabo para comprobar el cumplimiento de la normativa de higiene y bienestar animal por parte de los operadores de los establecimientos alimentarios. Se trata de los siguientes programas:

Programa 1. Inspección de establecimientos alimentarios

Programa 2. Auditorías de los sistemas de autocontrol

Programa 3. Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia.

PROGRAMACIÓN DEL CONTROL OFICIAL, CONTROLES REALIZADOS

Las autoridades competentes realizan controles oficiales de todos los establecimientos alimentarios con regularidad, de acuerdo con una programación en función del riesgo y con la frecuencia apropiada, teniendo en cuenta factores generales y específicos del establecimiento. Para realizar la programación es necesario conocer el **censo de establecimientos** a controlar. En 2023 se ha contabilizado un total de 598 997 establecimientos alimentarios, los cuales se muestran en la siguiente tabla clasificados en función del sector y fase de la cadena alimentaria a que pertenecen:

Establecimientos por sector	Nº de establecimientos
FABRICANTES Y ENVASADORES	
Carnes y derivados	7203
Moluscos bivalvos vivos	259
Productos de la pesca	3426
Lonjas de pesca	148
Calostro, leche cruda y productos	2122
Huevos y ovoproductos	1879
Ancas de rana y caracoles	132
HRP	5
Miel y derivados	849
Frutas y hortalizas	6670
Aceites y grasas vegetales	2188
Productos molinería y almidones	908
Productos de panadería y derivados	8171
Azúcar, jarabes	635
Sal, vinagre y especias	837
Alimentos estimulantes, vegetal para infusiones	808
Comidas preparadas	6438
Alimentación especial para grupos específicos	143
Complementos alimenticios	560
Helados leche cruda	681
Ingredientes tecnológicos	646
Establecimientos que irradian	4
Aguas envasadas y hielo	565
Bebidas	7348
Materiales en contacto con alimentos	2447
Reenvasadores POA	2842
Reenvasadores no POA	5932

Establecimientos por sector	Nº de establecimientos
ALMACENES Y DISTRIBUIDORES	
Almacenes frigoríficos autorizados	9646
Mercados mayoristas POA	478
Buques de almacenamiento en congelación	2
Distribuidores sin depósito y transportistas	46 984
Almacenes registrados	23 340
Mercados mayoristas no POA	842
MINORISTAS	
Restauración colectiva	260 520
Otros minoristas	193 339
TOTAL	598 997

Tabla 2.1.1. Establecimientos alimentarios por sector

Agrupando los establecimientos alimentarios en función de la actividad dentro de la cadena alimentaria obtenemos los datos incluidos en la siguiente tabla:

Establecimientos según actividad	Nº de establecimientos
FABRICANTES Y ENVASADORES	63 846
ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES	81 292
MINORISTAS	453 859
TOTAL	598 997

Tabla 2.1.2. Nº de establecimientos alimentarios según su actividad dentro de la cadena alimentaria

Respecto a la ejecución de los programas de control por parte de las CC. AA., en la siguiente tabla se indica el número de comunidades y ciudades autónomas de las que se dispone información sobre los controles oficiales realizados en el marco de cada programa de control.

Programas Objetivos estratégico 2.1.	Nº CC. AA. y Ciudades A.
P 1 Inspección de establecimientos alimentarios	18
P 2 Auditorías de los sistemas de autocontrol	15
P3 Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia	17

Tabla 2.1.3. Número de CC. AA. y ciudades autónomas que han realizado controles para cada programa

En estos 3 programas se ha realizado un total de 488 891 controles para comprobar el cumplimiento de toda la normativa existente en materia de control de establecimientos alimentarios en el ámbito de la seguridad alimentaria. En la siguiente tabla se observa la distribución de inspecciones y auditorías realizados en los 3 programas incluidos en este objetivo estratégico.

No están incluidos los controles diarios realizados por los servicios veterinarios oficiales (en adelante SVO) en mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia, en el marco del programa 3.

Programas	Nº establecimientos	Nº controles realizados
P 1 Inspección de establecimientos alimentarios	598 997	462 841
P 2 Auditorías de los sistemas de autocontrol	88 625	20 343
P3 Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia	682	Inspecciones 3361
		Auditorías 424
		Bienestar animal 1922
TOTAL		488 891

Tabla 2.1.4. Establecimientos y controles realizados

Analizando la distribución de los controles realizados en estos programas, el 94,7 % de los controles realizados se corresponden a inspecciones generales realizadas de acuerdo con el programa 1 de inspección de establecimientos alimentarios. Este programa de control abarca la verificación del cumplimiento de todos los requisitos de los reglamentos generales de higiene.

Cumplimiento de la programación por las autoridades competentes del control oficial

A continuación, se muestran los datos generales de cumplimiento de la programación de los controles oficiales por parte de las autoridades competentes para los 3 programas de control del objetivo estratégico 2.1. en el año 2023.

El promedio de cumplimiento de la programación en 2023 para estos tres programas de control es del 89,3 % de los controles que se habían programado. Una cifra más elevada de cumplimiento de la programación se da en el programa de inspección, alcanzando casi un 96 %, tal y como se observa en el siguiente gráfico:

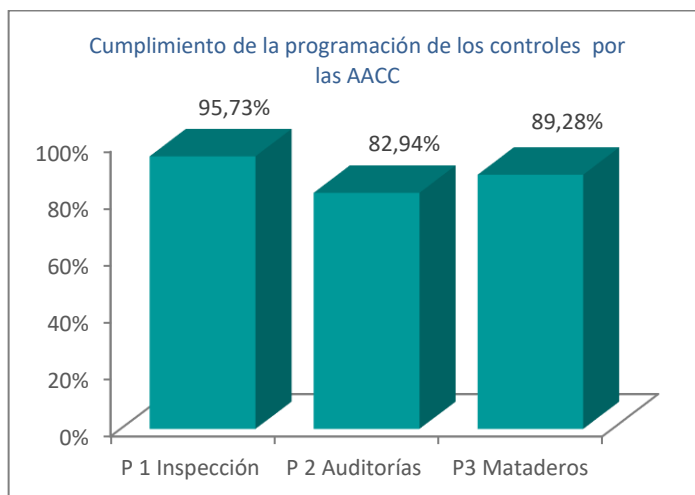


Gráfico 2.1.1. Cumplimiento de la programación de los controles por las autoridades competentes

CUMPLIMIENTO POR PARTE DEL OPERADOR ECONÓMICO DE INDUSTRIA ALIMENTARIA

Mediante los controles oficiales en cada uno de los programas se detecta el grado de cumplimiento de la normativa alimentaria por parte de los operadores económicos de industria alimentaria.

El porcentaje de incumplimiento detectado por las autoridades de control oficial respecto a los controles realizados, para cada uno de los programas de este objetivo estratégico se refleja en el siguiente gráfico:

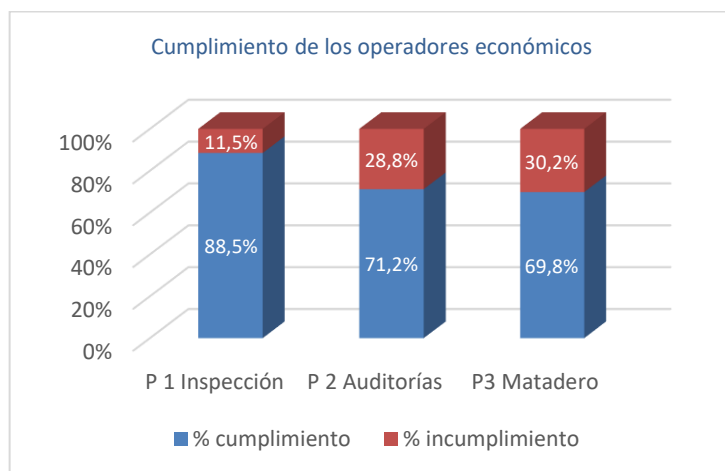


Gráfico 2.1.2. Porcentaje de cumplimiento de los operadores económicos

El promedio de cumplimiento de la normativa para los programas del objetivo 2.1. ha sido del 76,5 %.

El programa donde se muestra un mayor porcentaje de cumplimiento ha sido el programa 1, de inspección general de establecimientos, con un 88,5 % de cumplimiento.

MEDIDAS PARA ASEGURAR LA EFICACIA DEL CONTROL

Las AA. CC. adoptan medidas para resolver los incumplimientos detectados y evitar su repetición. Durante el año 2023 se han adoptado un total de 72 471 medidas administrativas y 82 medidas judiciales, incluyendo sanciones.

Diferenciadas por programas de control, en el marco del programa 1 se han adoptado 67 594 medidas administrativas y 1 medida judicial. La medida adoptada con mayor frecuencia ha sido el **requerimiento de corrección de incumplimientos**, que ha representado el 58,41 % del total de las medidas adoptadas en este programa.

En el programa 2 se han adoptado un total de 3 030 medidas administrativas y 28 medidas judiciales, 18 de estas últimas en el sector de los almacenes frigoríficos autorizados y 10 en el de almacenes registrados. La medida adoptada con más frecuencia ha sido la **solicitud de revisión del sistema APPCC del establecimiento**, que ha supuesto el 64,72 % del total de medidas adoptadas frente a las no conformidades detectadas.

Por último, en el ámbito del programa 3, durante el 2023 las autoridades competentes han llevado a cabo las acciones que han estimado oportunas para asegurar la eficacia del programa de control adoptando:

- 507 medidas durante las inspecciones, el 45,56 % de las cuales han sido **requerimientos de corrección de incumplimientos**.
- 169 medidas en las auditorías del sistema de autocontrol, correspondiendo el 46,75 % a otras medidas como el **requerimiento de corrección de incumplimientos**, los apercibimientos o las visitas de seguimiento y el 37,87 % a la solicitud de **revisión del APPCC**.
- 1171 medidas administrativas y 53 sanciones frente a los incumplimientos detectados en lo relativo a los controles del bienestar animal, siendo el **requerimiento de corrección de incumplimientos** (62,05 %) la más común de las medidas en inspecciones y la **revisión del APPCC** (56,78 %), seguida de la imposición de otras medidas (35,18 %) (requerimiento de corrección de incumplimientos, apercibimientos o visitas de seguimiento, entre otras) las más frecuentes en auditorías. Las 53 **sanciones** se han registrado **en los controles de bienestar animal**, 46 de ellas en inspecciones y 7 en auditorías.

En la tabla que se muestra a continuación se reflejan las medidas adoptadas en cada programa:

Programa	2023		
	Administrativas	Judiciales	Totales
P 1 Inspección de establecimientos alimentarios	67 594	1	67 595
P 2 Autocontroles en establecimientos alimentarios	3030	28	3058
P3 Mataderos	1847	53	1900
TOTAL	72 471	82	72 553

Tabla 2.1.7. Medidas adoptadas en 2023 por programa

Al analizar en conjunto los tipos de medidas adoptadas con mayor frecuencia para estos 3 programas, se ha comprobado que la medida más común es el requerimiento de la corrección de incumplimientos, seguido por la revisión del APPCC.

ANÁLISIS DE TENDENCIAS 2021-2023

Tendencia en el número de establecimientos y de controles realizados

En el ciclo actual PNCOCA 2021-2025, tal y como se recoge en la tabla 2.1.8., se observa que en el año 2023 se ha producido un aumento en el número total de establecimientos respecto a 2022, pasando de 543 017 a 599 679, a diferencia de lo ocurrido en el periodo 2021-2022, en el que se redujo. No obstante, es destacable la tendencia inversa de este parámetro en el programa 3 en los tres años considerados.

En lo referente al número de controles realizados, se observa una tendencia creciente desde 2021 en el programa 2. En el programa 1, este indicador se redujo de manera considerable en 2022 y, a pesar de la subida de 2023, no se han alcanzado los niveles de 2021. No obstante, en 2023 se ha aumentado el número de controles de inspección (programa 1) en torno a un 9 % y de auditorías realizadas a los sistemas de autocontrol (programa 2) en un 32 % respecto a los datos de 2022. En el programa 3, en cambio, en 2023 ha disminuido el número de controles realizados a mataderos y salas de manipulación y tratamiento de carne respecto a 2022, registrándose un especial descenso en los controles realizados en inspecciones (más del 70 %) y en las auditorías de bienestar animal, en las que el número se ha reducido a la mitad. De esta forma, el número de controles en el programa 3 ha vuelto a niveles más cercanos a los de 2021, tras el notable aumento registrado en 2022.

Programas	Nº establecimientos			Nº controles realizados		
	2021	2022	2023	2021	2022	2023
P1 Inspección de establecimientos alimentarios	585 851	542 305	598 997	500 423	430 428	462 841
P2 Auditorías de los sistemas de autocontrol*	72 909	80 777	88 625	7133	15 403	20 343
P3 Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia	719	712	682	Inspecciones 2 514	Inspecciones 11 774	Inspecciones 3361
				Auditorías 278	Auditorías 887	Auditorías 424
				Bienestar animal 1 947	Bienestar animal 2353	Bienestar animal 1922
TOTAL	586 570	543 017	599 679	512 295	460 845	488 891

* No son objeto de este programa los distribuidores sin depósito y transportistas, los establecimientos de restauración colectiva o servicios de comidas y bebidas y otros minoristas, que sí están incluidos en el programa 1.

Tabla 2.1.8. Evolución del Nº de Establecimientos y Nº Controles realizados 2021-2023

Tendencia en el cumplimiento de la programación por las autoridades competentes del control oficial

En la siguiente gráfica se detalla el cumplimiento de la programación de los tres años transcurridos del PNCOCA 2021-2025. Se puede observar que se ha incrementado el porcentaje de cumplimiento de la programación anual media desde el 79,20 % de 2021 hasta el 89,32 % de 2023, pasando por el 86,02 % de 2022. No obstante, aunque desde 2021 la tendencia ha sido creciente en los programas 1 y 2, este año se observa un ligero descenso en el cumplimiento de la programación del programa 3.

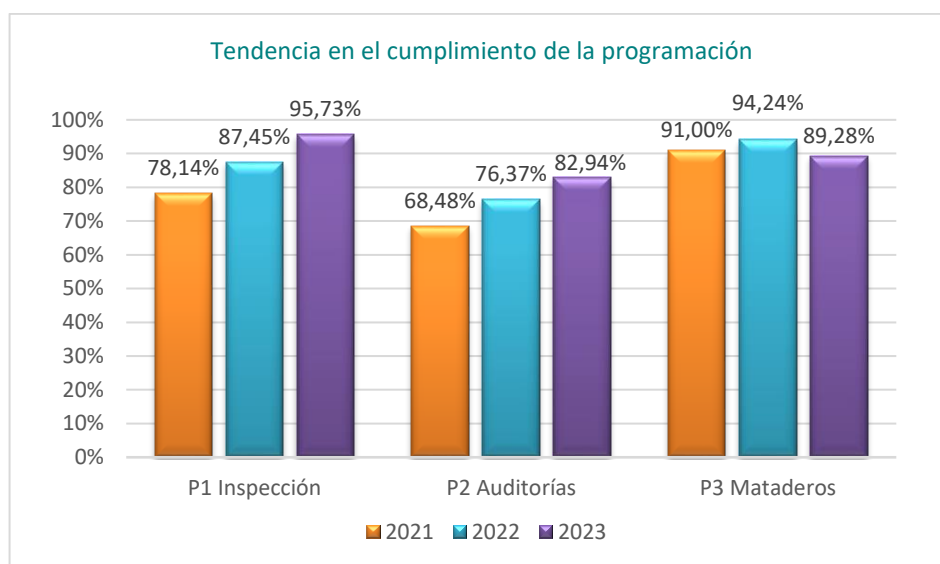


Gráfico 2.1.3. Tendencia en el cumplimiento de la programación objetivo estratégico 1 2021-2022

Tendencia de cumplimiento de la normativa por los operadores económicos

En la siguiente tabla se detalla el porcentaje de cumplimiento detectado en los últimos 3 años en los 3 programas de este objetivo estratégico:

Programa	% cumplimiento		
	2021	2022	2023
P 1 Inspección de establecimientos alimentarios	85,0 %	88,0 %	88,5%
P 2 Autocontroles en establecimientos alimentarios	49,3 %	67,1 %	71,2%
P3 Mataderos	64,5 %	76,4 %	69,8%
PROMEDIO	65,9 %	77,2 %	76,5%

Tabla 2.1.9 Evolución del porcentaje cumplimiento 2021-2022

Al analizar la tendencia en el cumplimiento de los operadores económicos en los tres años transcurridos del plan PNCOCA 2021-2025, se observa que la media del cumplimiento de la normativa mejoró en un 12 % en 2022 respecto a 2021, pero posteriormente descendió alrededor de un 1 % de 2022 a 2023. En el programa 1 se ha mantenido el cumplimiento de la normativa por encima del 88 % en los dos últimos años mientras que en el programa 2 de auditorías se ha incrementado en un 4 %. Sin embargo, se observa un descenso de alrededor del 7 % en el programa 3.

El porcentaje descrito en el programa 3 de mataderos para el año 2023 procede del promedio entre los controles de:

- 47,4 % de cumplimiento en bienestar animal;
- 73,6 % de conformidad en las auditorías del autocontrol realizadas en este tipo de establecimientos;
- 88,4 % de cumplimiento en las inspecciones llevadas a cabo en mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia.

Comparando estos resultados con los del año 2022, en 2023 destaca el descenso del 6,6 % de la media anual del cumplimiento de la normativa de los operadores económicos en este programa 3, debido principalmente a la disminución del cumplimiento de la normativa en materia de bienestar animal, cuyo descenso ha sido de un 15 %. Los porcentajes de cumplimiento en inspecciones y auditorías se han mantenido dentro de un rango del 5 % respecto a los de 2022.

Los resultados de 2023 contrastan con la subida registrada en 2022 en los tres tipos de controles (inspecciones, auditorías y bienestar animal) respecto a los valores de 2021, derivada sobre todo de la subida del 23 % en el cumplimiento de la normativa de bienestar animal.

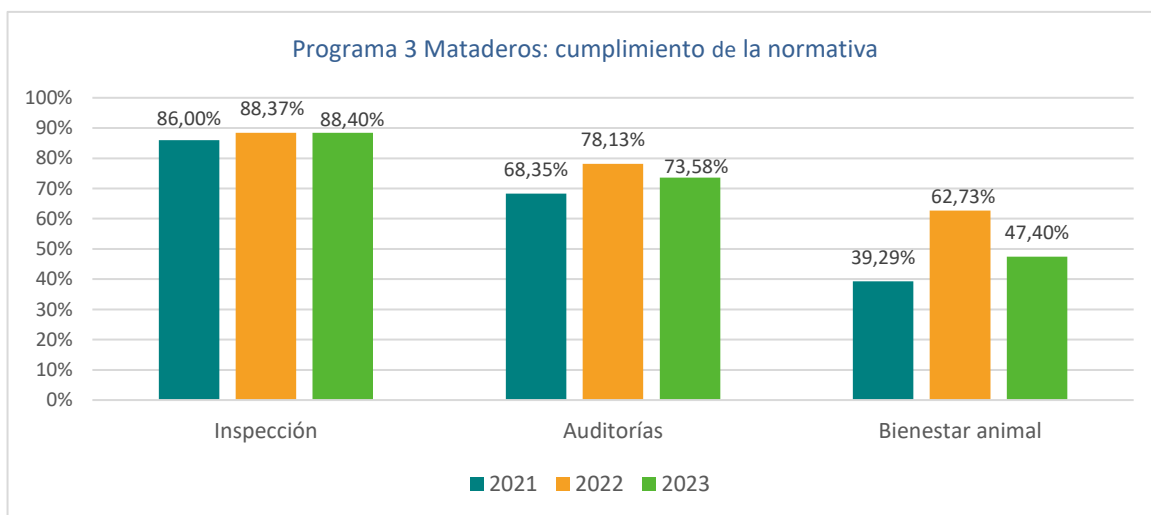


Gráfico 2.1.4. Tendencia en el cumplimiento de la normativa en el Programa 3 de mataderos

Tendencia número de medidas tomadas por las AA.CC.

En la siguiente tabla se muestran las medidas tomadas por las AA.CC. ante los incumplimientos detectados en los 3 programas durante el periodo 2021-2023.

En 2023, tanto el número total de medidas administrativas como el número de medidas judiciales adoptadas se ha incrementado en un 45 % respecto a los valores de 2022. Sin embargo, el número total de medidas administrativas es el más alto del período considerado, mientras que en 2021 se alcanzó la cifra récord de los tres años analizados en número de medidas judiciales. Aun así, cada programa muestra un comportamiento diferente tanto en la tendencia del número de medidas administrativas como en el de las judiciales.

Analizando más de cerca las medidas administrativas, este año la tendencia se mantiene ascendente en el programa 2, tal y como ocurrió en 2022, pero, tras haber experimentado una bajada en 2022 respecto a los valores de 2021, aumenta en los programas 1 y 3.

En el número de medidas judiciales, por otra parte, debe tenerse en cuenta que los números del programa 3 corresponden exclusivamente a sanciones, mientras que los de los programas 1 y 2 se refieren a medidas judiciales de otro tipo. Cabe destacar las 93 medidas judiciales adoptadas en 2021 y las 28 del programa 2 de este año. En 2023 el número de sanciones del programa 3 se ha mantenido en los niveles del año anterior, tras haber octuplicado su cifra en 2022 respecto a los valores de 2021.

Programas	Nº medidas administrativas			Nº medidas judiciales		
	2021	2022	2023	2021	2022	2023
P1. Inspección de establecimientos alimentarios	65 981	43 712	67 594	93	1	1
P2. Auditorías de los sistemas de autocontrol	1438	2122	3030	0	0	28
P3. Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia	1856	3897	1847	9	56	53
TOTAL	69 275	49 731	72 471	102	57	82

Tabla 2.1.10. Tendencia del objetivo estratégico 1 en el Nº de medidas de las AA.CC. 2021-2023

La organización y categorización de los establecimientos se hace de acuerdo con el Reglamento 2019/723 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento 2017/625 en lo que respecta al modelo de formulario normalizado que debe utilizarse en los informes anuales presentados por los Estados miembros.

La información completa de los resultados de la ejecución de los programas de control de este objetivo en el año 2023 se muestra a continuación:

Programa 1. Inspección de establecimientos alimentarios



Programa 2. Auditorías de los sistemas de autocontrol



Programa 3. Mataderos, salas de manipulación de caza 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 DE LOS CONSUMIDORES CONTENGAN LA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA ESTABLECIDA EN LAS DISPOSICIONES LEGALES

Para dar cumplimiento a este objetivo estratégico se han llevado a cabo 4 programas de control, centrados principalmente en los controles oficiales realizados sobre productos alimenticios mediante técnicas de inspección y, en caso necesario, toma de muestras para análisis con el fin de comprobar el cumplimiento de la normativa existente en materia de información al consumidor en relación con la seguridad alimentaria. Los programas son los siguientes:

- Programa 4. Etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con alimentos
- Programa 5. Alérgenos y sustancias que causan intolerancias
- Programa 6. Organismos Modificados Genéticamente (OMG)
- Programa 7. Notificación, etiquetado y composición de complementos alimenticios.

PROGRAMACIÓN DEL CONTROL OFICIAL. CONTROLES REALIZADOS

En cuanto a la ejecución de los programas de control por parte de las autoridades competentes, en la siguiente tabla se indica el número de comunidades y ciudades autónomas de las que se dispone información sobre los controles oficiales realizados durante el 2023 en el marco de cada programa de control.

Programas Objetivo estratégico 2.2	Nº CC.AA.
P 4 Etiquetado	15
P 5 Alérgenos	16
P 6 OMG	7
P 7 Complementos Alimenticios	15

Tabla. 2.2.1. Nº de CC. AA. y ciudades autónomas que han realizado controles para cada programa.

En conjunto en estos 4 programas se ha realizado un total de 66 501 controles para comprobar el cumplimiento de toda la normativa existente en materia de información al consumidor, en el marco del objetivo estratégico 2.2. del PNCOCA.

Analizando la distribución de los controles realizados, se observa que el mayor número de controles, el 88,24 %, se corresponde al programa 4, de etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con alimentos.

Es importante tener en cuenta que este programa de control es muy amplio y abarca un gran número de aspectos a controlar; además, es el único programa de este objetivo que no implica la realización de análisis de laboratorio, sino que se ejecuta mediante control visual de las etiquetas (o cualquier otro medio autorizado de información al consumidor) de los productos alimenticios y materiales en contacto puestos a disposición del consumidor.

En la siguiente tabla se observa la distribución de los controles realizados en los 4 programas incluidos en este objetivo estratégico y lo que suponen respecto al total de controles dentro del objetivo estratégico.

Programas	N° Controles	% respecto total controles obj.2
P 4 Etiquetado	58 680	88,24 %
P 5 Alérgenos	2228	3,63 %
P 6 OMG	153	0,23 %
P 7 Complementos Alimenticios	5251	7,90 %
TOTAL	66 312	100 %

Tabla 2.2.2. Controles realizados y porcentaje respecto del total del objetivo 2

Cumplimiento de la programación por las autoridades competentes del control oficial

A continuación, se muestran los datos generales de cumplimiento de la programación de los controles oficiales por parte de las autoridades competentes para los 4 programas de control del objetivo estratégico 2.2. en el año 2023.

El promedio de cumplimiento de la programación en 2023 para estos cuatro programas de control es del 90,80 % de los controles que se habían programado. La cifra más elevada se ha dado en el programa de OMG, que ha alcanzado un 98,71 %, y la más baja, un 76,42 %, en el programa de complementos alimenticios. Entre los motivos que han contribuido al no cumplimiento de la programación, se encuentran la falta de personal y medios, ajustes en la programación o ceses o cambios de actividad de las empresas.

En el siguiente gráfico se puede observar el cumplimiento de la programación de los controles por programa:

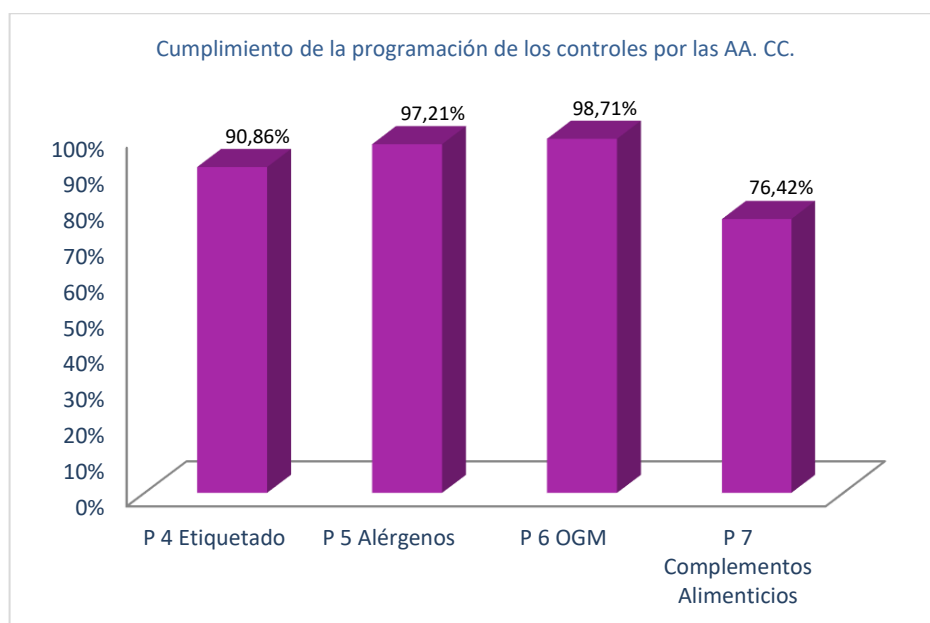


Gráfico 2.2.1. Cumplimiento de la programación de los controles por las autoridades competente

Cumplimiento por parte del operador económico de industria alimentaria

El promedio del porcentaje de cumplimiento de la normativa para estos programas del objetivo estratégico 2.2. relativo a información de los productos alimenticios ha sido del 82,25 %.

Tanto el porcentaje de incumplimientos detectados por las autoridades de control oficial respecto a los controles realizados, como el porcentaje de cumplimiento, se refleja en el siguiente gráfico para cada uno de los programas de este objetivo estratégico.

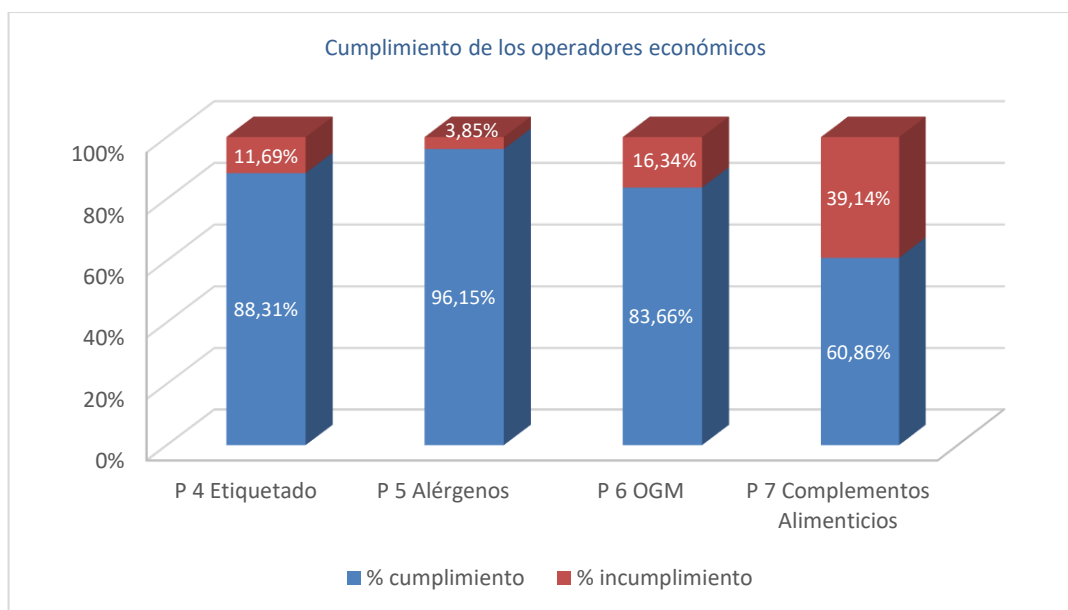


Gráfico 2.2.2. Cumplimiento de los operadores económicos

Los dos programas con mayor porcentaje de cumplimiento han sido el programa 5, de alérgenos, y el programa 4, de etiquetado, con un 96,15 % y un 88,31 %, respectivamente. El programa con menor porcentaje de cumplimiento de este bloque ha sido el programa 7, de complementos alimenticios, con un 60,86 % de controles conformes con la normativa.

De forma global para todos los programas del objetivo 2, analizando la información por peligros en sectores concretos, nos encontramos con los porcentajes de incumplimiento que se muestran en la gráfica a continuación.

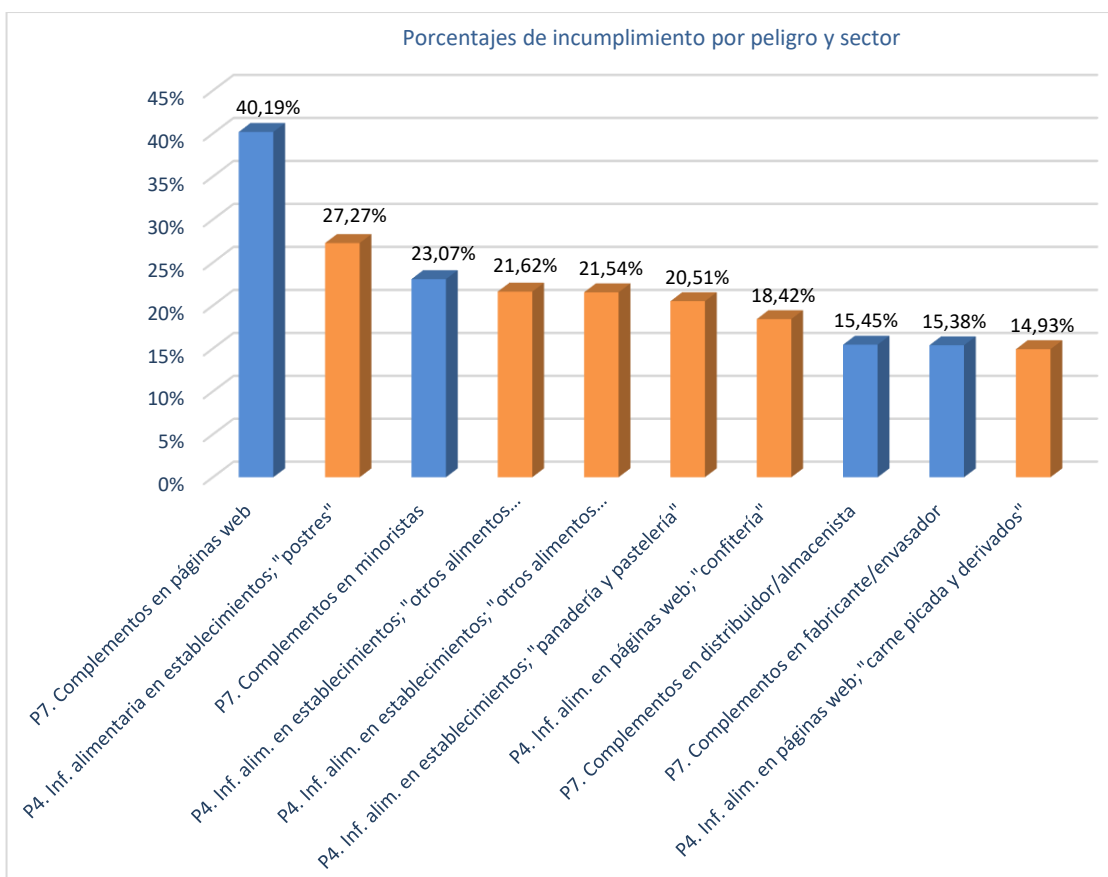


Gráfico 2.2.3. Porcentaje incumplimientos destacados combinando peligros y sectores

MEDIDAS PARA ASEGURAR LA EFICACIA DEL CONTROL

Las AA. CC. adoptan medidas frente a los incumplimientos detectados. Durante el año 2023 las AA.CC. han adoptado 10 139 medidas administrativas y ninguna medida judicial para resolver los incumplimientos detectados en estos 4 programas de control.

Diferenciadas por programas de control:

- En el marco del programa 4, de etiquetado, se han tomado 8298 medidas administrativas. El 98,07 % de las mismas se han aplicado sobre establecimientos alimentarios y el 1,93 % restante sobre páginas webs. La medida adoptada con mayor frecuencia, considerando en conjunto tanto las medidas en establecimientos como las del control de páginas web, ha sido el requerimiento de la corrección de incumplimientos/ reetiquetado, que ha representado el 64,61 % del total de las medidas adoptadas.
- En el programa 5, de alérgenos, se han adoptado un total de 198 medidas. Las medidas adoptadas con mayor frecuencia han sido las categorizadas como "otras medidas", que representan el 47,47 % de las medidas de este programa y que incluyen: revisión y modificación del etiquetado del producto y/o del procedimiento de etiquetado por parte del operador, inclusión de etiquetado precautorio, comunicación y apercibimiento al operador económico o planificación de nuevas inspecciones, entre otras.
- En el marco del programa 6 se han adoptado 25 medidas, siendo la más frecuente la notificación a otra autoridad competente, con un 80 % respecto al total de medidas adoptadas.
- En el programa 7, de complementos, se han registrado 1618 medidas. La más comúnmente aplicada ha sido el requerimiento de la corrección de incumplimientos/ reetiquetado.

En la tabla que se muestra a continuación se pueden ver las medidas adoptadas en cada programa:

Programas	2023		
	Administrativas	Judiciales	Totales
P4 Etiquetado	8298	0	8298
P5 Alérgenos	198	0	198
P6 OMG	25	0	25
P7 Complementos Alimenticios	1618	0	1618
TOTAL	10 139	0	10 139

Tabla 2.2.3. Medidas adoptadas en 2023 por programa

ANÁLISIS DE TENDENCIAS 2021-2023

Tendencia en el número de controles

En la siguiente tabla figuran los datos de los controles de los programas en el ciclo actual PNCOCA 2021-2025, donde se observa un aumento en el número de controles realizados en todos los programas.

Programas	Nº Controles realizados		
	Año 2021	Año 2022	Año 2023
P4 Etiquetado	77 193	36 525	58 680
P5 Alérgenos	2229	1918	2417
P6 OMG	201	150	153
P7 Complementos Alimenticios.	3427	4027	5251
TOTAL	83 050	42 620	66 501

Tabla 2.2.4. Comparativa 2021-2023 de los controles realizados

Tendencia en el cumplimiento de la programación por las autoridades competentes del control oficial

En la gráfica 2.2.4 se muestra la evolución en el cumplimiento de la programación en el periodo 2021-2023. La tendencia en el porcentaje del cumplimiento de la programación se ha mantenido por encima del 84 % en los tres años evaluados, excepto en el programa 7, de complementos alimenticios. El cumplimiento de la programación en este programa es inferior debido a las características de control de este tipo de alimentos, aunque la tendencia en el cumplimiento muestra una subida de casi un 10 % respecto al valor del año anterior. En el resto de programas, la tendencia también es ligeramente ascendente o se mantiene estable (programa 6, de OMG).

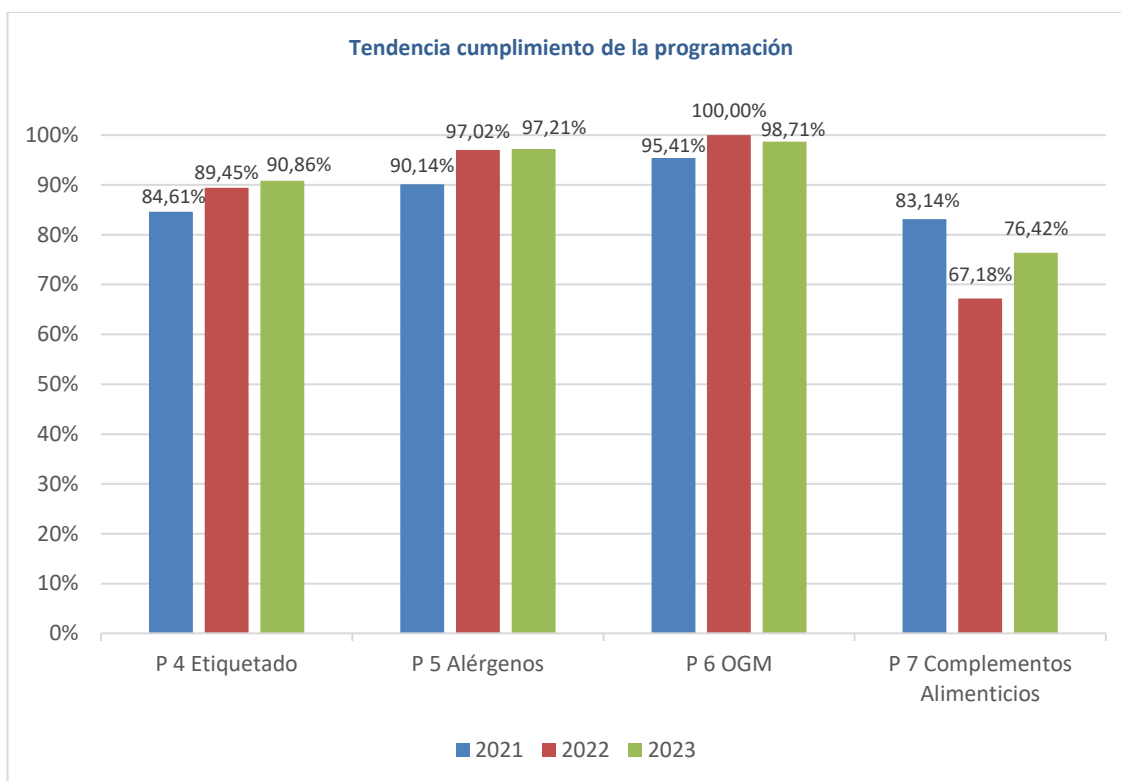


Gráfico 2.2.4. Tendencia en el cumplimiento de la programación objetivo estratégico 2 2021-2023

Tendencia cumplimiento de los operadores económicos

A continuación, se indican los datos de los porcentajes de cumplimiento de la normativa por parte de los operadores de los últimos 3 años del PNCOCA 2021-2025. En 2023 se puede observar una ligera disminución del promedio del porcentaje de cumplimiento respecto a 2022, debida principalmente a los incumplimientos detectados en el programa 6, de OGM.

Programas	% cumplimiento		
	Año 2021	Año 2022	Año 2023
P4 Etiquetado	83,80 %	80,10 %	88,31 %
P5 Alérgenos	97,10 %	96,00 %	96,15 %
P6 OGM	96,50 %	100,00 %	83 ,66%
P7 Complementos Alimenticios	53,60 %	57,00 %	60,86 %
PROMEDIO	82,80 %	83,30 %	82,25 %

Tabla 2.2.5. Comparativa 2021-2023 porcentaje cumplimiento.

El programa 7, de complementos alimenticios, sigue siendo el que se detecta un menor porcentaje de cumplimiento; no obstante, en este último año ha experimentado una subida de alrededor del 4 %, continuando con la tendencia ascendente que ya se venía registrando en años anteriores.

Tendencia número de medidas tomadas por las AA. CC.

En la siguiente tabla se muestran las medidas tomadas por AA. CC. ante los incumplimientos detectados en los 4 programas. El número de medidas que se han aplicado ha aumentado en todos ellos.

Programas	Nº medidas administrativas			Nº medidas judiciales		
	2021	2022	2023	2021	2022	2023
P4 Etiquetado	8620	4800	8298	0	0	0
P5 Alérgenos	101	111	198	2	1	0
P6 OMG	18	0	25	0	0	0
P7 Complementos Alimenticios	1268	1264	1618	0	0	0
TOTAL	10 007	6175	10 139	2	1	0

Tabla 2.2.6. Tendencia del objetivo estratégico 2 en el Nº de medidas de las AA. CC. 2021-2023

Tal y como se puede observar, el número total de medidas administrativas se ha incrementado hasta volver a los valores de 2021, siendo el de 2023 el más alto del período considerado. En cuanto a las medidas judiciales, si bien en 2021 y en 2022 se adoptaron dos y una, respectivamente, concretamente en el programa de alérgenos, este año no se ha requerido ninguna.

La información completa de los resultados de la ejecución de los programas de control de este objetivo en el año 2023 se muestra a continuación:

Programa 4. Etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con alimentos



Programa 5. Alérgenos y sustancias que causan intolerancias



Programa 6. Organismos Modificados Genéticamente (OMG)



Programa 7. Notificación, etiquetado y composición 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

Para dar cumplimiento a este objetivo estratégico se han llevado a cabo 9 programas de control, centrados principalmente en los controles realizados sobre productos alimenticios mediante técnicas de muestreo y análisis, con el fin de comprobar el cumplimiento de la normativa existente en materia de riesgos biológicos y químicos presentes en los alimentos. Los programas son los siguientes:

- Programa 8. Control de peligros biológicos en alimentos
- Programa 9. Control de anisakis
- Programa 10. Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios
- Programa 11. Control de contaminantes en alimentos
- Programa 12. Control de ingredientes tecnológicos
- 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 17. Control de alimentos irradiados

PROGRAMACIÓN DEL CONTROL OFICIAL. CONTROLES REALIZADOS

En cuanto a la ejecución de los programas de control por parte de las autoridades competentes (AA. CC.), en la siguiente tabla se indica el número de comunidades y ciudades autónomas de las que se dispone de información sobre los controles oficiales y de vigilancia realizados en el marco de cada programa de control.

Programas Objetivo estratégico 2.2	Nº CC.AA.
P8. Control de peligros biológicos en alimentos	17
P9. Control de anisakis	17
P10. Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios	13
P11. Control de contaminantes en alimentos	17
P12. Control de ingredientes tecnológicos	15
P13. Control de materiales en contacto con alimentos	11
P14. Control de residuos de plaguicidas en alimentos	17
P15. Control de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal	17
P17. Control de alimentos irradiados	17

Tabla. 2.3.1. Nº de CC. AA. que han realizado controles para cada programa

En conjunto, en estos 9 programas se ha realizado un total de 123 896 controles para comprobar el cumplimiento de toda la normativa existente en materia de control de peligros microbiológicos y químicos; es decir, en el marco del objetivo estratégico 2.3 del PNCOCA.

En la siguiente tabla se observa la distribución de controles realizados respecto al total de controles dentro del objetivo estratégico:

Programas	Nº Controles	% respecto total controles obj.2.3
P8. Control de peligros biológicos	35 230	28,44 %
P9. Control de anisakis	29 205	23,57 %
P10. Vigilancia de resistencias antimicrobianas	594	0,48 %
P11. Control de contaminantes	7 520	6,07 %
P12. Control de ingredientes tecnológicos	2 403	1,94 %
P13. Control de materiales en contacto con alimentos	337	0,27 %
P14. Control de residuos de plaguicidas	1 983	1,60 %
P15. Control de residuos de medicamentos veterinarios	46 492	37,53 %
P17. Control de alimentos irradiados	132	0,11 %
TOTAL	123 896	100 %

Tabla 2.3.2. Controles realizados y porcentaje respecto del total del objetivo 2.3

Analizando la distribución de los controles realizados, se observa que el mayor número de controles, el 37,53 %, se corresponde con el programa 15, de residuos de medicamentos veterinarios. Sin embargo, en este programa, de los 46 492 controles realizados, 17 316 pertenecen a matrices no alimenticias, donde se incluyen materias primas como los ojos, el agua de bebida, la orina, el pienso, el pelo, y las retinas, que también son objeto de controles para analizar residuos de medicamentos veterinarios.

Cumplimiento de la programación por las autoridades competentes del control oficial

A continuación, se muestran los datos de 2023 referentes al cumplimiento de la programación de los controles oficiales por parte de las AA. CC., para los programas de control del objetivo estratégico 2.3.

El promedio de cumplimiento de la programación en 2023 es del 89,44 %. La cifra más elevada de cumplimiento de la programación se ha dado en el programa de resistencias antimicrobianas, con un 99 % de cumplimiento, seguido del de materiales en contacto con alimentos, con un 98,13 %, y plaguicidas, con un 97,06 %, y la más baja, un 70,48 %, en el programa de contaminantes.

En el siguiente gráfico se puede observar el cumplimiento de la programación de los controles en cada uno de los programas:

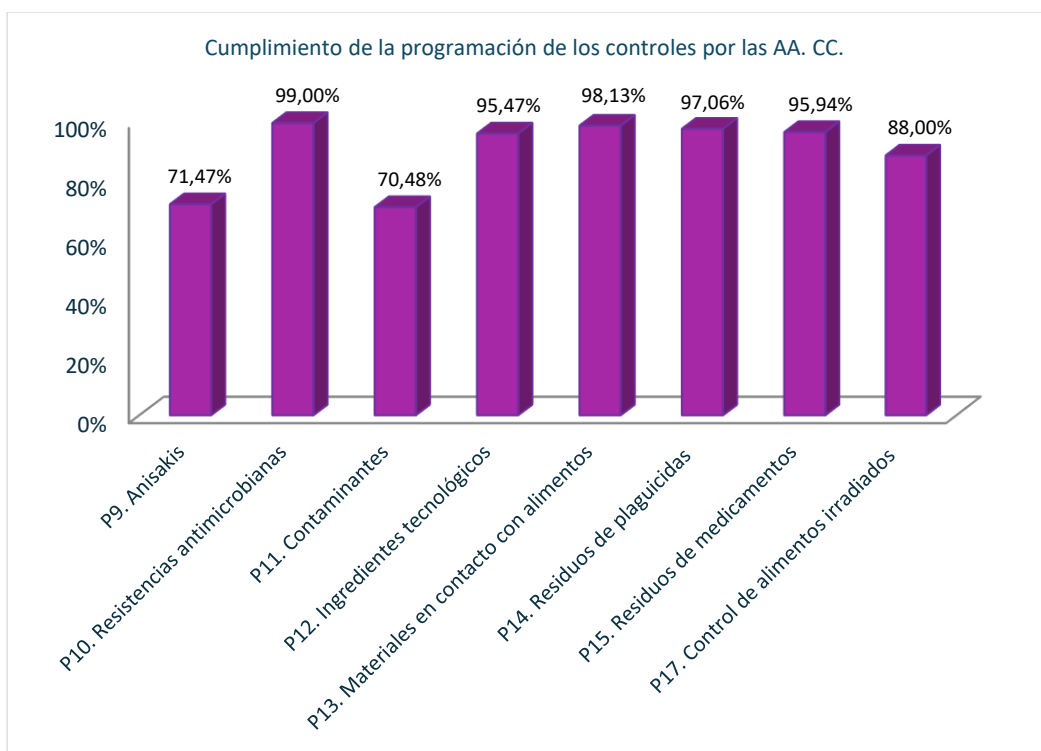


Gráfico 2.3.1. Cumplimiento de la programación de los controles por las autoridades competentes

Cumplimiento por parte del operador económico de industria alimentaria

Tanto el porcentaje de incumplimientos detectados por las autoridades de control oficial respecto a los controles realizados, como el porcentaje de cumplimiento, se refleja en el siguiente gráfico para cada uno de los programas de este objetivo estratégico.

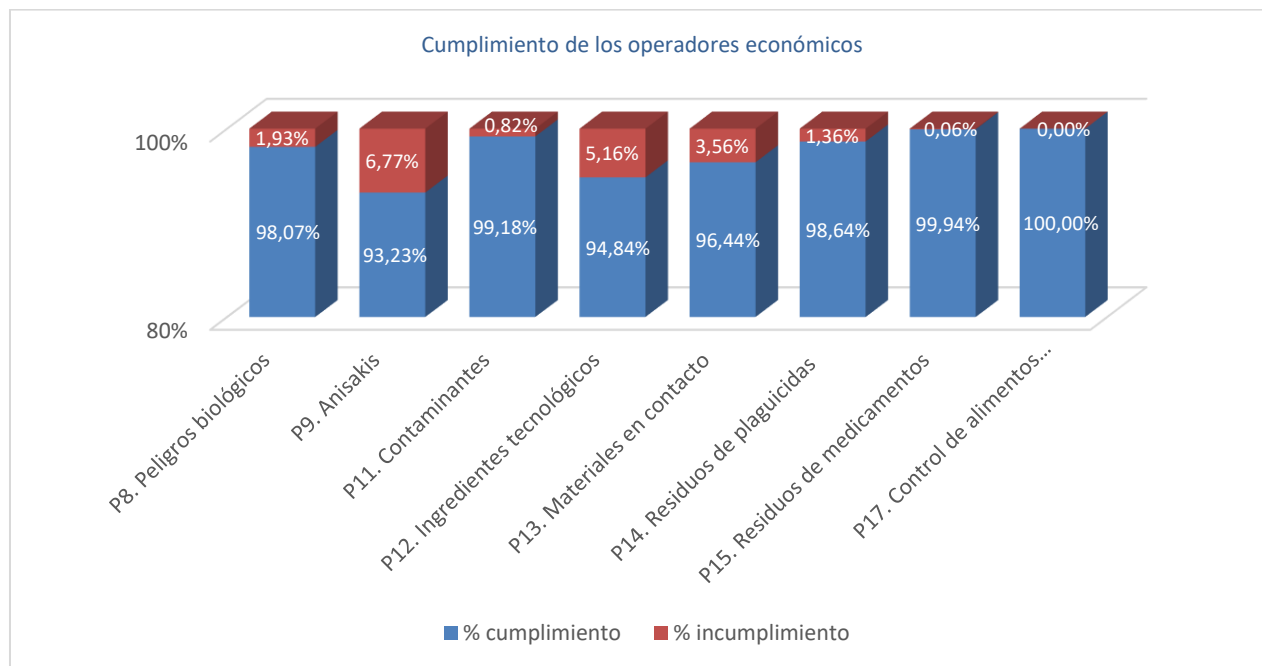


Gráfico 2.3.2. Cumplimiento de los operadores económicos

El promedio del porcentaje de cumplimiento de la normativa para estos programas del bloque de control de riesgos biológicos y químicos ha sido del 97,5 %.

Los dos programas con mayor porcentaje de cumplimiento han sido el 15 y el 17, con un 99,94 % y un 100 %, respectivamente. Por otra parte, el programa con un menor porcentaje de cumplimiento ha sido el 9, de anisakis, con un 93,23 %.

Analizando la información por peligros en sectores concretos, nos encontramos con los porcentajes de incumplimiento que se muestran en la gráfica a continuación, para todos los programas del objetivo 3.

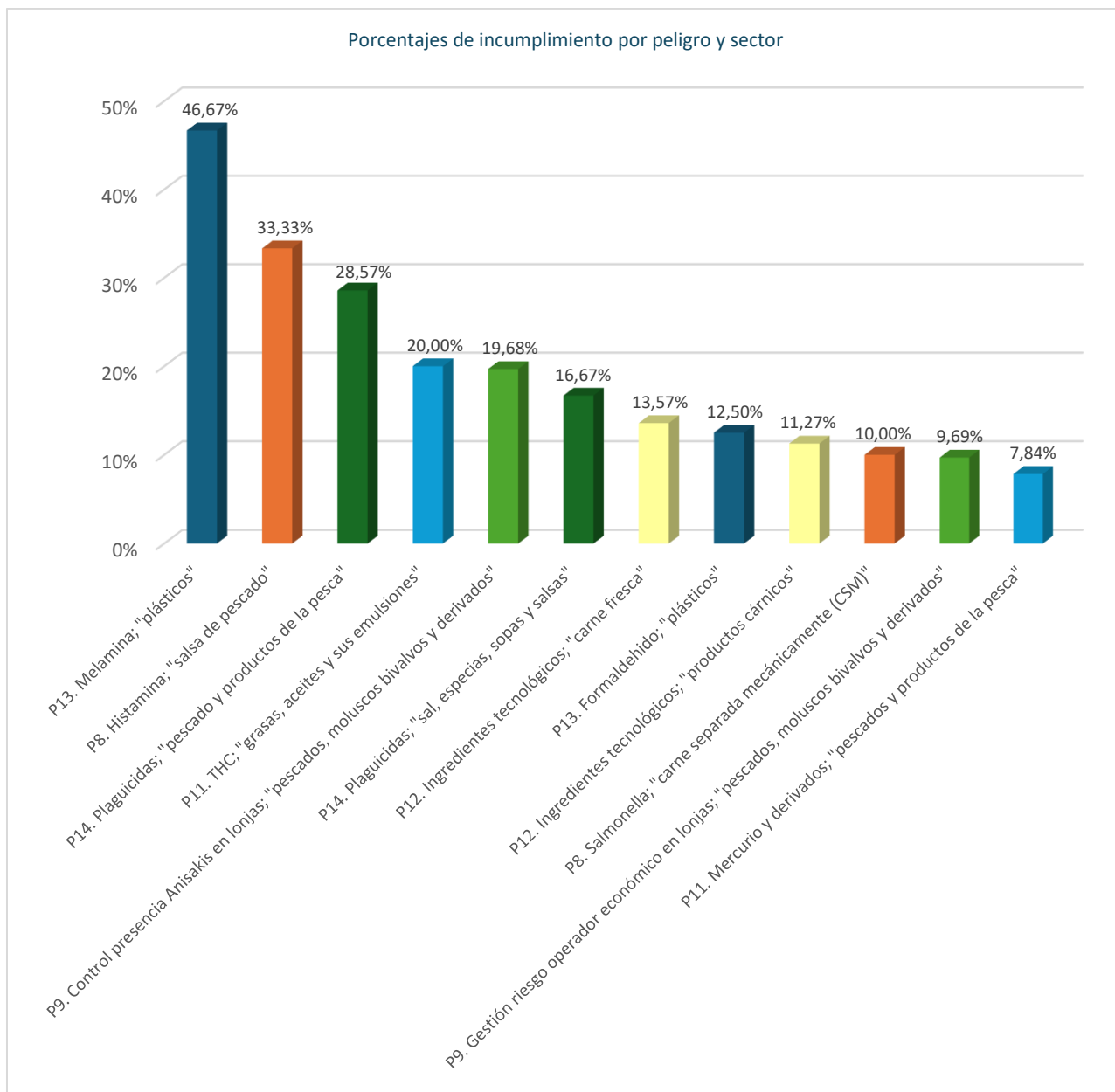


Gráfico 2.3.3. Porcentaje de incumplimientos destacados por peligros y sectores

Los mayores porcentajes de incumplimiento se dan en el programa 13, de materiales en contacto con alimentos, especialmente en melamina en plásticos, con un 46,67 %. También destaca el 33,33 % de la histamina en salsa de pescado del programa 8 y el 28,57 % de los plaguicidas en pescado y productos de la pesca del programa 14.

MEDIDAS PARA ASEGURAR LA EFICACIA DEL CONTROL

Las AA. CC. adoptan medidas frente a los incumplimientos detectados. Durante el año 2023 se han adoptado un total de 2153 medidas administrativas y ninguna medida judicial. Debido a la fuente de obtención de los datos del programa 8, de peligros biológicos, no están disponibles los datos de medidas adoptadas en el marco de ese programa. También es importante destacar que en el programa 10, de resistencias antimicrobianas, no procede la adopción de medidas correctivas directas.

Medidas adoptadas diferenciadas por programas de control:

- En el marco del programa 9, de anisakis, se han adoptado 1 813 medidas administrativas, de las cuales 1 600 han sido frente a incumplimientos en la gestión de riesgo e información proporcionada al consumidor y 213 en muestreos para detectar larvas de anisakis. La medida adoptada con mayor frecuencia ha sido el requerimiento de corrección de incumplimientos, que ha representado el 74,41 % del total de las medidas adoptadas en este programa.
- En el programa 11, de contaminantes, se ha adoptado un total de 62 medidas administrativas, destacando 6 alertas alimentarias, 16 investigaciones de seguimiento y 14 retiradas del mercado.
- Durante los controles de ingredientes tecnológicos en el marco del programa 12, se han adoptado 233 medidas administrativas, siendo la más frecuente la revisión del APPCC del establecimiento, que ha supuesto el 41,20 % de las medidas. Es importante señalar también la presencia de 1 alerta en este programa.
- Frente a las no conformidades detectadas en el programa 13, de materiales en contacto con los alimentos, las autoridades competentes han adoptado 5 medidas administrativas, destacando 1 alerta alimentaria.
- En el programa 14, de residuos de plaguicidas, se han adoptado 28 medidas administrativas. La medida adoptada con mayor frecuencia ha sido la investigación de seguimiento, que ha supuesto el 32,14 % del total de las medidas de este programa. También son reseñables las 6 alertas registradas en este programa en 2023.
- Durante los controles del programa 15, de residuos de medicamentos veterinarios, se han adoptado 12 medidas administrativas, siendo la más frecuente la investigación de seguimiento, que ha representado el 83,33 % de las medidas.
- En el programa 17, de control de alimentos irradiados, no se ha adoptado ninguna medida, dado que no se han detectado incumplimientos por parte de los operadores.

En la tabla que se muestra a continuación se pueden ver las medidas adoptadas en cada programa:

Programas	2023		
	Administrativas	Judiciales	Totales
P9. Anisakis	1 813	0	1 813
P11. Contaminantes	62	0	62
P12. Ingredientes tecnológicos	233	0	233
P13. Materiales en contacto con alimentos	5	0	5
P14. Residuos de plaguicidas	28	0	28
P15. Residuos de medicamentos veterinarios	12	0	12
P17. Control de alimentos irradiados	0	0	0
TOTAL	2 153	0	2 153

Tabla 2.3.3. Medidas adoptadas en 2023 por programa

Se han generado 14 alertas como consecuencia de los incumplimientos detectados en estos programas de control.

ANÁLISIS DE TENDENCIAS 2021-2023

Tendencia en el número de controles

En la siguiente tabla se pueden observar los datos de los controles de los programas realizados en 2021, 2022 y 2023. En el 2023 se ha producido una disminución en el número de controles en los programas 8, 12 y 17, registrándose una subida más o menos significativa en el resto de programas. No obstante, la mayor subida la ha experimentado el programa 15, de residuos de medicamentos veterinarios, con un 9,4 % más de controles que el año anterior. El programa 9, sin embargo, se mantiene en los niveles de 2022, tras haber experimentado una fuerte disminución ese año debido a la diferente contabilización del número de controles respecto a 2021.

Programas	Nº Controles realizados		
	Año 2021	Año 2022	Año 2023
P8. Control de peligros biológicos	38 323	36 216	35 230
P9. Control de anisakis	48 508	29 195	29 205
P10. Vigilancia de resistencias antimicrobianas	600	450	594
P11. Control de contaminantes	4 110	6 015	7 520
P12. Control de ingredientes tecnológicos	4 523	3 225	2 403
P13. Control de materiales en contacto con alimentos	477	314	337
P14. Control de residuos de plaguicidas	1 682	1 672	1 983
P15. Control de residuos de medicamentos veterinarios	44 124	42 502	46 492
P.17 Control de alimentos irradiados ¹	-	160	132
TOTAL	142 347	119 749	123 896

¹El programa 17 se crea en el nuevo PNCOCA según lo establecido en la Directiva 1999/2/CE.

Tabla 2.3.4. Comparativa 2021-2023 de los controles realizados

La fuente de datos para la elaboración de este informe anual para los programas 8, 11, 14 y 15 procede de los datos enviados por las CC. AA. a la AESAN para su transmisión a la EFSA.

Tendencia en el cumplimiento de los operadores económicos

En la siguiente tabla se detalla el porcentaje de cumplimiento registrado en los últimos 3 años, en los programas de este objetivo estratégico:

Programas	Nº Controles realizados		
	Año 2021	Año 2022	Año 2023
P8. Peligros biológicos	98,30 %	98,37 %	98,07%
P9. Anisakis	99,29 %	97,57 %	93,23%
P11. Contaminantes	98,20 %	98,20 %	99,18%
P12. Ingredientes tecnológicos	95,95 %	94,33 %	94,84%
P13. Materiales en contacto con alimentos	99,37 %	96,18 %	96,44%
P14. Residuos de plaguicidas	98,75 %	99,28 %	98,64%
P15. Residuos de medicamentos veterinarios	99,82 %	99,85 %	99,94%
P17. Control de alimentos irradiados	*	99,38 %	100,00%
PROMEDIO	98,71 %	97,89 %	97,54%

* No se tiene información disponible acerca de la programación.

Tabla 2.3.5. Comparativa 2021-2023 porcentaje cumplimiento

Se puede observar que el promedio de cumplimiento en estos programas en 2023 se mantiene por encima del 97 %; en concreto el promedio de cumplimiento de estos programas ha sido de 97,54 %. El programa 9, de Anisakis, es el único programa en el que se detecta una bajada significativa del cumplimiento, siendo también en el que se registra un menor valor del porcentaje (93,23 %).

No se ha incluido en la tabla el programa 10, de resistencias a antimicrobianos, pues sus resultados son de resistencia frente a antimicrobianos y prevalencia, lo cual no se considera incumplimiento.

La información completa de los resultados de la ejecución de los programas de control de este objetivo en el año 2023 se muestra a continuación:

Programa 8. Control de peligros biológicos en alimentos



Programa 9. Control de anisakis



Programa 10. Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios



Programa 11. Control de contaminantes en alimentos



Programa 12. Control de ingredientes tecnológicos



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 17. Control de alimentos irradiados



OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.4. PROMOVER UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE, MEDIANTE EL IMPULSO DE LA CALIDAD NUTRICIONAL Y EL CONTROL DE LA MISMA, EN LOS MENÚS ESCOLARES Y EN LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS Y CAFETERÍAS

Para dar cumplimiento a este objetivo estratégico se ha llevado a cabo un programa de control, centrado principalmente en la revisión documental e inspecciones para comprobar el cumplimiento de los criterios acordados y establecidos para evaluar la oferta alimentaria en centros escolares. Se trata del siguiente programa:

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

INTRODUCCIÓN

El entorno educativo es uno de los entornos o escenarios más idóneos de cara a la promoción de hábitos de vida saludables. Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), el entorno escolar es un espacio propicio para fomentar hábitos saludables y sostenibles relacionados con la alimentación, educando en salud.

El nuevo Reglamento (UE) 2017/625, sobre control oficial y otras actividades oficiales abrió una ventana de oportunidad, impulsando en nuestro país la vigilancia y el control de la calidad nutricional de los alimentos y bebidas ofertados en centros escolares, al ser el entorno educativo clave para la promoción de una alimentación saludable y sostenible, con la inclusión del Programa 16 orientado al control oficial de la oferta alimentaria en centros escolares (menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías), en el marco del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025.

El Programa 16, aprobado por la Comisión Institucional (CI) de la AESAN en diciembre de 2020, define el objeto, ámbito de aplicación, objetivos, programación de los controles, así como los aspectos claves en relación con la organización, gestión del control oficial y evaluación de los resultados, contemplando en sus anexos las disposiciones legales existentes y diferentes modelos de cuestionarios de recogida de información e informes de resultados.

Paralelamente a su aprobación, la CI acordó consensuar un Protocolo de criterios mínimos para la evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares: comedores escolares, máquinas expendedoras de alimentos y bebidas y cafeterías, así como la definición de unos indicadores para dicho programa. Dichos trabajos se desarrollaron durante 2021 y el primer trimestre de 2022, siendo finalmente aprobados por la CI en marzo del 2022.

Los criterios mínimos para evaluar los menús de los comedores escolares, establecidos con carácter obligatorio en 2022, hacen referencia a:

- frecuencias de consumo de los distintos grupos de alimentos;
- tipo de aceite utilizado en la preparación de los platos;
- utilización de sal yodada para las preparaciones culinarias y uso de concentrados u otros potenciadores del sabor;
- oferta de agua como única bebida;
- oferta de variedades integrales de cereales;
- información a las familias, tutores o personas responsables del alumnado usuario del comedor escolar;

- disponibilidad de menús especiales para el alumnado que lo requiera, o en su caso, medios de conservación y calentamiento específico para estos menús especiales;
- supervisión de los menús por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética y criterios de sostenibilidad;
- criterios de sostenibilidad: información disponible en relación con la estacionalidad de frutas y hortalizas, el origen de proximidad de los alimentos y la adquisición de alimentos ecológicos.

Además, y en relación con la oferta en máquinas expendedoras y cafeterías, el protocolo establece unos criterios nutricionales y de contenido calórico para alimentos y bebidas procesados ofertados en las máquinas de vending o dispensados en cafeterías; además de contemplar la ubicación y la presencia/ausencia de publicidad en las máquinas expendedoras y la información en materia de alérgenos en productos no envasados dispensados en cafeterías.

Con objeto de realizar la evaluación que, con carácter anual, se realiza del PNCOCA, se ha recabado información de las autoridades autonómicas de cara a conocer el grado de cumplimiento e implantación de los programas contemplados en el PNCOCA 2021-2025, en referencia al ejercicio de años anteriores, 2021 y 2022.

El objetivo general de este programa de control es contribuir a que los centros escolares sean entornos favorables que promuevan una alimentación saludable y sostenible, mediante el impulso de la calidad nutricional y el control de la misma, tanto en los menús, como en los alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías.

Este es el contexto en el que enmarca el presente informe, en el que se recoge la información aportada por 14 comunidades autónomas.

La información completa de los resultados de la ejecución del programa de control de este objetivo en el año 2023 se muestra a continuación:

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



OBJETIVO ESTRATÉGICO 2.5. 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

Con el fin de responder al cumplimiento de este objetivo estratégico se organizan estudios y planes de control coordinados.

El objetivo general de los estudios y planes de control coordinados es coordinar los controles oficiales a nivel nacional en determinados riesgos o sectores con el fin de realizar una actividad de control oficial específica coordinada.

A nivel nacional se ha elaborado el *"Procedimiento de estudios y planes de control coordinados a nivel nacional"* en el que se desarrolla la gestión, diseño, presentación de resultados y conclusiones de los mismos. Tanto la AESAN como las CC. AA. pueden proponer la organización de una de estas actividades coordinadas a la Comisión Permanente de Seguridad Alimentaria de la AESAN.

A lo largo de 2023 no se han desarrollado estudios coordinados.

2.4. REVISIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL

Con el fin de garantizar la eficacia y adecuación de los controles oficiales en todas las fases de la cadena alimentaria las AA. CC. realizan una revisión del sistema de control mediante la verificación del cumplimiento y la eficacia de éstos, realizando las siguientes actividades:

- Supervisión de los controles oficiales, actividad realizada por los niveles superiores jerárquicos sobre los agentes de control oficial, con el objeto de valorar la correcta y eficaz realización de sus funciones y la aplicación de la normativa comunitaria y nacional en materia de seguridad alimentaria.
- Auditorías del control oficial, actividades que mediante técnica de auditoría evalúan la eficacia del sistema establecido por las AA. CC. para ejecutar los controles oficiales tanto a nivel estructural y organizativo y de recursos dispuestos para ello, como la planificación y ejecución específica de los programas de control. Estas auditorías pueden ser:
 - Auditorías internas, realizadas por las autoridades competentes de las CC. AA.
 - Auditorías externas, llevadas a cabo por la Comisión Europea.
- Verificación de los programas de control, actividad que evalúa fundamentalmente la ejecución y resultados de los programas de control mediante la evaluación de los indicadores de medida de los objetivos generales y operativos de cada programa.

A continuación, se presentan los resultados durante el 2023 de las supervisiones y auditorías internas, ya que la verificación se incluye en cada programa.

SUPERVISIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES

La verificación del cumplimiento y eficacia individual del control oficial se ha llevado a cabo por las CC.AA. mediante la evaluación de las actividades llevadas a cabo por los inspectores.

Se tiene en cuenta el Documento de orientación para la *supervisión de los controles oficiales* aprobado en Comisión Institucional en mayo de 2015.

Los resultados de esta evaluación se agrupan en:

- inspectores o servicio oficial de inspección;
- servicio veterinario oficial de matadero;
- servicio veterinario oficial de lonjas de pescado.

En 2023, 15 CC.AA. han informado de la realización de verificaciones y sus resultados.

Las CC.AA. han elaborado y aplicado un plan de supervisión en el que se ha programado un total de 987 supervisiones a los inspectores de control oficial, de las cuales se han realizado finalmente 930 supervisiones, es decir, se ha cumplido la programación en un 94,22 %.

Los superiores jerárquicos han realizado las actuaciones de supervisión a 2643 inspectores que participan en el control oficial, evaluándose en un 47,52 % de las supervisiones a los servicios veterinarios de mataderos y un 30,15 % de los inspectores de establecimientos alimentarios. En concreto, se han evaluado los siguientes aspectos del control oficial:

1. formación del personal que realiza el control oficial;
2. uso de procedimientos documentados;
3. ejecución del control oficial;
4. adopción de medidas correctoras y
5. seguimiento de las medidas correctoras.

Del total de las supervisiones realizadas, 579 han sido evaluadas como correctas para los 5 aspectos de control oficial, es decir el 62,26 % son conformes en todos los requisitos de control.

En el gráfico 1, a continuación, se muestra la distribución del porcentaje de supervisiones conformes a los diferentes aspectos de control.

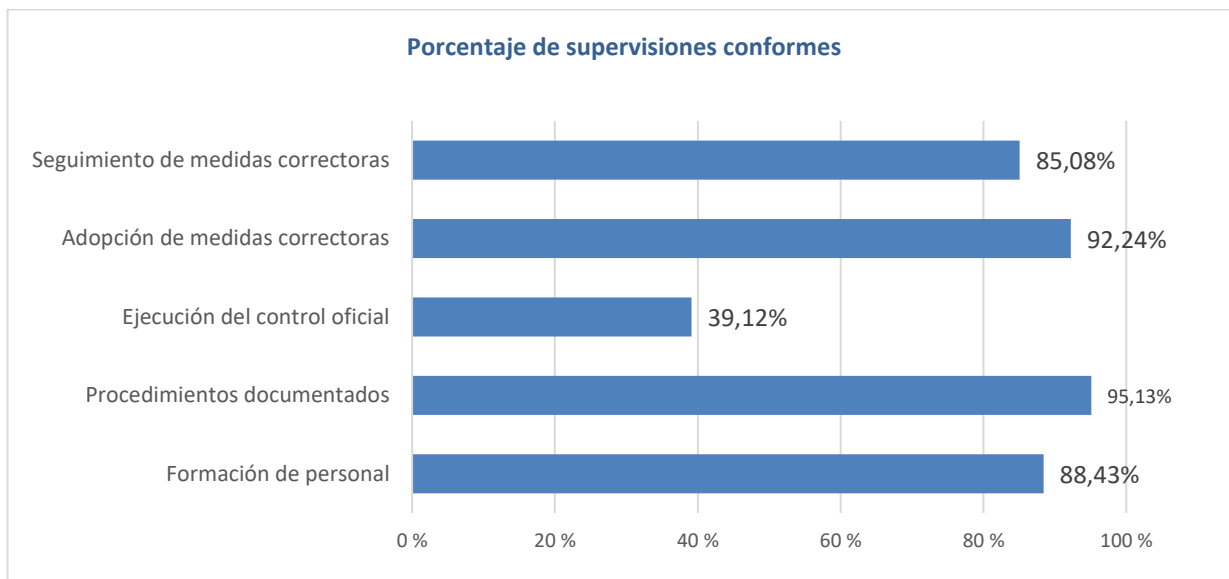


Gráfico 1: Proporción de supervisiones conformes por aspectos del control oficial en 2023

Se ha detectado un total de 657 no conformidades en todas las supervisiones realizadas, las actividades que presentan mayor dificultad son la correcta ejecución de los controles oficiales por parte de los inspectores, seguida de la adopción y seguimiento de las medidas correctoras y, en concreto:

- ✓ el cumplimiento de planes de inspección y plazos marcados;
- ✓ la aplicación correcta de procedimientos, directrices y modelos;
- ✓ la elaboración de informes, su ajuste a los criterios o modelos establecidos y su correcta cumplimentación;
- ✓ el empleo de soportes informáticos para el control oficial, y
- ✓ el seguimiento de medidas adoptadas en los plazos establecidos.

Las medidas adoptadas para corregir las no conformidades y así mejorar el cumplimiento y eficacia del trabajo desarrollado por los inspectores, son actuaciones como:

- ✓ Formación general y/o específica según necesidades detectadas, impulsando la formación *on line* para llegar a mayor número de inspectores.
- ✓ Revisión y actualización de los procedimientos de trabajo, mejorar su distribución y el acceso a las bases de datos para su consulta y aplicación.
- ✓ Supervisión del correcto empleo de modelos de informes de control oficial, la mejora de su archivo y uso a través de soportes informáticos.
- ✓ Verificación de la correcta detección, clasificación y seguimiento de los incumplimientos.
- ✓ Armonización de los plazos para cada medida específica, comprobación de medidas correctoras y mejora del seguimiento informático de estas actuaciones.
- ✓ Rotación en los puestos de trabajo para armonizar las actuaciones del control oficial.

Análisis de tendencias 2021 a 2023

Dentro del plan PNCOCA 2021-2025, los datos obtenidos en este año 2023 muestran un cumplimiento de la programación similar al año anterior con un 94,22 % y un porcentaje de supervisiones conformes de un 62,26 %, algo menor que en el año 2022 y similar al de 2021, tal y como se muestra en el siguiente gráfico:



Gráfico 2: Tendencia de las supervisiones del plan PNCOCA 2021-2025

A continuación, en la siguiente tabla, se muestran los indicadores para los años 2021 a 2023

Evaluación de la supervisión del control oficial

OBJETIVO OPERATIVO	INDICADOR	RESULTADO
Elaborar y aplicar un plan de supervisión del control oficial con una programación	Nº de supervisiones programadas	987
	Nº de supervisiones realizadas	930
	Cumplimiento de la programación	94,22 %
Comprobar el cumplimiento y eficacia individual del control oficial	Nº supervisiones conformes	579
	% Supervisiones conformes	62,26 %
Adoptar medidas correctoras ante las no conformidades de la supervisión	Adopción de medidas correctoras	100 %

Conclusiones

La supervisión del control oficial es una actividad realizada por los niveles superiores jerárquicos sobre los agentes de control oficial con el objetivo de valorar la correcta y eficaz realización de sus funciones y la aplicación de la normativa comunitaria. La supervisión de los servicios de inspección oficial en el año 2023 indica que se ha cumplido la programación en un 94,33 % y el 62,26 % de las supervisiones son conformes para garantizar que los controles oficiales se realizan de manera adecuada y eficaz.

Los aspectos con mayor porcentaje de conformidad han sido el uso de procedimientos documentados actualizados en la ejecución de los controles y la formación de los inspectores que realizan el control oficial.

Las autoridades competentes han adoptado diferentes medidas para mejorar los aspectos no conformes detectados, como son:

- la detección y clasificación de los incumplimientos;
- el seguimiento de la implantación de las medidas correctoras;
- la actualización de los procedimientos de trabajo junto con el uso de soportes informáticos por parte del control oficial.

En los 3 años de ejecución del PNCOCA 2021-2025 se han realizado más del 88 % de las supervisiones programadas.

La información detallada de los controles y resultados de esta verificación del control oficial se muestra a continuación en el anexo.

Grupo de Personal	Resultados			Indicador	
	Nº Inspectores (o servicios)	Nº Supervisiones Programadas	Nº Supervisiones Realizadas	% cumplimiento de la programación	% supervisiones por inspectores (o servicios)
Inspectores establecimientos alimentarios distintos de mataderos y lonjas	1894	602	571	94,85%	30,15%
SVO Mataderos	707	367	336	91,55%	47,52%
SVO Lonjas	42	18	23	127,78%	54,76%
Totales	2643	987	930	94,22%	35,19%

Tabla 1. Cumplimiento de la programación

Grupo de personal	Resultados Nº supervisiones realizadas	Indicador	
		Nº supervisiones conformes 100 %	% supervisiones conformes al 100 %
Inspectores establecimientos alimentarios distintos de mataderos y lonjas	571	329	57,62%
SVO Mataderos	336	241	71,73%
SVO Lonjas	23	9	39,13%
Total	930	579	62,26%

Tabla 2. Porcentaje supervisiones conformes

Aspecto a controlar	Nº no conformidades	Total no conformidades	% NC respecto al total de NC	%conformes 100%
1. Formación de personal				
1.1. Conocimiento de la legislación de aplicación de los sistemas de autocontrol	38	76	11,57%	88,43%
1.2. Asistencia a actividades formativas del personal	25			
1.3. Aptitud del personal	13			
1.4. Otros	0			
2. Procedimientos documentados				
2.1. Disponibilidad de procedimientos, directrices y modelos actualizados	30	32	4,87%	95,13%
2.2. Otros	2			
3. Ejecución control oficial				
3.1. Aplicación correcta de procedimientos, directrices y modelos	99	400	60,88%	39,12%
3.2. Cumplimiento de planes de inspección y plazos marcados	53			
3.3. Detección y adecuada clasificación de incumplimientos	89			
3.4. Elaboración de informes, su ajuste a los criterios o modelos establecidos y su correcta cumplimentación	81			
3.5. Difusión de informes y documentación que proceda a quien corresponda	12			

Aspecto a controlar	Nº no conformidades	Total no conformidades	% NC respecto al total de NC	%conformes 100%
3.6. Archivo adecuado de documentación relativa a controles oficiales	22			
3.7. Empleo correcto de soportes informáticos existentes				
3.8. Otros	3			
4. Adopción medidas correctoras				
4.1. Propuesta de adopción de medidas adecuadas ante incumplimientos	30	51	7,76%	92,24%
4.2. Aplicación de las actuaciones que a raíz de los controles estén establecidas (plazos, sanciones, medidas especiales)	21			
4.3. Otros				
5. Seguimiento medidas correctoras				
5.1. Seguimiento de medidas adoptadas en los plazos establecidos	51	98	14,92%	85,08%
5.2. Evaluación correcta de la eficacia de las medidas correctivas aplicadas por la empresa	10			
5.3. Registro de las actuaciones del seguimiento de las medidas correctoras	20			
5.4. Adopción de medidas adicionales de mayor gravedad cuando no se cumplan los plazos o no se adopten las medidas	17			
5.5. Otros				
TOTAL		657	100%	

Tabla 3. Distribución de no conformidades detectadas en la supervisión desglosadas por aspectos y sub aspectos

AUDITORÍAS INTERNAS DEL CONTROL OFICIAL

Las auditorías internas del control oficial es otro de los sistemas de verificación de la calidad de los controles oficiales, tanto en lo referente al cumplimiento cómo a la eficacia de éstos. La verificación del cumplimiento y eficacia del control oficial del actual quinquenio del plan PNCOCA 2021-2025 se lleva a cabo mediante la programación de auditorías en función del riesgo.

El proceso de auditorías se ha llevado a cabo teniendo en cuenta el *Documento Marco de los Sistemas de Auditorías del Control Oficial v2, aprobado en enero de 2020*.

10 CC.AA. han facilitado información sobre los siguientes aspectos de la auditoría al control oficial:

- Cumplimiento anual de la programación de auditorías.
- Aspectos del *Universo de auditoría* cubiertos durante el año.
- Acciones adoptadas para mejorar los sistemas de control.
- Buenas prácticas realizadas para la mejora continua del sistema de control oficial.

Durante el año 2023 se han realizado 126 auditorías de las 122 auditorías programadas para este año. Esto supone que en los tres primeros años del quinquenio se han realizado el 56,63 % de las auditorías programadas para los 5 años de vigencia del plan.

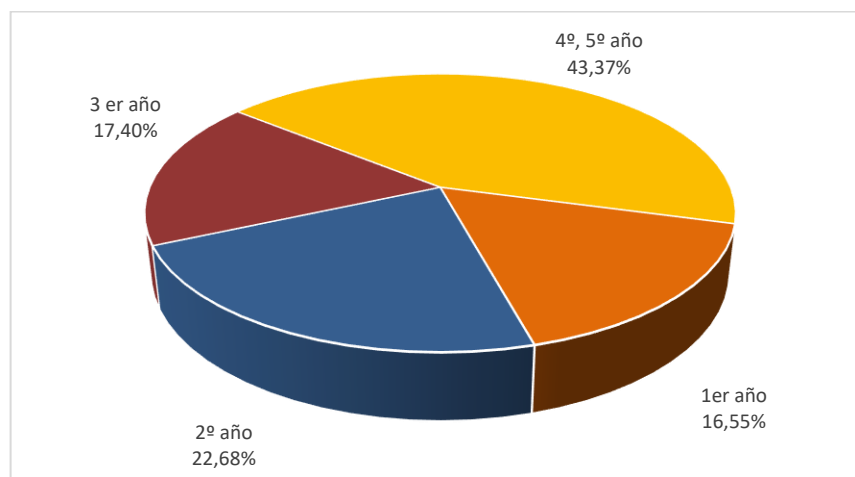


Gráfico 1 Porcentaje de auditorías realizadas en el ciclo 2021-2025

Cada CC.AA. establece una planificación de auditorías donde se incluyen los ámbitos y/o programas a auditar.

En el año 2023 las CC.AA. han realizado auditorías internas en los aspectos recogidos en la tabla 2, de manera que han abordado:

- El 88 % de los programas del plan PNCOCA supervisando en diferente grado aspectos generales o específicos por sectores de alimentos y establecimientos de cada uno de ellos.
- Aspectos horizontales del control oficial, tales como recursos humanos, técnicos y materiales; formación del personal; supervisión del control oficial; sistema documental y gestión de la información del control oficial;-y organización del control oficial.

Durante el año 2023, ante las no conformidades detectadas, se ha adoptado una serie medidas que se describen en la tabla 3 del anexo y que están relacionadas con:

- análisis y evaluación conjunta de las no conformidades evidenciadas en el plan quinquenal de auditorías y aplicación de las medidas más adecuadas;
- implementación de un plan plurianual de formación del personal del control oficial e implementación de la modalidad *on line* en el conocimiento de la legislación intracomunitaria y en el control de los requisitos específicos de terceros países para la exportación;
- reestructuración de la organización del control oficial;
- mejora de la ejecución y/o revisión de actividades y métodos de control oficial que incluya su digitalización y
- revisión y/o creación-de procedimientos e instrucciones de trabajo y mejorar su acceso

Algunas CC. AA. han desarrollado actuaciones que contribuyen a la mejora del sistema de control oficial consideradas como *Buenas prácticas*, como son:

- Formación de los servicios de control oficial *on line* mediante sesiones y videos técnicos en modelo sincrónico y asincrónico
- Puesta en marcha de sistemas de información digital de los procesos de inspección de salud pública incluyendo la organización integral de la toma de muestras.
- Instrucciones específicas y procedimientos normalizados para las actividades de vigilancia del control oficial.

EVALUACIÓN DE LA AUDITORÍA INTERNA

OBJETIVO OPERATIVO	INDICADOR	RESULTADO
1.- Elaborar y aplicar un plan de auditorías 2021-2025	Número de auditorías programadas	126
	Número de auditorías realizadas	122
	Cumplimiento de la programación	96,83 %
2.-Adoptar medidas correctoras ante las no conformidades	Medidas correctoras acordes a los resultados de la verificación	Ver la tabla 3 del anexo

CONCLUSIONES

Las autoridades competentes de las CC.AA. han cumplido en un 97 % la programación propuesta para el 2023.

Como resultado de las auditorías se han adoptado medidas estratégicas relacionadas con la formación del personal usando plataformas *on line*, creación de herramientas informáticas y digitales para todo el proceso de inspección, como son la actualización creación y actualización de protocolos y procedimientos para el control oficial. Se han implementado *Buenas Prácticas* como formación específica y creación de herramientas informáticas y digitales para todo el proceso de inspección.

La información detallada de los controles y resultados de esta verificación se muestra a continuación en el anexo

ANEXO DE AUDITORÍAS INTERNAS DEL CONTROL OFICIAL

	Ciclo de auditorías PNCOCA 2021-2025					
	1º	2º	3º	4º	5º	TOTAL
Auditorías programadas	123	154	126	169	129	701
% Auditorías programadas/ciclo	16,49 %	20,64 %	17,97%	24,11 %	18,40 %	100,00 %
Auditorías realizadas	116	159	122			
% Auditorías realizadas/total programadas cada año	94,31 %	103,25 %	96,83%			
% Auditorías realizadas/total programadas ciclo	16,55%	22,68 %	17,40 %			

Tabla 1: Auditorías ciclo PNCOCA 2021-2025

Nº CC. AA.	Universo de auditoría	Aspectos supervisados
3	P 1: Inspección de establecimientos alimentarios	- Supervisión de control oficial realizado incluyendo exportación a terceros países, autorización y registro - Procedimiento de inspección de los sectores de la leche, pesca y huevos - Control oficial de mercados no sedentarios, ferias y eventos. - Actividades en control oficial ante brotes y denuncias. - Adopción de medidas ante incumplimientos.
4	P 2: Auditorías de los sistemas de autocontrol	- Vigilancia sistemática en relación con la aplicación del sistema APPCC. - Procedimiento de auditoría de los sectores de la leche, pesca y huevos
4	P 3: Mataderos y salas de caza- reses de lidia	- Procedimiento de control oficial en mataderos incluyendo inspección, auditoría y bienestar animal - Sistema de control oficial de las salas de manipulación de carne de caza - Evaluación del control oficial en mataderos de ovino y caprino - Cumplimiento de laboratorios satélite de triquina
2	P 4: Etiquetado de alimentos	- Control etiquetado de carne de matadero y de caza - Control información alimentaria de alimentos entregados al consumidor final - Adopción de medidas ante incumplimiento en los operadores alimentarios
2	P 5: Alérgenos y sustancias que causan intolerancias	- Conformidad con las disposiciones normativas
1	P 7: Notificación, etiquetado y composición de complementos alimenticios	- Conformidad con las disposiciones normativas
3	P 8: Peligros biológicos en alimentos	- Procedimiento de control oficial de seguridad microbiológica de alimentos - Control microbiológico de carne en matadero y sala de manipulación de carne de caza. - Programa anual de toma de muestras de alimentos
1	P 9: Anisakis	- General
3	P 10: Vigilancia de resistencias a los antimicrobianos de agentes zoonóticos alimentarios	- Control en carne de matadero y sala de manipulación de carne de caza
5	P 11: contaminantes	- Procedimiento de seguridad química de alimentos y su vigilancia sanitaria - Control de contaminantes en carne de matadero y caza - Programa anual de toma de muestras
5	P 12: Aditivos y otros ingredientes tecnológicos	- Procedimiento de seguridad química de alimentos y su vigilancia sanitaria
2	P 13: Materiales en contacto con alimentos	- Procedimiento de control oficial de materiales en contacto con alimentos
4	P 14: Plaguicidas	- Control de residuos de plaguicidas en los alimentos: toma de muestras y programa anual
3	P15: Residuos de medicamentos veterinarios	- Plan de investigación de residuos en alimentos de origen animal. - Proceso de vigilancia sanitaria del plan de control de sustancias farmacológicamente activas.
2	P 16: Menús escolares	- Vigilancia de una alimentación saludable y sostenible
5	Aspectos horizontales recursos humanos y materiales	- Estructura y organización del sistema - Formación del personal - Gestión del control oficial - Instrumentos de coordinación y cooperación. - Procedimientos documentados - Soporte informático de control oficial - Medios y equipos - Sistema documental y gestión de la información - Revisión del sistema y verificación de la eficacia - Adopción de medidas ante incumplimientos - Gestión de alertas y planes de emergencia. - Cierre de desviaciones del año anterior.

Tabla 2. Aspectos del universo de auditoría cubiertos en el año 2023

- Documentar el compromiso de confidencialidad, imparcialidad y ausencia de conflicto de intereses del personal
- Formación del personal de nueva incorporación
- Actualización del conocimiento del personal inspector en la normativa y procedimientos de inspección.
- Especialización del personal inspector.
- Elaborar un sistema de gestión documental
- Revisar y actualizar protocolos de inspección y procedimientos del servicio de control oficial.
- Priorización de controles según el riesgo sanitario
- Automatización de la planificación de las inspecciones.
- Creación de grupos de trabajo multidisciplinares para armonizar criterios
- Potenciar el uso de bases de datos para recoger la documentación de referencia en materia de control oficial.
- Digitalización de la inspección y mejoras en el sistema informático de registro de actuaciones del control oficial.
- Calibración de equipos de medida.

Tabla 3. Acciones correctoras adoptadas para mejorar los sistemas de control

- Coordinar eficazmente la toma de muestras en la región
- Formar de manera continua a los profesionales con tareas de control oficial
- Implantar un formato sincrónico o en tiempo real de formación virtual a través de plataformas.
- Introducir el formato asincrónico como sistema de formación alternativo.
- Usar nuevas tecnologías como herramientas de formación: sesiones técnicas y videos.
- Poner en marcha un nuevo sistema informático que integre todos los procesos vinculados a la inspección de salud pública.
- Usar el sistema de digitalización de los registros de control oficial.

Tabla 4. Buenas prácticas puestas en evidencia mediante las auditorías internas

AUDITORÍAS EXTERNAS DEL CONTROL OFICIAL

La Dirección de Auditorías y Análisis sobre la salud y los alimentos (HFAA) de la Comisión Europea, unidad F de la DG SANTE planifica y lleva a cabo auditorías al sistema de control oficial de la cadena alimentaria, lo cual permite la evaluación y mejora de dicho sistema a las AA. CC. responsables de su organización y ejecución. Estas auditorías se incluyen como de las auditorías externas junto con las llevadas a cabo por terceros países con fines de exportación de alimentos.

La HFAA realiza cada año la programación de las auditorías que va a realizar en los diferentes estados miembros de la UE. Estas auditorías pueden afectar a diferentes unidades de la administración general del estado y a autoridades competentes de las comunidades autónomas dependiendo del ámbito del sistema de control de la cadena alimentaria a evaluar.

El objetivo general de estas auditorías HFAA es:

- Controlar la aplicación de la legislación en la UE en relación con la seguridad, calidad de los alimentos, salud y bienestar animal y la sanidad vegetal.
- Comprobar el funcionamiento de los sistemas nacionales de control
- Recoger información sobre los controles oficiales, ejecución y posibles aspectos de mejora.

La ejecución y el resultado de las mismas contribuyen a una mejora general del sistema de control oficial ya que pone en evidencia fortalezas y detecta las posibles debilidades del sistema, mediante recomendaciones de mejora.

La organización y coordinación de las auditorías entre la AESAN y las CCAA auditadas se lleva a cabo de acuerdo a un Procedimiento para la organización en los controles de la Unidad F de la DG SANTE de la Comisión Europea en España. AESAN-comunidades autónomas-salud pública aprobado el 15 de enero 2020.

Durante el año 2023 la HFAA programó y llevó a cabo en España 3 auditorías en diferentes ámbitos del sistema de control de la cadena alimentaria, tal y como se refleja en la siguiente tabla:

Nº Referencia auditoría	Ámbito	Tipo de control	Fecha inicio
2023-7664	Control de la importación y movimiento de plantas y vegetales	Auditoría	23/01/2023
2023-7177*	Control de la seguridad alimentaria de productos de la pesca	Auditoría	06/03/2023
2023-7757	Salud Animal-Influenza Aviar	Auditoría	24/04/2023

*Auditoría dirigida la AESAN a las autoridades competentes de salud pública de las CC. AA.

Tabla 1: Auditorías de la DG SANTE programadas para 2023 en España

De ellas, la AESAN organizó y coordinó la *Auditoría DG(SANTE) 2023-7177: Control de la seguridad alimentaria de productos de la pesca del atún*. En esta auditoría se evaluó la organización y funcionamiento del sistema de control para verificar que los productos de la pesca del atún se producen de conformidad con los requisitos de la UE. Las principales conclusiones y hallazgos de la auditoría se recogen a continuación donde se resumen las no conformidades detectadas por el equipo auditor.

AUDITORÍA	CONCLUSIONES GENERALES DEL INFORME	RECOMENDACIONES
AUDITORÍA DG (SANTE) 2023-7177. EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA DEL ATÚN	✓ Los controles oficiales de los buques congeladores de atún son adecuados y ofrecen confianza en que cumplen las normas de la UE. ✓ Algunas incoherencias en el cumplimiento de las normas nacionales adoptadas respecto al atún congelado destinado al consumo humano. ✓ La red de laboratorios no utiliza el método de referencia de la UE para la histamina ✓ Se han aplicado total o parcialmente las medidas del plan de acción de la Auditoría DG(SANTE) 2019-6678	3 recomendaciones de mejora dirigidas a las AA.CC. relativas a: ✓ Realización efectiva de auditorías internas y aplicación de procedimientos de verificación tal y como se define en el PNCOCA. ✓ Garantizar que solo se autoricen los establecimientos y sus actividades cuando el OEA haya demostrado que cumple los requisitos aplicables de la legislación alimentaria. ✓ Garantizar que el método analítico para analizar las muestras de control oficial de histamina es el de referencia de la UE.

En el informe final de esta auditoría de manera general se concluye que los controles oficiales en España de los buques que congelan atún son adecuados y ofrecen confianza de que cumplen las normas de la UE y llevan a cabo un estudio de validación del proceso de congelación. Además, ponen de manifiesto que se han aplicado las medidas correctoras propuestas en la anterior auditoría DG (SANTE) 2019-6678.

2.5. PROPUESTAS DE ADAPTACIÓN DEL PLAN

Se van a llevar a cabo las siguientes actuaciones y tareas vinculadas directamente o indirectamente con la mejora en la coordinación, organización y ejecución de los controles oficiales, y que se verán reflejados en la nueva revisión y adaptación del PNCOCA 2021-2025:

- Cambios en la coordinación y redacción del PNCOCA de acuerdo con la norma nacional para regular los nuevos aspectos de control oficial, que sustituirá al Real Decreto 1945/1983 prevista para próxima aprobación y que incluye la creación de una Comisión Nacional para la elaboración de los planes nacionales de control oficial de la cadena alimentaria y su informe anual de resultados.
- Cambios en los programas de muestreo y análisis de acuerdo con la norma nacional para regular los nuevos aspectos de control oficial, que sustituirá al Real Decreto 1945/1983 prevista para próxima aprobación y que incluye especificaciones relativas al muestreo y el segundo dictamen pericial, entre otros aspectos.
- Mejora en la recopilación de datos de control oficial desde las AA.CC mediante la creación de una aplicación informática con capacidad para la recopilación, análisis y disponibilidad de la información para los diferentes fines: EFSA, informes de la Comisión Europea, informes nacionales, auditorías y otras consultas.
- Desarrollo de planes coordinados de control de acuerdo con alertas, riesgos emergentes o determinados incidentes o sospechas en seguridad alimentaria que requieran de una actuación coordinada de control en todo el territorio nacional.
- Realización de jornadas de formación organizadas por la AESAN para las AA.CC. de las comunidades y ciudades autónomas y autoridades locales, con el fin de proporcionar una formación completa, equivalente y armonizada al personal de salud pública de todo el territorio nacional que permite el intercambio de buenas prácticas.
- Actualización de acuerdo con nueva normativa general o específica en materia de seguridad alimentaria y sus requisitos, así como a nuevos procedimientos o instrucciones específicas de control para la aplicación de la misma.

Se realizan además, modificaciones a raíz de los hallazgos y recomendaciones de las auditorías de la DG SANTE.



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE ECONOMÍA, COMERCIO
Y EMPRESA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

MINISTERIO
DE SANIDAD

MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición