INFORME ANUAL 2010

PLAN NACIONAL DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA 2007 – 2010

MINISTERIO DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL E IGUALDAD

agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Pág.

1. INTRODUCCIÓN 3

2. SITUACION ACTUAL 5

3. INFORME ANUAL DE RESULTADOS 23

PARTE A Aspectos generales

A.1. Cambios en las estructuras orgánicas, en los órganos de coordinación y en la delegación de competencias. Recursos humanos 23

A.2. Novedades en aplicaciones informáticas / Bases de datos del control oficial 35

A.3. Novedades en recursos laboratoriales del control oficial 40

A.4. Formación del personal de control oficial 41

A.5. Nuevos procedimientos de control oficial 47

A.6. Novedades legislativas 50

PARTE B Aspectos específicos 54

Sección I PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL EN COMERCIO EXTERIOR

Sección II PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL EN AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y CALIDAD ALIMENTARIA

Sección III PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

4. AUDITORIAS 55

5. CONCLUSIONES GENERALES 59

6. PROPUESTAS DE ADAPTACION DEL PLAN 71

ANEXO RELACIÓN DE DOCUMENTOS INSERTADOS 74

1. INTRODUCCIÓN

El Reglamento (CE) nº 882/2004, de 29 de abril, del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de alimentos y piensos y la normativa sobre sanidad animal y bienestar de los animales, establece en su artículo 41 que cada Estado miembro elaborará un único Plan Nacional de Control de la cadena alimentaria plurianual integrado.

El Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria (2007-2010) de España, contiene información general sobre la estructura y la organización de los sistemas de control en las administraciones públicas españolas y su ámbito son las actividades de control oficial en alimentos, piensos, sanidad animal, bienestar animal y ciertos aspectos de sanidad vegetal, como se contemplan en el citado Reglamento (CE) 882/2004.

En el artículo 44 del mencionado Reglamento (CE) 882/2004 se establece que los Estados miembros deben remitir a la Comisión Europea un Informe Anual de la puesta en práctica del mencionado Plan Nacional de Control, que resumirá los resultados en la aplicación del plan y evaluará la eficacia de los programas de control basados en la experiencia obtenida. Los Estados miembros deben transmitir el informe Anual a la Comisión Europea en los seis primeros meses del año siguiente al que se refieran los informes, es decir, antes del 1 de julio de cada año. Éste pues es el objeto del presente Informe Anual 2010.

La Decisión 2008/654/CE de la Comisión establece las directrices destinadas a ayudar a los Estados miembros en la elaboración del Informe Anual relativo al Plan Nacional de Control único, integrado y plurianual previsto en el Reglamento (CE) 882/2004.

Según esta decisión, con una periodicidad anual, los Estados miembros presentarán a la Comisión un informe que contendrá las adaptaciones efectuadas en los planes para tener en cuenta la nueva legislación, aparición de nuevas enfermedades u otros riesgos para la salud, los resultados de controles y auditorías, incumplimientos descubiertos y otras acciones destinadas a actualizar y asegurar el funcionamiento eficaz de los planes nacionales de control plurianuales, incluida la ejecución y sus resultados.

Concretamente, el Informe Anual incluye los resultados sobre los controles oficiales realizados, el cumplimiento de la legislación sobre piensos y alimentos y bienestar animal, las auditorías realizadas incluidas, en su caso, los resultados de las auditorías o las inspecciones de los organismos de control, las medidas para garantizar la eficacia del funcionamiento de los planes nacionales de control tanto por parte de las empresas alimentarias como por parte de los servicios de control oficial y las propuestas de modificación del Plan nacional de control.

El Plan sobre el que se realiza el presente informe anual tenía una vigencia de cuatro años, desde 2007 hasta 2010, por lo que el presente informe anual recoge los datos de control oficial en base a la información y los programas de control que en él se integran. Actualmente se encuentra vigente el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2011-2015, enviado a los Servicios de la Comisión el pasado mes de diciembre de 2010.

Todas las autoridades competentes han trabajado coordinadamente en la redacción y en la recogida de información para la elaboración del presente informe.

Para su elaboración, se han recopilado todos los datos de los aspectos de control oficial referidos en el Plan correspondientes al año 2010, y se ha realizado un análisis de los datos mediante el uso de indicadores.

Existen ciertos programas de control, que por normativa comunitaria específica se requiere el envío de la información en otras fechas, como son los Programas de control de las de zoonosis, que se debe enviar antes del 5 de junio a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria; del Programa de control de determinadas sustancias y sus residuos (programa de control de residuos de medicamentos veterinarios), que se debe enviar antes del 31 de marzo a la DG SANCO de la Comisión europea; del Programa de control de residuos de plaguicidas, que se deben remitir los datos antes del 31 agosto de cada año; o del Programa de control de identificación animal y registro (bovinos y ovinos-caprinos), que se deben enviar a la DG SANCO antes del 1 de septiembre de cada año. En consecuencia, para el caso de los citados programas de control, y tal y como indican las directrices sobre informe anual, se han hecho algunas referencias cruzadas con los informes completos y detallados remitidos a la Comisión Europea según los plazos establecidos reglamentariamente, y los datos aquí presentados son un resumen de la información contenida en dichas notificaciones.

2. SITUACION ACTUAL

Los resultados de los programas de control oficial sobre los que trata este informe, se enmarcan dentro una determinada situación de los diferentes sectores productivos a los que mayoritariamente va dirigido el control oficial.

A lo largo de este capitulo se analiza la situación que durante el 2010 han presentado los distintos sectores destinatarios de controles oficiales afectados por los requisitos del Reglamento (CE) 882/2004.

2.1. Sectores implicados en los controles oficiales sobre la producción primaria

En relación con los sectores implicados en los controles oficiales sobre la producción primaria, podemos distinguir los siguientes:

1. Sector ganadero sobre el que se realizan controles de higiene y sanidad animal, bienestar animal, comercio intracomunitario de animales, control de subproductos…
2. Sector agrícola implicado en los controles oficiales de sanidad vegetal.
3. Sector relacionado con los controles de alimentación animal.
4. Sector productivo de la agricultura ecológica
5. Sector pesquero sobre el que se realizan controles oficiales de pesca extractiva, acuicultura y producción de moluscos bivalvos vivos.

Por ello se considera fundamental realizar un breve análisis de la situación de estos sectores en el momento de la realización de este informe así como una aproximación al volumen de controles oficiales a los que son sometidos los mismos.

a) Sector ganadero implicado en los controles oficiales de animales

Esta información esta basada en el Informe SITRAN (SISTEMA INTEGRAL DE TRAZABILIDAD ANIMAL) de enero de 2011, que recoge todos los datos del año 2010. Es una base de datos única que integra las bases de datos de las 17 Comunidades Autónomas en un registro multiespecie.

Según esta aplicación, una “Explotación” es cualquier instalación, construcción o lugar en los que se tengan, críen o manejen o se expongan al publico animales de producción, con o sin fines lucrativos.

“Subexplotacion” queda definida como cada una de las especies mantenidas en la misma explotación.

Según estos criterios, los datos más importantes sobre el sector ganadero en 2010 son los siguientes

ESPECIE ANIMAL	CENSO	SUBEXPLOTACIONES
BOVINO	5.833.456	165.685
PORCINO	25.716.598	94.019
CAPRINO	2.798.851	70.571
OVINO	18.375.464	113.866
ABEJAS	2.472.387	24.224
EQUINO	669.070	159.007
GALLINAS HUEVOS	44.096.454	1.309
GALLINAS CARNE	185.790.438	5234
PAVOS	7.281.042	971
CONEJOS	5.911.211	3850

Tabla 2.1. Censo y subexplotaciones por especie animal en el año 2010

De esta manera, el número total de explotaciones en España durante el 2010 es de 474.685, cifra ligeramente superior a la del año 2009. De ellas 434.856 se dedican a la producción y reproducción de animales y 39.829 son explotaciones denominadas “especiales” (tratantes u operadores comerciales, centros de concentración, explotaciones de ocio, enseñanza o investigación, mataderos, plazas de toros, centros de inspección, de cuarentena…)

En el siguiente grafico se detalla la evolución del número de explotaciones desde el año 2006:

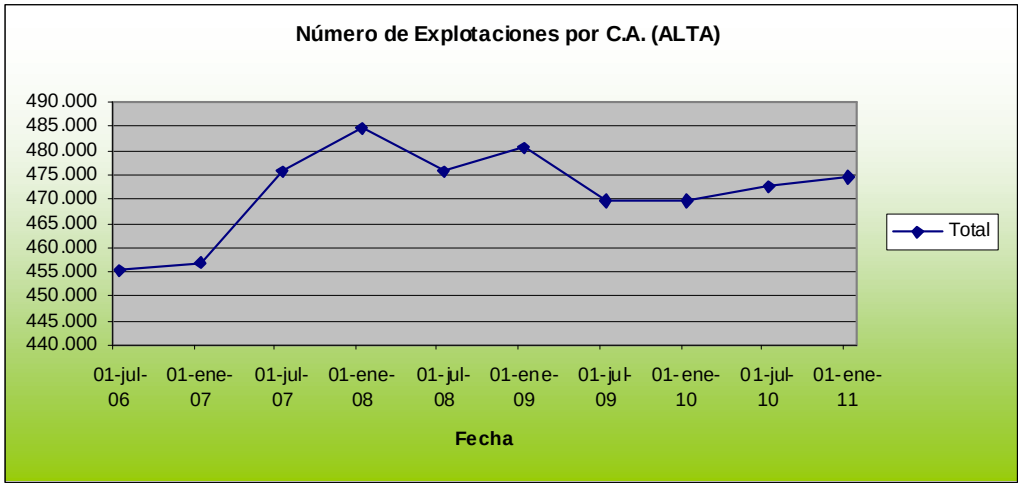

Gráfico 2.1 Evolución del número de explotaciones desde el 2006

En relación con la distribución de estas explotaciones por Comunidades Autónomas, se observa la mayor concentración en Galicia, con un 23.2%, Andalucía con 16.6% y Castilla León con 14.6%:

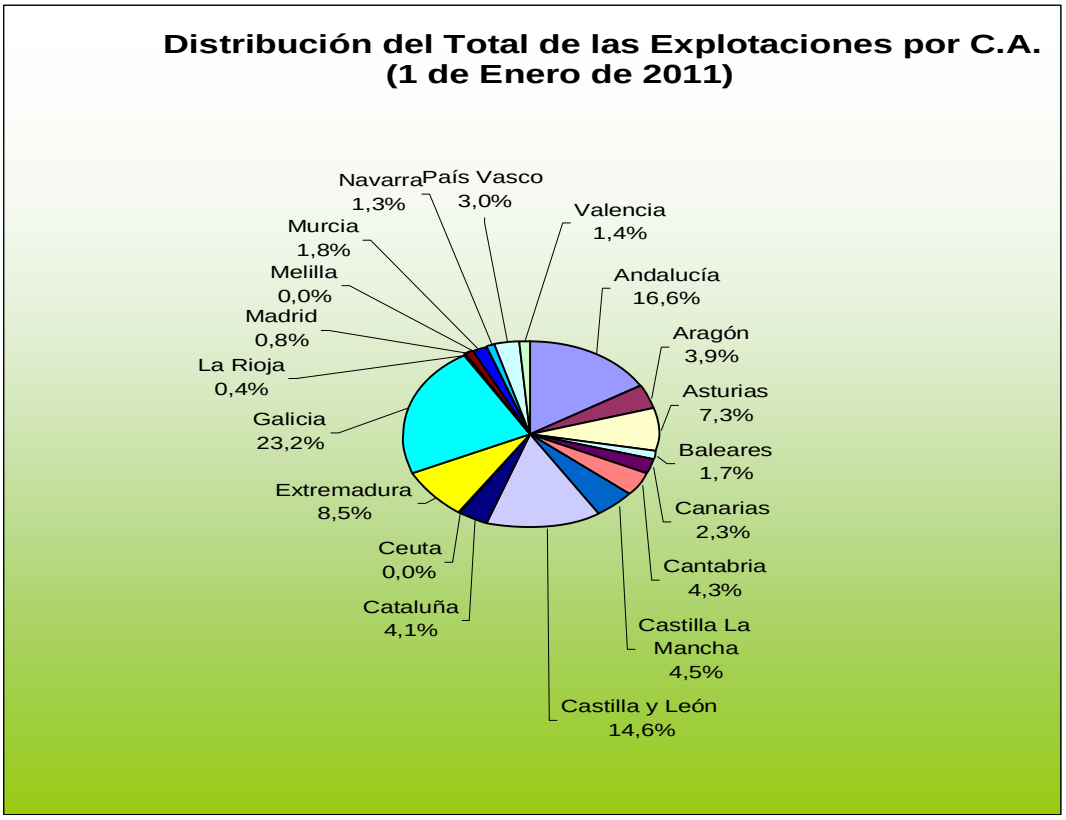

Gráfico 2.2 Distribución de explotaciones por Comunidades Autónomas (1 de enero de 2011)

b) Sector agrícola implicado en los controles oficiales de sanidad vegetal.

En el Registro Oficial de Productores, Comerciantes e Importadores de Vegetales y Productos Vegetales (ROCIPV) tienen obligación de inscribirse, los productores y comerciantes de vegetales y productores vegetales, los almacenes colectivos y centros de expedición de patata de consumo y de frutos cítricos y por último los productores y comerciantes referidos a otras normativas.

Ante la dificultad de aplicar una extensa normativa, el Manual de Procedimiento de Inspección Fitosanitaria en el Mercado Interior Europeo en su Anexo III clasifica en 15 grupos los géneros y especies vegetales. Aquellos operadores económicos que trabajan con estas especies son objeto de inspección. Pudiendo dichos operadores participar en un ciclo cerrado que comprenda desde la producción hasta la comercialización o bien intervenir en etapas concretas del ciclo. Las figuras con las que se trabaja son el producto, el comerciante, productor – comerciante e importador. Por ello, las inspecciones se realizan sobre plantas producidas en territorio español o procedentes del comercio interior.

Los exámenes oficiales se realizarán en los establecimientos y preferentemente en los lugares de producción y cumplirán una doble función documental y fitosanitaria.

Los grupos de plantas sujetos a inspección son los siguientes:

Grupo 0: Palmáceas (familia *Araceae*)
Grupo 1: Cítricos (familia *Rutaceae*, especies del género *Citrus*, *Fortunella* y *Poncirus*)
Grupo 2: Frutales y ornamentales (familias: *Rosaceae* y *Lauraceae*)
Grupo 3: viña
Grupo 4: Frondosas, forestales ornamentales (Familias: *Fagaceae, Platanaceae, Salicaceae, Myrtaceae, Aceraceae, Hippocastanaceae, Betulaceae, Lythraceae, Ulmaceae*)
Grupo 5: Coníferas, forestales ornamentales (Familia *Pinaceae*)
Grupo 6 y 7: Ornamentales florales y Ornamentales de hoja (Familias ornamentales florales: *Asteraceae, Gentianaceae, Caryophyllaceae, Leguminoseae, Verbenaceae, Balsaminaceae, Geraniaceae, Euphorbiaceae, Begoniaceae, Malvaceae, Ericaceae, Apocynaceae, Theaceae, Solanaceae* y familias ornamentales de hoja: *Araceae, Marantaceae, Straliziaceae, Musaceae*).
Grupo 8: Ornamentales bulbos (*Liliaceae, Amaryllidaceae, Iridaceae, Liliaceae*)
Grupo 9: Hortícolas-plántulas (Familias: *Liliaceae, Umbeliferae, cucurbitaceae, Asteraceae, Cruciferae, Solanaceae, Quenopodiaceae, Cannabaceae*).
Grupo 10 Hortícolas, semillas bulbos (Familia: *Liliaceae*)
Grupo 11: *Fragaria*
Grupo 12: Semillas (Familia: Asteraceae, Solanaceae, Leguminoseae, Quenopodiacear, Malvacear, Anacardiaceae, Solanaceae, Pinaceae)
Grupo 13: Maderas (Familia: *Fagaceae, Platanaceae*)
Grupo 14: Corteza aislada (Famlia: *Fagaceae*)
Grupo 15: Otros

c) Sector de producción de piensos implicado en los controles de alimentación animal.

De acuerdo con los últimos datos disponibles, pertenecientes al año 2009, obtenidos a partir de las encuestas que las autoridades competentes de las CCAA envían a los productores de su respectivo ámbito territorial, la producción total de piensos en España alcanzó, durante 2009, los 29.702.188 Tm., lo que supuso un descenso, con respecto al año 2008, de 541.171 Tm. y, porcentualmente, un descenso del 1,79%. No obstante, si nos limitamos a comparar la producción de piensos destinados a animales de abasto, la producción alcanzó los 29.004.951 Tm., lo que supuso 673.167 Tm. menos que la producción de piensos para animales de abasto durante el año 2008, es decir un significativo descenso del 2,27%, aproximadamente, con respecto a la cifra alcanzada durante el ejercicio anterior.

La distribución de piensos por especies se mantiene muy similar a la del año 2008, con la producción de pienso para porcino claramente destacada en primer lugar, a los que se destina más de un 46% del total de piensos, seguido del pienso para bovinos, que supone en torno a un 24% del total, del pienso para aves, cuya producción se situó cerca del 20% del total y del pienso para ovino y caprino, con un 5% del total, entre las producciones más relevantes.

En cuanto a la producción de piensos por CCAA, Cataluña continúa siendo la primera productora de piensos en España, dado que en esta CCAA se produjo en torno al 25% del total de piensos, seguida de Castilla y León, con un 16% del total. El tercer lugar lo ocupó Aragón, con un 11% de la producción, aunque ha incrementado ligeramente su peso sobre el total nacional, seguido de Andalucía y Galicia, con aproximadamente un 9% del total. Tras estas CCAA aparece un grupo de 4 CCAA; Murcia, Extremadura, Castilla la Mancha y Valencia, donde se produjo entre un 5,4% y un 4,4% de la producción nacional de piensos.

Número de establecimientos que intervienen en la cadena de producción de piensos

En cuanto al número de establecimientos que participan en la cadena de producción de productos destinados a la alimentación de los animales, en estos momentos, aproximadamente, operan unos 1.500 fabricantes de piensos compuestos, aditivos y premezclas, más de 1.100 explotaciones ganaderas que fabrican pienso para las necesidades de su explotación y por encima de 4.000 intermediarios de productos destinados a alimentación animal.

d) Sector productivo de la agricultura ecológica

La agricultura ecológica experimentó durante 2009 un crecimiento importante, tanto en superficie como en número de operadores, como se desprende de los resultados elaborados en base a los datos facilitados por las autoridades competentes de las distintas Comunidades Autónomas.

Superficie.- Según estos datos, la superficie dedicada a la agricultura ecológica tuvo un incremento de 21,64%, con un total de 1.602.870 hectáreas, frente a las 1.317.751 hectáreas dedicadas a este tipo de actividad en 2008. Destaca, igualmente, el crecimiento del número de operadores, que alcanza los 27.627 frente a los 23.473 en 2008, un 17,70% de incremento.

Andalucía continua siendo la comunidad española con más superficie inscrita, ascendiendo a un total de 866.799 hectáreas. También destacan Extremadura con 115.018 y Cataluña con 71.734 hectáreas.

En cuanto a las orientaciones productivas de la agricultura ecológica en España, destacan los bosques y pastos y praderas, que suponen un total de 1.030.889. La superficie agrícola ecológica cultivada ha ascendido a 571.981 hectáreas. Destacan los cereales con 183.458, que representan un 10 por ciento de la superficie total inscrita y el olivar con 127.040, que representa un 7,93 por ciento del total. Le siguen los frutos secos con 87.335 hectáreas y la vid con 53.958.

Operadores.- En lo que se refiere a los operadores, su número en 2009 ascendió a 27.627, lo que supone un incremento del 17,70 por ciento. Ese número integra a 25.291 productores correspondientes al sector primario, a 2.465 elaboradores y de 93 importadores. Además, se han contabilizado 714 operadores como comercializadores "no importadores", fundamentalmente almacenistas e intermediarios. El incremento global nacional ha sido del 13,70% en elaboradores y del 18,79% en productores.

El mayor número de operadores está establecido en Andalucía con un total de 8.444, seguidos de Castilla-La Mancha con 4.896, Extremadura con 3.743 y Murcia con 2.393.

Ganadería ecológica.- En Ganadería Ecológica destacan las 4.548 explotaciones ganaderas registradas, un 19,28 % más que en 2008. Sobresalen las 2.106 de vacuno de las que 2.023 son de carne y 83 de leche, que comprenden 124.026 y 3.978 cabezas respectivamente.

Vienen seguidas del ovino, con 1.168 explotaciones de carne y 40 de leche. A continuación, el caprino que consta de 355 explotaciones de carne y 42 de leche. Hay también 145 explotaciones de porcino y de avicultura: 46 explotaciones de carne y 137 de huevos. Finalmente, existen 190 establecimientos avícolas. Por último y por primera vez, se ha contabilizado 309 explotaciones de équidos y 3 de acuicultura.

Industrias ecológicas.- El total de industrias transformadoras y elaboradoras de productos ecológicos, relacionadas con la producción vegetal, ascendió a 2.475. Por categorías, son 437 las industrias de Manipulación y Envasado de Productos Hortofrutícolas Frescos; 408 son Bodegas y Embotelladoras de Vinos, 297 Almazaras y Envasadoras de Aceite, 233 empresas de Panificación y Pastas alimenticias, 168 de Conservas y Zumos, 100 de Manipulación y Envasado de Frutos Secos, 96 de Preparación Aromáticas y Medicinales, 88 de Tratamiento y Envasado de Cereales y Legumbres, 78 de diversos Preparados Alimenticios, entre otros. Destacan Cataluña con 518 industrias y Andalucía con 502; seguido de la Comunidad Valenciana con 349 establecimientos.

Las industrias relacionadas con la producción animal alcanzaron la cifra total de 567, destacando los 124 Mataderos y Salas de Despiece, y las 109 industrias de Leche, Quesos y Derivados Lácteos. También hay que resaltar las 107 envasadoras de miel. Otras cifras importantes de 2009 son las 50 industrias de embutidos y salazones cárnicos, las 49 industrias de acondicionamiento de carnes frescas, las 47 de manipulación y envasado de huevos frescos y la misma cifra de 47 para las fábricas de piensos. En esta tipología de industrias es primera Andalucía con 144 industrias. Sigue Cataluña con 139 industrias relacionadas con la producción.

Resalta la inclusión, por primera vez, de 10 industrias ecológicas de elaboración y conservación de pescado, crustáceos y moluscos.

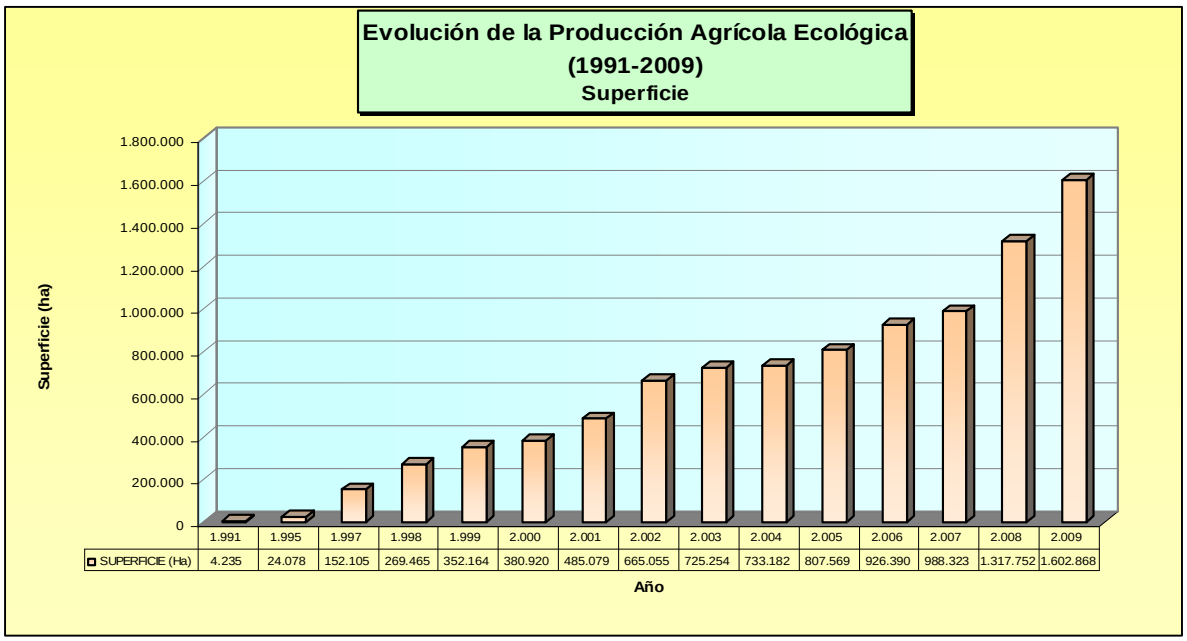

Gráfico 2.3 Evolución de la superficie dedicada a la Producción Agrícola Ecológica (1991-2009)

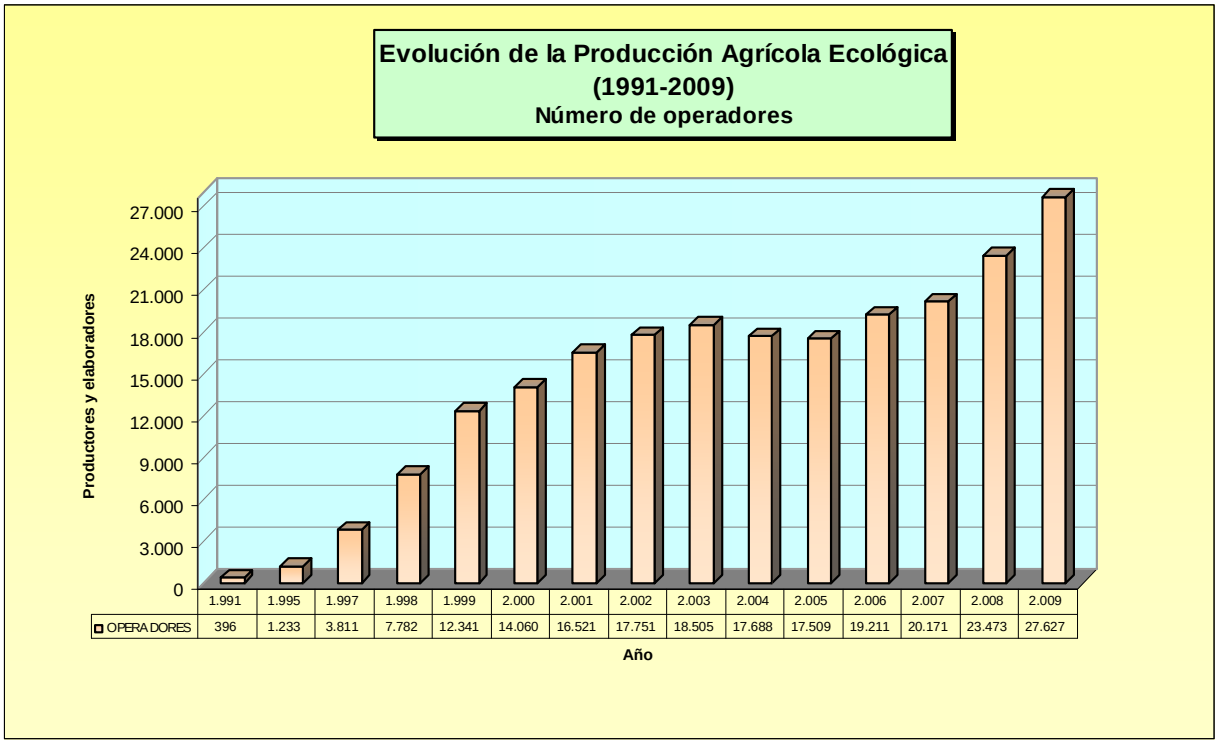

Gráfico 2.4 Evolución del número de operadores de la Producción Agrícola Ecológica (1991-2009)

e) Sector pesquero sobre el que se realizan controles oficiales de pesca extractiva y acuicultura

La producción procedente de pesca extractiva en España, según datos del año 2009, se cifra en 727.461 Tm., cantidad que engloba fundamentalmente el total de peces, crustáceos y moluscos.

Esta cifra se desglosa en 531.392 Tm. de producto fresco y en 196.069 de producto congelado.

Dentro de las producciones de fresco 478.798 Tm. corresponden a peces, 11.039 a crustáceos, 41.114 a moluscos y 441 a otros.

En el total de congelados, el desglose se cifra en 176.034 Tm. de peces, 1.118 de crustáceos y 18.907 de moluscos.

Una parte importante de estas producciones, proceden de la actividad de las Organizaciones de Productores Pesqueros. En España, a 31 de diciembre de 2010, se cifra en 45 el número de Organizaciones reconocidas, de las cuales 17 son de ámbito nacional y 28 de ámbito autonómico.

Estas Organizaciones, tomando como hoja de ruta los Programas Operativos Anuales, tienen como objetivo, lograr una utilización racional y duradera de los recursos, orientando la producción de sus miembros en función de las necesidades del mercado y favoreciendo un aprovechamiento óptimo de sus capturas.

De las diecisiete Comunidades Autónomas que hay en España, diez de ellas tienen litoral siendo las principales generadoras de los datos aportados de producción.

Gran número de los 7.855 buques artesanales censados en España en el 2010 son embarcaciones en las que se llevan a cabo operaciones de producción primaria y operaciones conexas, correspondiendo, en su mayoría, con buques que mantienen el pescado a bordo menos de 24 h.

El Informe anual 2010 en la pesca extractiva, es el resultado de la aplicación del Programa de control de higiene de la Producción primaria en dichas Comunidades.

Por otra parte y dentro del sector, hay que tener en cuenta las producciones de Acuicultura en España.

En el año 2009, se cifraron en 266.479 Tm. distribuidas entre la acuicultura continental y la acuicultura marina. Estas cifras son gestionadas por 12 Organizaciones de Productores de las cuales 4 son de carácter continental y 8 dedicadas a la acuicultura marina.

El número de instalaciones de acuicultura en España se cifra en 408 instalaciones de acuicultura marina (año 2009) y 231 instalaciones de acuicultura continental (año 2010), en dichas instalaciones se generan los datos aportados de producción acuícola.

2.2. Sectores implicados en los controles oficiales sobre los establecimientos alimentarios

En relación con los sectores implicados en los controles oficiales sobre los establecimientos alimentarios, durante el año 2011 se han contabilizado un total de 514.881 establecimientos alimentarios, como puede verse en el gráfico 2.6, que se muestra, clasificados en función de la fase y del sector de la cadena alimentaria a la que pertenecen.

Respecto a las fases de la cadena alimentaria, los establecimientos alimentarios han sido clasificados de la siguiente manera:

- Elaborador y/o envasador (E): se incluyen todos los establecimientos en los que se elaboran o envasan alimentos.

- Almacenista distribuidor (A): se encuentran los establecimientos destinados a almacenar alimentos y las empresas de distribución que cuentan con almacenes o vehículos propios.

- Distribuidor sin depósito (D): se incluyen exclusivamente empresas que realizan operaciones comerciales pero no tienen instalaciones ni medios de transporte.

- Minorista (M): se encuentran los establecimientos que comercializan alimentos al por menor, incluidos los establecimientos de venta ambulante

- Otros (O): se incluyen los mataderos, lonjas pesqueras, mercados mayoristas (entendiéndose como los establecimientos que ponen a su disposición sus instalaciones para que otros establecimientos menores realicen la venta al por mayor de productos alimenticios), centros de recogida de caza silvestre, salas de tratamiento de reses de lidia y salas de manipulación de caza silvestre.

SECTOR / FASE	ESTABLECIMIENTOS					TOTAL
	Elaborador /envasador	Almacenista	Distribuidor sin depósito	Minorista	Otros	
1. Carne y derivados	7.181	3.391	1.999	42.471	1.182	56.224
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	3.634	3.085	3.068	13.865	593	24.245
3. Huevos y derivados	834	514	126	37	0	1.511
4. Leche y derivados	2.387	1.265	337	41	0	4.030
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla	2.201	109	70	98	0	2.478
6. Harinas y derivados	23.094	626	272	16.440	0	40.432
7. Vegetales y derivados	7.390	4.437	1.892	8.257	249	22.225
8. Edulcorantes naturales, miel, condimentos, especias	2.710	419	270	1.890	0	5.289
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	5.964	414	247	225.403	0	232.028
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	563	619	409	1.533	0	3.124
13. Aguas de bebida envasadas	585	234	94	47	0	960
14. Helados	741	89	17	1.626	0	2.473
15. Bebidas no alcohólicas y alcohólicas	7.387	1.035	408	14.474	0	23.304
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes	2.592	444	283	55	0	3.374
18. Materiales en contacto con alimentos	1.935	450	91	63	0	2.539
19. Establecimientos polivalentes	977	13.527	2.681	73.113	345	90.643
20. Establecimientos que irradian	2	0	0		0	2
TOTAL	70.177	30.658	12.264	399.413	2.369	514.881
Porcentaje	13.63 %	5.95 %	2.38 %	77.57 %	10.46 %	

Tabla 2.2 Establecimientos alimentarios

Es importante destacar que, en el caso de que un establecimiento se encuentra inscrito o autorizado para varias fases, a efectos de cómputo se contabiliza una única vez de acuerdo con el siguiente orden de prioridad: Elaborador/envasador> Almacenista distribuidor> Minorista. Esto no es aplicable para el caso de mataderos y lonjas, que son en todo caso contabilizados.

Por lo que respecta a los sectores de la cadena alimentaria, para la realización de este informe anual se han clasificado los establecimientos en 17 tipos de sectores en función de la categoría de alimentos a la que se dedica su actividad, aunque en la numeración se observa que hay hasta el número 20. Ello se debe a que los sectores 8 (Edulcorantes naturales, miel, condimentos, especias, estimulantes, infusiones y derivados) y el 15 (Bebidas) se desglosarán el próximo año en otros 3 sectores más.

En este sentido, se ha considerado que si un establecimiento se encuentra autorizado en varios sectores, se contabiliza en todos ellos. Por lo tanto el número total de establecimientos que figura en el gráfico 2.6 es superior al número real de establecimientos, pero refleja fielmente el número de establecimientos que se dedican a cada sector.

Atendiendo a la fase de la cadena alimentaria y tal y como se puede observar en el gráfico 2.2.1, casi el 78% de establecimientos alimentarios corresponde al comercio minorista. Dentro de éste, un 45% corresponde al sector de comidas preparadas y cocinas centrales (225.403 establecimientos), donde se encuentran incluidos la totalidad de bares y restaurantes del territorio español. El segundo sector relevante dentro de la fase minorista es el sector de establecimientos polivalentes, con un 17.60% de los establecimientos de comercio minorista.

La segunda fase por orden de importancia es la de elaborador/envasador con un 13.63% de establecimientos.

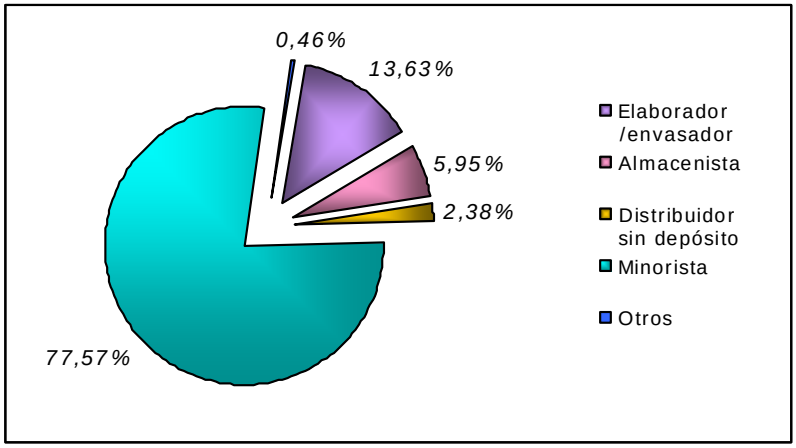

Gráfico 2.5 Distribución de establecimientos por fases de la cadena alimentaria

Como consecuencia de que las características de los establecimientos son muy diferentes según la fase a la que pertenezcan, y dada la especial relevancia que tiene la fase minorista en la comercialización de los productos alimenticios, con el fin de evitar que se enmascaren los datos de las demás fases, se ha considerado apropiado estudiar la relevancia de cada sector de la cadena alimentaria para cada una de las fases.

Así, en primer lugar, respecto a establecimientos elaboradores y/o envasadores, más del 50% de los establecimientos pertenecen a los sectores de harinas y derivados (32.91%), bebidas (10.53%) y carne y derivados (10.23%).

FASE ELABORADOR

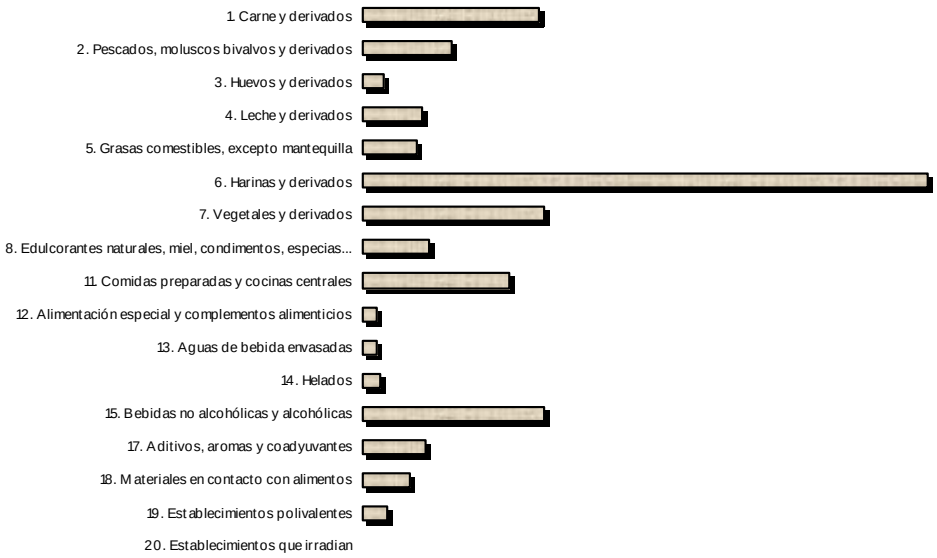

Gráfico 2.6 Distribución de los establecimientos elaboradores/envasadores por sectores de la cadena alimentaria

En segundo lugar, y para el caso de los almacenistas la situación es bien diferente, y de hecho, el 44.12% corresponde a establecimientos polivalentes (13.527), ya que se considera que debe incluirse en esta categoría los establecimientos en los que se almacenan productos alimenticios pertenecientes a varios sectores a la vez, circunstancia que se da con mucha frecuencia en nuestro país.

El siguiente sector a destacar para este tipo de establecimientos sería el de vegetales y derivados (14.47%) y a continuación son relevantes los sectores de carne y derivados y pescados y derivados (11.06% y 10.06%, respectivamente).

FASE ALMACENISTA

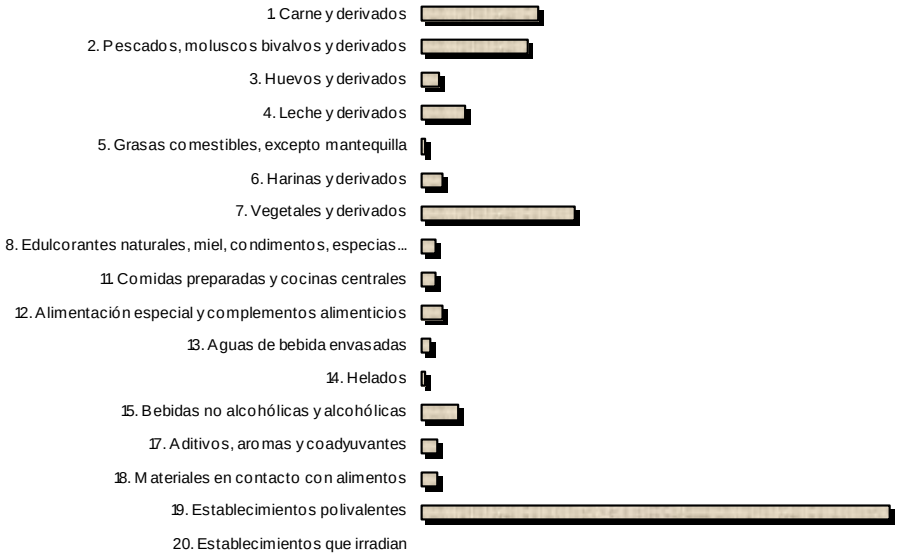

Gráfico 2.7 Distribución de los almacenes y distribuidores con depósito por sectores de la cadena alimentaria

En tercer lugar consideraremos los distribuidores sin depósito, cuyo control realmente no tiene gran repercusión directa en la seguridad alimentaria pero sí es de vital importancia por lo que respecta a la trazabilidad de los productos, ya que no se trata de empresas que tengan un contacto directo con los productos alimenticios, dedicándose exclusivamente a la realización de operaciones comerciales. La mayor relevancia corresponde a los sectores de pescados y derivados (25.02%), seguido de polivalente con un 21.86%, carnes y derivados con 16.30% y de vegetales y derivados con 15.43%.

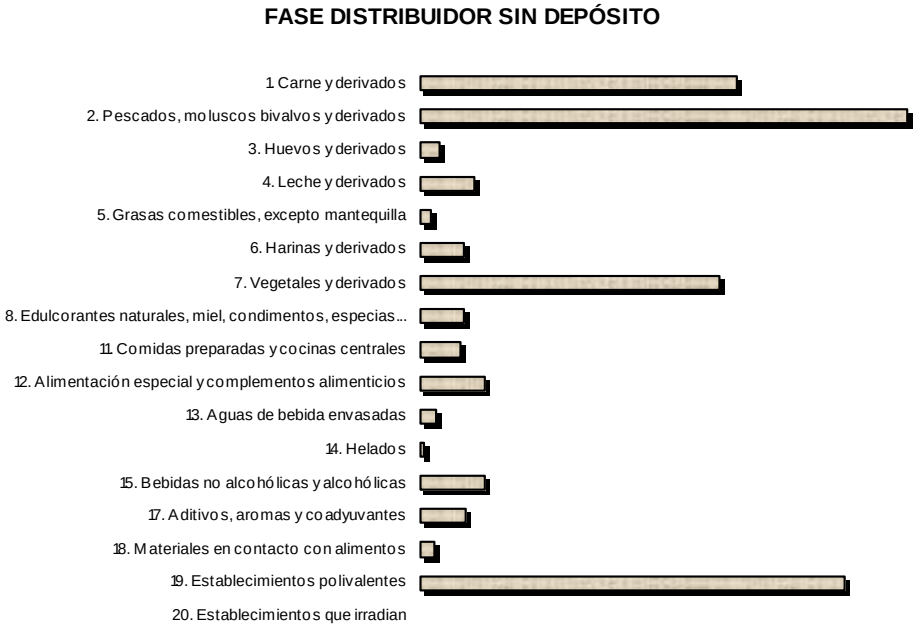

Gráfico 2.8 Distribución de los distribuidores sin depósito por sectores de la cadena alimentaria

Por último, el perfil de la fase minorista se corresponde en un 56.43% a los dedicados a las comidas preparadas (incluidos bares y restaurantes) seguido de establecimientos de venta polivalente al por menor con un 18.31% y establecimientos de venta de productos cárnicos con 10.63%.

FASE MINORISTA

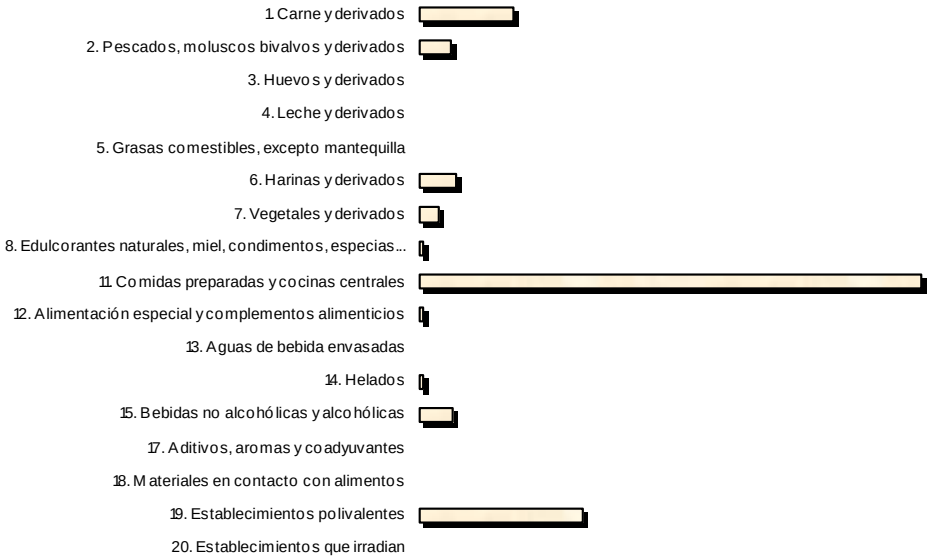

Grafico 2.9 Distribución de los establecimientos minoristas por sectores de la cadena alimentaria

Respecto a la fase "otros", cabe destacar para el sector carnes y derivados un total de 1.182 establecimientos, para el sector de pescados, moluscos bivalvos y derivados 593 establecimientos, 249 mercados mayoristas de vegetales y 345 establecimientos polivalentes dedicados a la venta al por mayor.

FASE OTROS

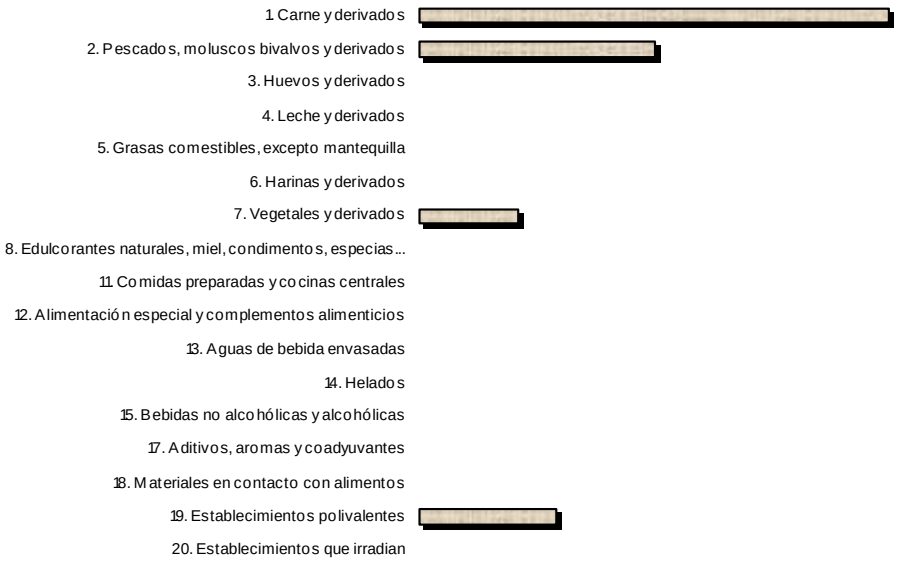

Gráfico 2.10 Distribución de los otros establecimientos por sectores de la cadena alimentaria

2.3. Control oficial sobre las importaciones de alimentos de países terceros

En relación a la situación actual de las instalaciones en las que se llevan a cabo los controles oficiales sobre las importaciones de países terceros debemos diferenciar dos ámbitos:

a) Los establecimientos destinados al control sanitario de mercancías destinadas a uso y consumo humano procedentes de países terceros
b) Los establecimientos destinados al control de las importaciones desde países terceros de animales, vegetales o subproductos

a) Establecimientos destinados al control sanitario de mercancías destinadas a uso y consumo humano procedentes de países terceros

Son los siguientes:

- Instalaciones fronterizas de control sanitario de mercancías (IFCSM), que se definen como todo establecimiento ubicado en una zona aduanera que está habilitado para la recepción y la realización del control oficial sanitario de productos de origen animal y de origen no animal destinados a uso y consumo humano procedentes de países terceros.

- Instalaciones fronterizas de almacenamiento sanitario de mercancías (IFASM), que se definen como todo establecimiento aduanero bajo control sanitario que están autorizados por la Subdirección General de Sanidad Exterior para el almacenamiento de partidas de productos de origen animal y no animal destinadas al consumo humano procedentes de terceros países.

Instalaciones fronterizas de control sanitario de mercancías

A este tipo de instalaciones pertenecen:

- Puestos de Inspección Fronterizos -Productos consumo humano (PIF-CH): IFCSM destinada al control oficial de productos de origen animal destinados a consumo humano procedentes de países terceros y autorizados de acuerdo a la Directiva 97/78/CE (transpuesta mediante el Real Decreto 1977/1999) y la Decisión 2001/812/CE.

- Puntos de Entrada Designados (PED): IFCSM establecida en el Reglamento (CE) Nº 882/2004, destinada al control oficial de los productos de origen no animal contemplados en el Reglamento (CE) Nº 669/2009.

- Puntos Designados de Importación (PDI): IFCSM destinada al control oficial de los productos con riesgo de aflatoxinas incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) Nº 1152/2009.

- Recinto Aduanero Habilitado (RAH): IFCSM autorizada de acuerdo con la Orden de 20 de enero de 1994 y destinada a la realización de los controles sanitarios de productos de origen no animal destinados a uso consumo humano, distintos a los contemplados en el ámbito de aplicación de los Reglamentos (CE) Nº 1152/2009 y 669/2008, procedentes de países terceros que lleguen a la frontera de España.

En la actualidad, España cuenta con 171 IFCSM con la siguiente distribución:

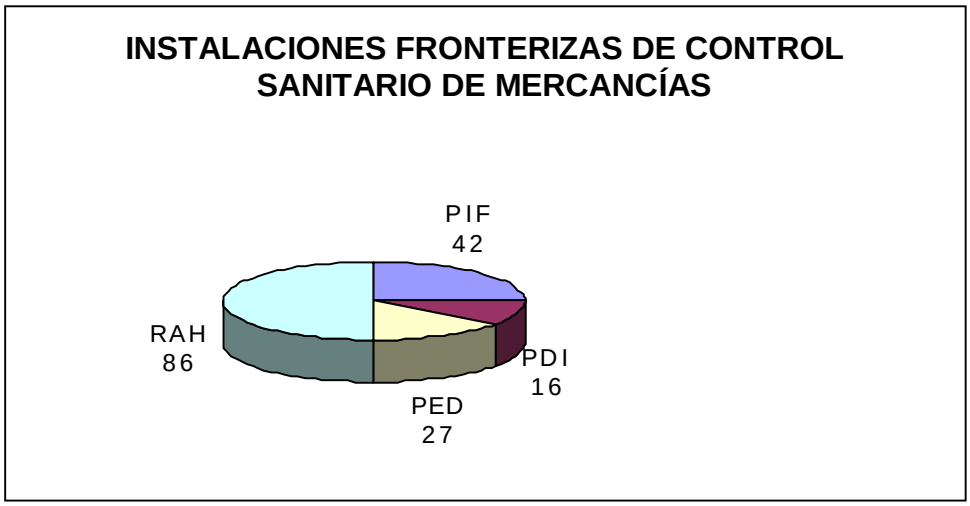

Gráfico 2.11 Distribución por tipo de instalaciones fronterizas de control sanitario de mercancías

Instalaciones fronterizas de almacenamiento sanitario de mercancías (IFASM)

A esta categoría de instalaciones pertenecen:

- Almacenes de inmovilización *(AIERA)*: almacenes autorizados por el Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad (Subdirección General de sanidad Exterior) de acuerdo a lo establecido en la Decisión , para inmovilizar productos destinados a consumo humano a la espera de resultados de laboratorio o de otras investigaciones.

- Depósitos aduaneros, Depósitos Francos o establecimientos situados en una Zona Franca *(DANC)* autorizados de conformidad con el artículo 12.4 de la Directiva 97/78/CE (Real decreto 1977/1999), para el almacenamiento intermedio de productos de origen animal procedentes de países terceros que no cumplen la normativa comunitaria.

- Almacenes de aprovisionamiento marítimo *(AAM)* autorizados de acuerdo con el artículo 13 de la Directiva 97/78/CE (Real decreto 1977/1999),

En la actualidad se encuentran autorizadas 66 IFASM con la siguiente distribución:

INSTALACIONES FRONTERIZAS DE
ALMACENAMIENTO SANITARIO DE MERCANCIAS

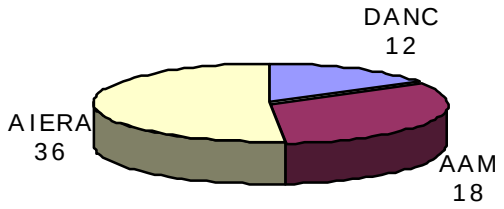

Gráfico 2.12 Distribución por tipo de instalaciones fronterizas de almacenamiento sanitario de mercancías

b) Establecimientos destinados al control de las importaciones desde países terceros de animales, productos de origen animal y de origen no animal no destinados a consumo humano

Los establecimientos destinados al control de las importaciones desde países terceros de animales, productos de origen animal y de origen no animal no destinados a consumo humano son:

Instalaciones fronterizas de control oficial de las importaciones de animales vivos y mercancías, que se definen como todo establecimiento ubicado en una zona aduanera que está habilitado para la recepción y la realización del control oficial de animales vivos, productos de origen animal y de origen no animal no destinados a consumo humano procedentes de países terceros.

A este tipo de instalaciones pertenecen:

- Puestos de Inspección Fronterizos-Centro de Inspección (PIF-CIOA): Se definen como Puestos de Inspección Fronterizos o Centros de Inspección, dependientes de los primeros, las instalaciones autorizados de acuerdo a la normativa comunitaria específica para control veterinario en frontera de productos de origen animal y animales vivos de acuerdo a la Decisión de la Comisión (2001/812/CE) que fija las condiciones de autorización de los puestos de inspección fronterizos y la Decisión de la Comisión (2009/821/CE) que establece la lista de los puestos de inspección fronterizos autorizados.

- Puntos de Entrada (PE): Se definen como Instalaciones Fronterizas establecidas en el Reglamento (CE) Nº 882/2004 destinadas al control oficial de piensos y alimentos destinados a la alimentación animal de origen no animal.

- Puntos de Entrada Designados (PED): Se definen como las instalaciones fronterizas destinadas al control oficial de los productos de origen no animal destinados a la alimentación animal contemplados en el reglamento (CE) Nº 669/2009.

- Puntos de Control para Goma Guar: Se definen como las Instalaciones Fronterizas destinadas al control oficial de los productos de origen no animal destinados a la alimentación animal contemplados en el reglamento (CE) Nº 258/2010.

- Puntos de Control para Determinados Productos Originarios de China: Se definen como las Instalaciones Fronterizas destinadas al control oficial de los productos destinados a la alimentación animal contemplados en el reglamento (CE) Nº 1135/2009.

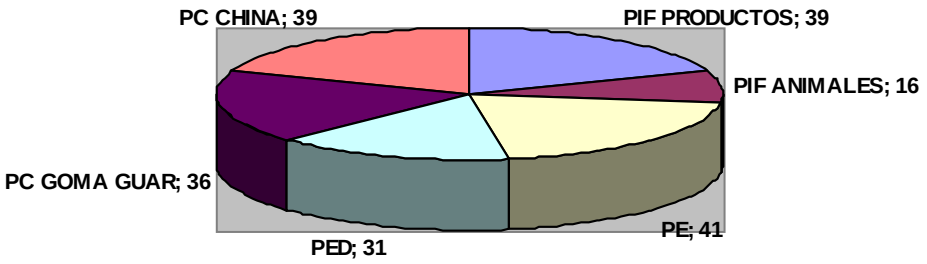

Gráfico 2.13 Distribución por tipo de instalaciones fronterizas de control sanitario de animales, productos de origen animal y de origen no animal no destinados a consumo humano

3. INFORME ANUAL DE RESULTADOS

PARTE A Aspectos generales

A.1. CAMBIOS EN LAS ESTRUCTURAS ORGÁNICAS, EN LOS ÓRGANOS DE COORDINACIÓN Y EN LA DELEGACIÓN DE COMPETENCIAS. RECURSOS HUMANOS.

A.1.1. CAMBIOS EN LAS ESTRUCTURAS ORGÁNICAS, EN LOS ÓRGANOS DE COORDINACIÓN Y EN LA DELEGACIÓN DE COMPETENCIAS

Tal como se ha descrito en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria la estructura del Estado Español se organiza territorialmente en comunidades autónomas, provincias y municipios, entidades que gozan de autonomía para la gestión de sus respectivos intereses. De este modo, España tiene tres Administraciones Públicas: Administración General del Estado, Administración Autonómica y Administración Local.

En el ámbito Estatal

En el año 2010 se han producido cambios en la estructura orgánica en los diferentes niveles de administración. En los textos legislativos que aparecen a continuación se incluyen los cambios en la legislación general de ámbito nacional:

- Real Decreto 1313/2010, de 20 de octubre, reestructura los Departamentos ministeriales, con el objeto de desarrollar el programa político del Gobierno, conseguir la máxima eficacia en su acción y la mayor racionalidad en el funcionamiento de la Administración General del Estado.

  Se crea el Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad. Este nuevo Departamento ministerial asume las competencias de los extinguidos Ministerios de Sanidad y Política Social y de Igualdad al objeto de dar un enfoque integral y coordinado a las políticas sociales del Gobierno, reforzando las actuaciones del mismo en materia de igualdad.

- Real Decreto 1366/2010, de 29 de octubre, establece en su artículo 14 la estructura orgánica básica de los órganos superiores y directivos del Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad.

  Se establece el desarrollo completo de la estructura orgánica básica mediante la definición de los órganos superiores y directivos del Departamento y desarrollando la estructura básica hasta el nivel de subdirección general, con el fin de racionalizar la organización ministerial para facilitar la propuesta y ejecución de la política del Gobierno en materia de sanidad, cohesión e inclusión social, familias, protección a la infancia, discapacidad e igualdad.

Igualmente, en el contexto de austeridad y racionalización de la estructura del Departamento se incluyen otras modificaciones, que responden a la necesidad de adecuar las funciones a cada órgano y conseguir así una mejora en la gestión que permita una mayor eficacia en la prestación del servicio público que al ministerio le corresponde, todo ello sin merma de la calidad del servicio público esencial cuyos usuarios son los ciudadanos.

- Real Decreto 942/2010, de 23 de julio, de reestructuración de diversas áreas funcionales integradas en las Delegaciones del Gobierno.
- Real Decreto 822/2010, de 25 de junio, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley 10/2009, de 20 de octubre, de creación de órganos consultivos del Estado en el ámbito agroalimentario y de determinación de las bases de representación de las organizaciones profesionales agrarias.
- Real Decreto 306/2010, de 15 de marzo, por el que se crea la Comisión Interministerial de Consumo y se regulan sus funciones, composición y funcionamiento.

En relación a la organización y funciones del MARM, aparece en 2010 un Real Decreto:

- Real Decreto 1443/2010, de 5 de noviembre, por el que se desarrolla la estructura orgánica del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino.

No se ha producido ningún cambio estructural o en los órganos de coordinación con repercusiones para el control oficial, a nivel del MARM.

En el ámbito de las CCAA

En relación con los cambios ocurridos en las estructuras orgánicas, en los órganos de coordinación o en las tareas de control delegadas, no en todas las CCAA se han producido cambios, por lo que a continuación se detallan las CCAA en las ha habido algún cambio durante 2010.

Andalucía

Cambios organizativos:

- Decreto del Presidente 14/2010, de 22 de marzo, sobre reestructuración de Consejerías (BOJA 23.03.2010).

Delegación de competencias:

Mediante Resolución de 8 de octubre de 2010, de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, se hace pública la autorización concedida a un organismo de control para el alcance Producción Ecológica. (BOJA núm. 42 de 19/10/2010)

Con ello, a 31/12/2010 se ha contado con 6 organismos de control autorizados en la Comunidad Autónoma de Andalucía en los que se ha delegado las funciones de control. Se trata de organismos de control con

tareas delegadas, conocidos como Entidades de Certificación para Agricultura Ecológica.

La Autoridad competente en materia de control de certificación es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria (DGICA) de la Consejería de Agricultura y Pesca, que es quien delega a los Organismos de Control para que puedan certificar para un alcance en concreto por medio de Resolución de autorización. Las entidades de certificación que operan en Andalucía para el alcance "Agricultura Ecológica" (Producción vegetal ecológica, producción ganadera ecológica, producción de piensos ecológicos, producción de alimentos ecológicos transformados) son los siguientes:

- AGROCOLOR, S.L
  Dirección: Ctra. Ronda, 11 Bajo. CP: 04004 – Almería.
  Nº acreditación de ENAC: 31/C-PR050
- CERES
  Dirección: C/ Serrano, 91 2º. CP: 28006 - Madrid
  Fecha de acreditación por DEUTSCHER AKKREDITIERUNGS RAT: 29 de octubre de 2006
- SERVICIO DE CERTIFICACIÓN CAAE, S.L.
  Dirección: Avda. Emilio Lemos, 2 – Edif. Torre Este 6ª planta, módulo 603. CP: 41020 – Sevilla
  Nº acreditación de ENAC: 42/C-PR114
- SOHISCERT, S.A
  Dirección: Finca La cañada, carretera Sevilla – Utrera Km. 20,8. Apdo de correo 349. CP: 41710 Utrera (Sevilla)
  Nº acreditación de ENAC: 05/C-PR006
- LGAI TECHNOLOGICAL CENTER, S.A
  Dirección: Campus de la UAB. CP: 08193 – BELLATERRA (Barcelona)
  Nº acreditación de ENAC: 12/C-PR040

A continuación se detalla, para cada alcance en concreto dentro de Agricultura Ecológica, las fechas de Autorización, número y fecha de Registro de cada una de las entidades de certificación en la DGICA:

ENTIDAD DE CERTIFICACIÓN	Nº REGISTRO	ALCANCE	FECHA AUTORIZACION	FECHA INSCRIPCION	RESOLUCION RENOVACION	VIGENCIA Y REVISIONES
AGROCOLOR, S.L.	AND-C-04-01	Agr. Ecológica (vegetales)	08-sep-03	03-feb-04	24/07/06, 24-09-09	Hasta 03/02/2012
AGROCOLOR, S.L.	AND-C-04-01	Agr. Ecológica (animales)	05-sep-03	03-feb-04	24/07/06, 24-02-09	Hasta 03/02/2012
CERES	AND-C-08-120	Agricultura ecológica (vegetales)	15-ene-08	09-jun-08		Hasta 9/06/2011
LGAI Technological Center, S.A.	AND-C-07-91	Agricultura ecológica	29-sep-06	12-feb-07	17/07/08	Hasta 17/07/2011
SERVICIO DE CERTIFICACIÓN, CAAE, S.L.	AND-C-07-93	Agricultura ecológica	12-feb-07	10-abr-07		Hasta 10/04/10
SOHISCERT, S.A.	AND-C-06-73	Agr. Ecológica (pienso)	31-may-05	08-nov-06		Hasta 8/11/2012
SOHISCERT, S.A.	AND-C-04-28	Agr. Ecológica (animales)	10-abr-03	18-may-04	15/06/2009	Hasta 18/05/2012
SOHISCERT, S.A.	AND-C-04-27	Agr. Ecológica (vegetales)	28-mar-01	18-may-04	15/06/09	Hasta el 18/05/2012

Tabla 3.1 Entidades de certificación

La autoridad competente en materia de control, la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, ha asumido el control oficial de todas las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas autorizadas en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Aragón

Delegación de competencias:

En el año 2010, se ha producido la siguiente delegación de tareas de control oficial:

Autoridad Competente que delega: Dirección General de Alimentación. Departamento de Agricultura y Alimentación.

Empresa en la que se delega: CERTIFOOD. C/ Cristóbal Bordiú, 35, 4º planta of. 415. 28003 MADRID. Entidad acreditada por ENAC.

Tarea concreta que se delega. Verificación del Pliego de Condiciones de DOP "Aceite Sierra de Moncayo".

Acto de delegación: Orden del Consejero de Agricultura y Alimentación.

Canarias

Cambios organizativos:

- Decreto 147/2010, de 25 de Octubre, por el que se determina la estructura central y periférica, así como las sedes de las Consejerías del Gobierno de Canarias.
- Decreto 185/2010, de 23 de octubre, por el que se determina el número, denominación y competencias de las Consejerías

A finales del 2010, se fundieron las Consejerías de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación con la Consejería de Medio Ambiente.

Asimismo, se ha perdido personal de la empresa de servicio GMR que es un medio instrumental propio del Gobierno de Canarias por motivos de disminución presupuestaria.

Castilla-La Mancha

Cambios organizativos:

- Decreto 63/2010, de 24/05/2010 de Presidencia de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, por el que se establece la estructura de la Administración Regional (DOCM 25/05/2010).
- Decreto 142/2008, de 9 de septiembre, por el se establece la estructura orgánica y las competencias de los distintos órganos de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural se sustituye por el Decreto 96/2010, de 01/06/2010, por el que se establece la estructura orgánica y las competencias de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente (DOCM 08/06/2010).

Castilla y León

Órganos de coordinación:

Se han producido algunos cambios en Castilla y León, regulados por la Ley 10/2010, de 27 de septiembre, de Salud Pública y Seguridad Alimentaria de Castilla y León:

- Se lleva a cabo la creación de Grupos de Trabajo en el marco del Protocolo de Coordinación Regional para el Control Oficial Integral de la Cadena Alimentaria.
- Se crea un Comité de Control Oficial de la Cadena Alimentaria, que tiene como finalidad el coordinar el control oficial de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria de los alimentos hasta el suministro al consumidor final. Las funciones y organización del Comité están pendientes de establecerse reglamentariamente. Sus integrantes forman parte de la Consejería de Agricultura y Ganadería, y de la Consejería de Sanidad. La base legal en la que fundamenta es la Ley 10/2010, de 27 de septiembre, de Salud Pública y Seguridad Alimentaria de Castilla y León.

Cataluña

Cambios organizativos:

- Decreto 93/2010, publicado el 15 de Julio, de reestructuración parcial de los Servicios Territoriales del Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural.

· Decreto 200/2010, publicado el 29 de Diciembre, de creación, denominación y determinación del ámbito de competencia de los departamentos de la Administración de la Generalitat de Catalunya, el Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural pasa a denominarse Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural.

Extremadura

Cambios organizativos:

· Decreto 66/2010 por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Sanidad y Dependencia (DOE 12/3/2010).

Islas Baleares

Cambios organizativos:

· Decreto 18/2010, de 4 de junio, del Presidente de les Illes Balears, por el cual se determina la composición del Gobierno y se modifica el Decreto 10/2010, de 9 de marzo, por el que se establecen las competencias y la estructura orgánica básica de las Consejerías de la Administración de la Comunidad Autónoma de les Illes Balears. Se suprime en 2010 la Consejería de Agricultura y Pesca y sus servicios pasan a integrarse en la Consejería de Presidencia.

  Se trata de dar cumplimiento al mandato estatutario de traspaso de funciones y servicios inherentes a las competencias propias del Consejo Insular de Mallorca en materia de agricultura, ganadería y pesca, así como ampliar las funciones y los servicios en esta materia ya transferidos al Consejo Insular de Menorca y al extinguido Consejo de Ibiza y Formentera, de conformidad con el nuevo Estatuto de Autonomía.

· Decreto 27/2010, de 10 de junio, del Presidente de les Illes Balears, por el cual se modifica el Decreto 10/2010, se establecen las competencias y la estructura básica de la Consejería de Presidencia para mejorar la delimitación de las funciones de las Direcciones generales ya adscritas a ésta procedentes de la extinta Consejería de Agricultura y Pesca. Se suprime la Dirección general de Desarrollo Rural y se reordenan las funciones relacionadas con el ámbito material de agricultura, ganadería y pesca, de manera que una sola Dirección general se encargue expresamente del impulso del proceso de traspaso de funciones y servicios establecidos en el nuevo marco estatutario.

La Rioja

Delegación de competencias:

Se ha externalizado la determinación analítica de materias primas para alimentación animal y piensos, a los laboratorios de:

- Laboratorio de Diagnóstico General. Barcelona. Sustancias Prohibidas.
- Sistemas Genómicos. Valencia. Organismos Genéticamente Modificados.
- Dentro del programa de control y evaluación de las condiciones higiénico-sanitarias de la producción primaria de leche cruda de vaca, oveja y cabra existe delegación de tareas: se ha designado como laboratorio de control oficial al Instituto Lactológico de Lekunberri (Navarra).

Madrid

Delegación de competencias:

Durante 2010 fueron autorizados provisionalmente dos Organismos independientes de control en el sentido del artículo 2 del Reglamento (CE) 882/2004 del Consejo, de 29 de abril:

- ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE ENTIDADES DE CERTIFICACIÓN AGRARIA Y ALIMENTARIA (CONSECERT) para la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones de la Especialidad Tradicional Garantizada “Jamón Serrano”.
- CERTICAR, S.L. para la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones de la Especialidad Tradicional Garantizada “Leche Certificada de Granja”.

A.1.2. RECURSOS HUMANOS (RRHH)

En el ámbito Estatal

En lo que respecta al MARM no ha habido modificaciones importantes a destacar durante el año 2010. Aquellas unidades que lo han considerado oportuno han destacado sus recursos humanos en el informe correspondiente a sus programas de control en la parte B de este informe.

Por lo que respecta a la Subdirección General de Sanidad Exterior del Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad se expresa en la tabla que viene a continuación.

PUESTO	NÚMERO TOTAL
Inspectores	158
Ayudantes de inspección	108
Personal técnico de apoyo a nivel de la Subdirección General de Sanidad Exterior	16
TOTAL	282

Tabla 3.2 Personal de Sanidad Exterior

En la AESAN hay un total de 258 personas, distribuidas como se muestra en la siguiente tabla según el puesto que ocupan:

PUESTO	NÚMERO TOTAL
Personal de Gestión. Titulados superiores	62
Técnicos de Grado Medio	15
Personal Administrativo	58
Personal de laboratorio (titulados superiores)	56
Personal auxiliar de laboratorio	67
TOTAL	258

Tabla 3.3 Personal de la AESAN con funciones en el control oficial.

De todas ellas, 135 personas ejercen funciones relacionadas con el control oficial. Las 123 restantes forman parte del personal de laboratorio, repartidas entre el Centro Nacional de Alimentación (CNA) y el Laboratorio Comunitario de Referencia de Biotoxinas Marinas ubicado en Vigo.

En el ámbito de las CCAA

- Agricultura, Ganadería, Pesca y Calidad

Dentro del ámbito de la agricultura, ganadería, pesca y calidad, el personal encargado de tareas de control oficial en las CCAA asciende a 4.610 personas como se observa en la Tabla 5., de los cuales 2.524 efectivos corresponden a personal de gestión con titulación universitaria, lo que supone cerca del 55% del total de personal dedicado a control oficial.

Se cuenta con 1.310 inspectores que realizan funciones de control oficial en las CCAA, cifra que representa cerca de un 28% del total de personal dedicado al control oficial en el ámbito de la agricultura, ganadería, pesca y calidad. Por su parte, la cifra de ayudantes de inspección es relativamente baja, tan solo 73 ayudantes de inspección representando menos del 2% del total.

El 15% restante corresponde a personal de apoyo administrativo.

TIPO DE SERVICIOS	Personal De Gestión. Titulados Universitarios (*)	Personal Inspector/ Agente De Control Oficial (**)	Personal De Gestión. Tipo Administrativo (***)	Personal Ayudantes De Inspección /Co (****)	TOTAL
Servicios Centrales CCAA	346	152	130	35	663
Servicios Provinciales / Territoriales CCAA	56	221	78	22	377
Servicios Comarcales / Locales de CCAA	862	744	420	4	2030
Medios Propios (TRAGSA o similares)	1260	193	75	12	1540
TOTAL	2524	1310	703	73	4610

Tabla 3.4 Distribución del personal en las CCAA con función de control oficial

Se clasifican en distintos grupos atendiendo a sus funciones:

- Personal de gestión
- Inspectores: veterinarios, ingenieros agrónomos y otros
- Ayudantes de inspección
- Técnicos de grado medio
- Personal auxiliar de laboratorio
- Personal administrativo

Cerca del 44% del personal con funciones de control oficial se encuentra distribuido en los servicios comarcales/locales de las CCAA. Un 33% del total de efectivos se corresponden con medios propios de las CCAA y aproximadamente el 8% se encuentra en los servicios provinciales/territoriales de las CCAA.

Las principales novedades producidas en los recursos humanos laboratoriales de las CCAA se presentan en la tabla 3.5.

SERVICIOS / PERSONAL	TITULADOS UNIVERSITARIOS	PERSONAL AUXILIAR DE LABORATORIO	PERSONAL ADMINISTRATIVO	TOTAL
Laboratorios Oficiales de la AA.PP	77	104	50	231
Laboratorios Centrales de la CCAA	185	246	152	583
Lab. Provinciales/Territoriales de las CCAA	40	30	12	82
Medios Propios (TRAGSA o similares)	85	141	22	248
TOTAL	387	521	236	1144

Tabla 3.5 Distribución del personal de laboratorio en control oficial

El personal destinado en los laboratorios de control oficial de las Comunidades Autónomas asciende en la actualidad a 1.144 efectivos. Aproximadamente un 46% del total del personal de laboratorios corresponde a auxiliares, seguido por titulados universitarios en un 33% y personal administrativo en un 21%.

Aproximadamente el 51% del personal de laboratorios se encuentra destinados en los laboratorios centrales de las CCAA, seguido de un 22% que se corresponde con los medios propios de las CCAA, un 20% destinados en los laboratorios oficiales de las AAPP y el 7% restante destinado en los laboratorios provinciales/territoriales.

- Salud Pública

Dentro del ámbito de la salud pública, en la actualidad, el personal encargado de tareas de control oficial en las CCAA es de 7.712 personas.

Se clasifican en distintos grupos atendiendo a sus funciones:

- Personal de gestión
- Personal de laboratorio
- Inspectores: veterinarios, farmacéuticos y otros
- Ayudantes de inspección
- Técnicos de grado medio
- Personal auxiliar de laboratorio
- Personal administrativo

El personal se encuentra distribuido en servicios centrales y servicios territoriales/ provinciales de las CCAA y, servicios centrales y periféricos de competencia municipal. En la tabla 3.6 se pueden observar los datos de forma detallada.

SERVICIOS / PERSONAL	TITULADOS SUPERIORES				Ayudantes de Inspección	Técnicos de Grado Medio	Personal Administrativo	TOTAL TERRITORIAL
	Personal de Gestión	Inspectores Veterinarios	Inspectores Farmacéuticos	Otros Inspectores				
Servicios Centrales CCAA	233	30	5	1	0	29	137	435
Servicios Provinciales / Territoriales CCAA	418	3.022	1.190	105	175	181	377	5.468
Servicios Centrales a Nivel Municipal	22	71	3	52	12	17	40	217
Servicios Periféricos a Nivel Municipal	26	30	29	29	0	0	84	198
TOTAL SEGUN FUNCIONES DESEMPEÑADAS	699	3.153	1.227	187	187	227	638	6.318

Tabla 3.6 Distribución del personal en las CCAA según su cualificación.

El control oficial se ejerce básicamente por titulados superiores (5.674) que representan el 80% de los empleados, de los cuales:

- Ejercen labores inspectoras 4.567 efectivos, lo que representa el 64 % del total de personas dedicadas al control oficial, en su mayoría veterinarios que constituyen el 69 % de todos los inspectores con titulación superior.

- Las labores de gestión se llevan a cabo por el 12 % de todos los empleados con titulación superior.

Los ayudantes de inspección representan un porcentaje muy bajo, el 9% respecto al total de empleados en el control oficial.

Los técnicos de grado medio suponen un 3 % del total. El personal administrativo es el 9 % del total de personas que trabajan en el control oficial.

Respecto a la distribución territorial del personal, un 85 % pertenece a los servicios provinciales o territoriales de las CCAA.

Comparando el número de inspectores con titulación superior respecto al nº total de establecimientos alimentarios existentes a nivel nacional, se llega a la proporción de 112 establecimientos por cada inspector.

El personal destinado en los laboratorios de control oficial de las Comunidades Autónomas supone un 19 % del total del personal de control oficial. De este personal, el 29 % corresponde a titulados superiores y el 25 % personal auxiliar de laboratorio. La mayor parte del personal de laboratorio trabaja a nivel de servicios provinciales o territoriales de las CCAA (67 %). Se muestra de forma pormenorizada en la tabla 3.7.

SERVICIOS / PERSONAL	TITULADOS SUPERIORES PERSONAL DE LABORATORIO	PERSONAL AUXILIAR DE LABORATORIO	TOTAL
Servicios Centrales CCAA	96	63	296
Servicios Provinciales / Territoriales CCAA	280	280	937
Servicios Centrales a Nivel Municipal	32	5	77
Servicios Periféricos a Nivel Municipal	0	0	84
TOTAL	408	348	1.394

Tabla 3.7 Distribución del personal de laboratorio en el control oficial

A continuación se adjunta documentación relativa a los RRHH desglosados por CCAA, en el ámbito de Agricultura, Ganadería, Pesca y Calidad, y en el de Salud Pública:

- Agricultura, Ganadería, Pesca y Calidad

Recursos humanos por CCAA.doc

Doc. Insertado 1. RRHH CCAA en el ámbito de la Agricultura, ganadería, pesca y calidad

Recursos laboratorios por CCA

Doc. Insertado 2. RRHH laboratorios CCAA en el ámbito de la Agricultura, ganadería, pesca y calidad

- Salud Pública

RRHH CCAA SP.doc

Doc. Insertado 3. RRHH CCAA en el ámbito de la Salud Pública

A.2. NOVEDADES EN APLICACIONES INFORMÁTICAS/BASES DE DATOS

Las aplicaciones informáticas y/o bases de datos puestas en marcha o actualizadas de forma substancial durante el año 2010 son las siguientes:

A.2.1. En el ámbito Estatal

- CNALab

  El Centro Nacional de Alimentación (CNA) de la AESAN ha realizado una importante mejora para optimizar el rendimiento de la base de datos CNALab, aplicación para la gestión de muestras, resultados e informes.

- ARGOS

  Es un sistema informático que permite la gestión de los resultados analíticos, obtenidos en los laboratorios colaboradores con los programas y controles oficiales realizados en materia de Sanidad Exterior, a partir de las muestras de alimentos, recogidas en las diferentes Instalaciones Fronterizas de Control Sanitario de Mercancías (IFCSM), procedentes de terceros países.

  Se han integrado en el sistema los laboratorios privados contratados para la realización de los análisis del Programa Coordinado de Controles de Sanidad Exterior y los laboratorios oficiales de sanidad exterior de Vigo y Santander.

  Este sistema informático consta de:

  · Base de datos: en la que se consolidan los datos enviados por los laboratorios.

  · Servicio Web: que permite el envío directo de datos, sin necesidad de utilizar otra herramienta intermedia. Sólo estará disponible para aquellos laboratorios que dispongan de un LIMS (*Laboratory Information Management System*) con capacidad para realizar llamadas a servicios web y generar un fichero (xml, txt o xls) con una estructura reconocible en la aplicación.

  · Herramienta cliente-servidor: se instala de forma local en los laboratorios colaboradores con la SGSE, está destinada a aquellos laboratorios que no dispongan de LIMS, o cuyo LIMS no posea la capacidad de contactar con el servicio Web.

  · Página Web: desde la que se permite a los usuarios consultar los datos enviados a la base de datos, y a los laboratorios gestionar sus tablas de codificación. Ubicada en la Subdirección General, contará a su vez con cinco módulos, tres de los cuales permitirán gestionar usuarios, datos correspondientes a los laboratorios, comunicaciones y mantenimiento de datos de codificación. Un cuarto que permite consultar y explotar los datos consolidados en la base de datos y, por último, un quinto módulo

permitirá comunicar datos mediante importación de ficheros xml o por medio de un formulario Web.

A.2.2. En el ámbito de las CCAA

No todas las CCAA han tenido novedades importantes a lo largo de 2010 en los sistemas informáticos que sirven de apoyo al control oficial, por lo que a continuación se exponen brevemente las novedades informáticas y las variaciones consideradas de calado en las aplicaciones informáticas ya existentes.

Andalucía

- Base de datos para el Registro de los Establecimientos de Alimentación Animal en Andalucía (ALANA), integrada en el Sistema de Información de Gestión Ganadera de Andalucía (SIGGAN).

  Teniendo en cuenta con las aplicaciones informáticas con las que se cuenta: Sistema de Información sobre la Producción Ecológica en Andalucía (SIPEA) y el Sistema de Información de Entidades de Certificación e Inspección de Productos Agroalimentarios y Pesqueros (SICE), como novedad se han interconectado ambas aplicaciones con el fin de mejorar la eficacia y conseguir una única vía de comunicación por parte de los organismos de control a la autoridad competente. Con motivo de esta interconexión, se ha modificado la versión de SICE, ampliándose las comunicaciones en materias de certificación. Todo ello queda regulado en la Instrucción Conjunta de 22 de abril de 2010, de la Secretaría General del Medio Rural y la Producción Ecológica y de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, para las comunicaciones de los organismos privados de control de la producción ecológica a la autoridad competente.

Aragón

- Durante el año 2010 se han realizado mejoras y adaptaciones del SITRAN Aragón.

- Registros de Salud Alimentaria. Base de datos que incluye los Establecimientos inscritos en el Registro General Sanitario de Alimentos. Establecimientos de comidas preparadas. Establecimientos minoristas del sector cárnico: carnicerías y obradores. Establecimientos obradores de panadería y pastelería.

Asturias

- SICOPA (Sistema Integral de Control Oficial de Productos Alimenticios). Base de datos para la gestión de las autorizaciones y registros de establecimientos alimentarios (RGSEAA y minoristas). Base de datos para

la asignación de riesgos sanitarios y para la programación y gestión de los controles oficiales y las medidas adoptadas

Cantabria

- SIGESAL, implantado en 2010. Es una base de datos de empresas y establecimientos alimentarios. Aplicación para la tramitación de expedientes de autorización y registro de empresas y establecimientos alimentarios.
- Implantación AVISAL para la tramitación por parte de los inspectores de los expedientes de autorización y registro de empresas

Castilla-La Mancha

- Se publica la Orden 13/07/2010, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se establecen las disposiciones de aplicación relativas a los registros que se han de llevar en el sector vitivinícola. A través de esta Orden se pone en marcha un sistema informático mediante el cual los operadores vitivinícolas pueden llevar los registros que están obligatorios establecidos en la normativa vitivinícola de manera informatizada.

Cataluña

- Durante el año 2010 se ha ampliado el Sistema de Información Ganadero (SIR) con nuevas funcionalidades, que comprenden la informatización de las actas de control, por parte de los inspectores oficiales.

  Asimismo se ha ampliado la aplicación informática, dando acceso a los ganaderos a determinadas gestiones relacionadas con el movimiento pecuario (Durante el 2010 se ha realizado la prueba piloto, con algunas explotaciones ganaderas).

Extremadura

- EINFOSAGEX: Base de datos para la gestión de toda la información referente a los controles oficiales en relación al Programa de higiene de la producción primaria.

- JARA SP-CYRE SP V.1.0, implantado en 2010. Funciona como censo poblacional sobre el que se basa la programación y el control oficial

Galicia

- Se ha creado una base de datos "Programas de control de la cadena alimentaria", que recoge datos específicos correspondientes a cada uno de los programas de control. Los datos objetivos que se reúnen en esta base son aquellos respecto de la consecución de objetivos y del nivel de incumplimientos de los operadores y productores. Esta base de datos fue

elaborada en base al modelo de informe aprobado en su día para el Plan 2007-2010.

Islas Baleares

· GEOSALUD: Aplicación Web con una parte local para autorizaciones, registros y actuaciones de control oficial

Islas Canarias

· Adaptación de Acuicultura en REGA

· Programa de gestión integral de datos del área de calidad de leche cruda (laboratorio).

La Rioja

· REMO aves de corral

· REMO conejos

· Módulo SIGENTIS, que se ha ampliado con las siguientes bases de datos:
  - De gestión de cuadernos de abordo
  - De expedientes sancionadores en ganadería
  - De muladares

· Sanciones Higiene Alimentaria (S.H.A.), que recoge los trámites de los expedientes Sancionadores.

· Registro Sanitario de industrias (RSA), que recoge los trámites para obtención y modificaciones del Registro Sanitario

· Registro de Actividades Menores (R.A.M.), es un sistema de comunicación por correo electrónico entre las autoridades competentes en la Comunidad Autónoma de La Rioja.

· Groupwise: acceso a documentos compartidos (modelos de actas, listas de chequeo) por los inspectores que intervienen.

Murcia

· Software ALAN: Base de datos de actualización de fórmulas de piensos compuestos

· SISAZ, sistema de información del servicio de seguridad alimentaria y zoonosis. Disponen de una web SISAZ, no pública, acceso restringido a los agentes de control: https://sanidad-timon.carm.es/sisaz/

Navarra

- Se ha procedido a la elaboración de una nueva aplicación informática para el registro y la gestión de los datos del Negociado de Control y Fraudes.

- Se han realizado modificaciones significativas en la aplicación SIGCOM, que fue implantada en 2008, apareciendo en el transcurso del 2010 la versión actual SIGCOM-2010.1. Se trata de una aplicación de gestión de laboratorio de Salud Pública, de alta y trazabilidad de muestras y de seguimiento de los programas de muestreo de Salud Pública.

- WINHASP, es una aplicación de gestión del sistema de control oficial dependiente del Departamento de salud. Incluye módulos específicos de gestión de solicitudes, registros y censos, denuncias, inspecciones, expedientes sancionadores, historial de empresas alimentarias, información de mataderos, etc. La aplicación incluye los procedimientos y protocolos generales y sectoriales utilizados en el control oficial y las correspondientes instrucciones para su cumplimentación. Se implantó en 2008, pero durante 2010 ha incluido un módulo de gestión de alertas y modificado los módulos de gestión de registro y de control de mataderos. La versión actual es WINHASP 2010.2.

A.3. NOVEDADES EN RECURSOS LABORATORIALES DEL CONTROL OFICIAL

La información acerca de los laboratorios que llevan a cabo los controles oficiales está disponible en el Plan Plurianual de Control Oficial de la Cadena Alimentaria de España (2011-2015).

A.3.1. En el ámbito Estatal

Por lo que respecta a la AESAN, en el año 2010, no ha habido cambios en los laboratorios estatales que llevan a cabo los controles oficiales y que aparecen en el Plan Plurianual. No obstante, durante el año 2010 los laboratorios de control oficial han seguido avanzando en la acreditación y validación de técnicas analíticas, así como en la optimización de los recursos humanos y materiales. Asimismo se continúa avanzando en la configuración de la Red Española de Laboratorios de Seguridad Alimentaria que realizan control oficial (RELSA).

En cuanto a los Laboratorios Nacionales de Referencia que dependen del MARM no se constatan cambios dignos de mención en este informe, al igual que los que dependen de la DG de Salud Publica y Sanidad Exterior del MSPSI

A.3.2. En el ámbito de las CCAA SALUD PUBLICA

En el año 2010, no ha habido cambios en los laboratorios de las Comunidades Autónomas que llevan a cabo los controles oficiales y son los que aparecen en el Plan Plurianual. Asimismo se han producido avances en la acreditación de los distintos laboratorios, cuyo alcance se puede consultar en la página Web. www.enac.es

A.4. FORMACIÓN DEL PERSONAL DE CONTROL OFICIAL

Las Administraciones públicas españolas a través de sus Departamentos o Unidades planifican anual o plurianualmente las actividades de formación de sus empleados públicos. Esta programación tiene en cuenta las prioridades establecidas por los distintos servicios o unidades competentes, así como las del propio personal.

A.4.1. Formación Internacional

"Mejor formación para una alimentación más segura", *(Better Training for Safer Foof, BTSF)* es una iniciativa de la Comisión Europea, basada en la oferta de cursos de formación sufragados íntegramente por la Comisión Europea, sobre normativa comunitaria en materia de alimentos y piensos, salud pública, sanidad animal y vegetal y bienestar animal y están destinados al personal encargado de realizar las tareas de control oficial dependiente de las Administraciones Públicas.

España ha participado en el año 2010 en un total de 17 cursos que se relacionan en la Tabla 3.8 junto con el número de asistentes.

NOMBRE DEL CURSO	Nº MSPSI	Nº MARM	Nº ASISTENTES ESPAÑA
1. Curso de formación en APPCC	10	5	15
2. Curso de formación sobre bienestar animal en transporte	0	2	2
3. Curso de formación sobre bienestar animal aturdido, matanza y sacrificio	3	2	5
4. Curso de formación sobre buenas prácticas para controles veterinarios en puestos de inspección fronterizos en puertos	7	5	12
5. Curso de formación sobre criterios microbiológicos	2	0	2
6. Curso de formación sobre higiene	11	6	17
7. Curso de formación sobre piensos y alimentos de origen no animal	3	1	4
8. Curso de formación sobre EET's	1	6	7
9. Curso de formación sobre materiales en contacto con los alimentos	10	0	10
10. Curso de formación sobre subproductos de origen animal	3	8	11
11. Curso de formación sobre RASFF	1	1	2
12. Curso de formación sobre control y erradicación *Salmonella*	0	10	10
13. Curso de formación sobre productos protección vegetal	1	4	5
14. Curso de formación sobre legislación en piensos	0	8	8
15. Curso de formación sobre sanidad vegetal	0	12	12
16. Curso de formación sobre animales acuicultura	0	9	9
17. Curso de formación sobre abejas y animales exóticos	0	12	12
TOTAL	52	91	143

Tabla 3.8 Número de participantes española es en cursos de BTSF

En ciertos cursos se ha conseguido la participación de más candidatos que los que inicialmente habían sido designados por la Comisión Europea.

En total, de España han participado un total de 143 personas, de las cuales 52 se han asignado a personal funcionario dedicado a Salud Pública (personal de AESAN, del Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad y las Direcciones Generales de Salud Pública de las CC AA) y 91 a personal funcionario dedicado a Sanidad Animal/Vegetal (personal del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino y las Direcciones Generales de Ganadería/Agricultura de las CC AA). De las 52 plazas destinadas a personal de Salud Pública, la mayor parte se ha destinado al personal funcionario dependiente de las CC AA, con un total de 26 participantes. A la AESAN se ha adjudicado un total de 16 participantes y 10 a la Subdirección General de Sanidad Exterior.

Respecto a la participación de las Direcciones Generales de Salud Pública de las Comunidades Autónomas en esta iniciativa, cabe señalar que las CC AA de Valencia, Andalucía, Extremadura, Galicia y Baleares son las que han tenido mayor número de participantes.

A.4.2. Formación Estatal

La Administración General del Estado (AGE) aprueba anualmente una programación de cursos de formación, tanto general como específica, que organiza cada Ministerio.

Cabe también destacar en este apartado la organización de jornadas y ponencias para formación del personal de control oficial, jornadas que son generalmente muy específicas a fin de promover la formación de personal especializado y facilitar el intercambio de información entre profesionales.

Estas actividades de formación llevadas a cabo en el año 2010, en materia de Salud Pública, destinados al personal que realiza o coordina los controles oficiales se detallan en la documentación adjunta.

Al final de este apartado A.4., en documento insertado, se detallan todos los cursos y el número de horas y de asistentes de cada uno de ellos.

A.4.3. Formación por CCAA

Las Administraciones Públicas Autonómicas y Locales establecen sus propios programas de formación descritos en el Plan Plurianual, diseñando los cursos a realizar, su duración y contenido, el número de asistentes, etc., 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 diferentes Comunidades Autónomas han llevado a cabo, a lo largo del año 2010, cursos de formación en materia de control oficial de la cadena alimentaria que aparecen descritos de forma detallada en los documentos insertados al final de este apartado.

A modo de resumen, estos son los resultados en materia de formación de las CCAA para el año 2010:

- Formación autonómica en el ámbito de la Salud Pública

En las Consejerías de Sanidad o equivalentes de las CCAA (CCAA-DGSP) se han realizado casi 200 cursos. En la tabla 3.9 se muestran los cursos impartidos por las diferentes DGSP-CCAA agrupados por las materias de formación más frecuentes.

	MATERIAS DE LOS CURSOS DE FORMACIÓN								
DGSP-CCAA	Auditorías autocontrol	Seguridad alimentaria	Salud Pública	Evaluación de riesgos	Específicos de control oficial	Generales de control oficial	Informática para gestión	Otros	TOTAL
Aragón	1				1	1	1	2	6
Andalucía	4	2	3	2	9	3		4	27
Asturias			2				1	1	4
C.Valenciana	1	3			5	3		1	13
Canarias		4			2	2		1	9
Castilla y León	2	2			4	4			12
Cantabria					3		1		4
Castilla la Mancha	16	1		2	10	3	3	1	36
Cataluña	1	2	1	1	7	1		2	15
Extremadura	1		1		3	1			6
Galicia			1		2	3			6
Islas Baleares				1	2	1			4
La Rioja	1				3				4
Murcia					2	1		3	6
Navarra				1	2			1	4
País Vasco		2	1	3	10	1		3	20
Madrid	1	2		1	8	4		1	17
TOTAL	28	18	9	11	73	27	6	20	193

Tabla 3.9 Cursos de formación de las CCAA-DGSP por materias

El apartado de cursos específicos muestra el número más elevado, con 73 cursos, (38% del total) ya que incluye todos aquellos centrados en diferentes materias concretas, como por ejemplo es el caso del "Curso Teórico- Práctico sobre control oficial en industrias exportadoras de carnes y productos cárnicos a Estados Unidos" impartido por la CCAA de Andalucía o "Identificación de setas para uso alimentario" impartido por la Comunidad Valenciana. En muchos casos, estos cursos específicos van asociados a una necesidad de formación derivada de un sector con importante actividad en las CCAA en cuestión.

Asimismo, se han incluido en este grupo los cursos de Bienestar animal, como por ejemplo los impartidos por la CCAA de Castilla y León, "Bienestar animal en mataderos de Aves y Lagomorfos" y por la CCAA de Castilla-La Mancha, "Bienestar Animal, Protección Animal en el transporte y el sacrificio"

En este grupo también se han incluido los cursos destinados a personal de laboratorios de control oficial. Se incluyen además algunas Jornadas específicas de técnicas laboratoriales, como por ejemplo: “Jornadas examen Triquina”, impartidas en la CA de Castilla y León.

Como se puede observan en el Gráfico 3.1, se ha impartido un gran número de cursos de formación en auditorías de los sistemas de autocontrol (15% del total) orientados a las auditorías de los sistemas de autocontrol y a algún curso en materia de certificaciones de calidad. Las siguientes materias en las cuales las CCAA han dedicado más formación es en Cursos Generales de Control Oficial, con un 14 %.

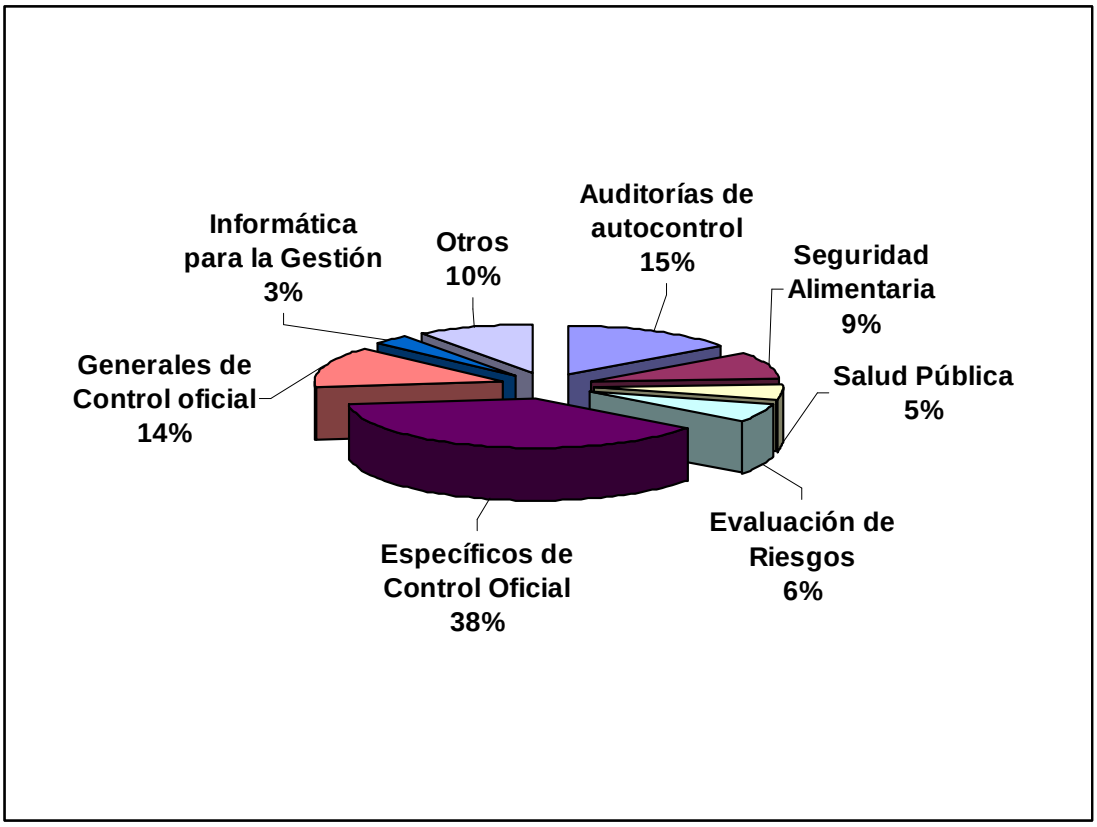

Gráfico 3.1 Cursos formación expresados en porcentaje según materia

Respecto a los cursos de Auditorías de Autocontrol, destaca la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, que ha impartido 16 de los 28 cursos en esta materia.

En los cursos generales de control oficial se han incluidos aquellos que tratan de procedimientos generales de trabajo como es el caso de cursos como “Procedimiento Sancionador en Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental”, y “Procedimiento de toma de muestras”, impartidos en Castilla y León y Castilla La Mancha respectivamente.

Los cursos de informática representan el 3 % del total. Se incluyen en este informe, pues son dirigidos a personal relacionado con el Control Oficial para mejorar en el manejo de programas informáticos y bases de datos

necesarios para la gestión del control oficial. Estos programas se están implantando y renovando continuamente con objeto de mejora en las diferentes CCAA.

En el grupo de "otros" se incluyen aquellos cuya materia no corresponde con ninguna de las anteriores pero que aportan un aspecto interesante en la formación del personal responsable del control oficial como es el caso del Curso impartido por la CCAA de Andalucía, "implantación del Proceso de Alertas" o en el caso del País Vasco que imparte un curso sobre la dieta y el cáncer.

Como se puede observar en la tabla 3.10, el promedio de horas de duración es de 17,37 horas por curso.

Hay que reseñar que la mayoría de los cursos tiene una duración entre 10 y 30 horas, ya que de los 193 cursos, 113 de ellos tiene una duración superior o igual a 10 horas, 19 cursos superan una duración de 30 horas y el resto de cursos tiene una duración inferior a 10 horas.

El número medio de asistentes es de 36 personas, número que permite la comunicación y una adecuada atención por parte de los formadores.

DGSP-CCAA	Número de cursos	Número de horas de formación	Promedio de horas por curso	Número de asistentes	Media de asistentes por curso
Aragón	6	82,5	13,7	607	101
Andalucía	27	488	18	813	30
Asturias	4	53	13,2	161	40
C.Valenciana	13	240	18,5	340	26
Canarias	9	207	23	325	36
Castilla y León	12	214	17,8	1085	90
Cantabria	4	116	29	28	7
Castilla-La Mancha	36	903	25	753	21
Cataluña	15	92,8	6,2	805	54
Extremadura	6	150	25	150	25
Galicia	6	72	12	405	68
Islas Baleares	4	49	12,2	96	24
La Rioja	4	85	21,2	88	22
Murcia	6	132	22	18	3
Navarra	4	73	18,2	33	8
País vasco	20	163	8,1	452	23
Madrid	17	280	12,2	469	28
TOTAL	193	3.400,3	17,37	6.628	36

Tabla 3.10 Datos relativos a los cursos de formación impartidos por las CCAA-DGSP

- Formación autonómica en el ámbito de la Agricultura, Ganadería, Pesca y Calidad

En documento insertado se detalla la información de las CCAA, en materia de Agricultura, Ganadería, Pesca y Calidad, en lo relativo a la impartición de cursos de formación dirigidos tanto a los veterinarios oficiales, como a productores u otros agentes implicados en los programas de control.

A continuación se adjunta documentación relativa a los cursos de formación impartidos en el ámbito de la Administración General del Estado y de las CCAA:

- Formación Estatal

Formación AGE.doc

Doc. Insertado 4.Cursos de formación a nivel del MSPSI-AESAN

- Salud Pública

Formación CCAA SP.doc

Doc. Insertado 5. Cursos de formación a nivel de las CCAA en materia de salud pública

- Agricultura, Ganadería, Pesca y Calidad

Formación CCAA MARM.doc

Doc. Insertado 6. Cursos de formación a nivel de las CCAA en materia de agricultura, ganadería, pesca y calidad

A.5. NUEVOS PROCEDIMIENTOS DE CONTROL OFICIAL

Para el ejercicio de las tareas correspondientes a los programas de control oficial las Autoridades Competentes han desarrollado procedimientos documentados en los que se describen de manera pormenorizada los pasos y/o acciones a desempeñar por los agentes encargados del control oficial.

Las autoridades competentes verifican la aplicación real de dichos procedimientos documentados por parte de los agentes y personal encargados del control oficial en las Unidades a su cargo.

A continuación se muestra una relación de los procedimientos documentados elaborados o revisados en este año 2010, lo que significa que se incluyen aquellos elaborados años anteriores si han sufrido alguna modificación o ha aparecido una nueva versión a lo largo del 2010.

Se entiende por tanto, que los servicios de control trabajan con procedimientos de trabajo elaborados en años anteriores, que se encuentran en vigor, y que no se muestran a continuación pues no han sido objeto de ninguna modificación en el año 2010 y que pueden ser consultados en el Plan Plurianual.

Como procedimientos documentados se incluyen instrucciones, directrices, programas y planes de acción entre otros.

A.5.1. En el ámbito Estatal

En el documento adjunto se detallan todos los procedimientos elaborados o revisados a lo largo del año 2010.

En el año 2010, el Centro Nacional de Alimentación cuenta con 760 documentos internos, 20 más que el año anterior, entre los que se encuentran:

- Un manual de calidad.
- 21 procedimientos operativos generales.
- tres documentos de calidad.
- catorce normas de ensayo.
- 728 procedimientos normalizados de trabajo (103 de ensayos, dos de guías de categorías de ensayos, 467 de utilización de equipos y 70 de otros distintos de los anteriores).
- 86 anexos técnicos de los procedimientos normalizados de trabajo.

Aparte, cuenta con documentos externos generales de uso en el sistema, como por ejemplo, normas ISO y documentos y guías ENAC.

El Laboratorio de Referencia de la UE de Biotoxinas Marinas cuenta en el año 2010 con 31 documentos internos, entre los que se encuentran:

- Un manual de calidad.

- 13 procedimientos operativos de calidad.
- 17 procedimientos normalizados de trabajo; 14 de utilización de equipos y 3 de análisis.

Aparte, dispone de documentos externos generales, tales como; normas ISO y documentos y guías ENAC.

Asimismo, los Laboratorios de Referencia de la UE con sede en España, y los Laboratorios Nacionales de Referencia disponen de documentación interna sobre los procedimientos normalizados de trabajo (PNTs) así como Manuales de Calidad.

La Unidad de Coordinación Científica dispone de 22 procedimientos normalizados de trabajo para la gestión de las actividades de la unidad, incluyendo la elaboración de informes y la gestión del Comité Científico de la AESAN, los cuales aparecen en documento adjunto.

En el MSPSI se han elaborado 81 instrucciones, 1 circular, 6 Protocolos y se han modificado 7 protocolos, relativos al control de alimentos a la importación.

A.5.2. En el ámbito de las CCAA

En el documento adjunto se detallan todos los procedimientos elaborados o revisados a lo largo del año 2010 en las CCAA, y que junto a los existentes en vigor y que aparecen en el Anexo del Plan Plurianual, constituyen la base documental de los servicios de control oficial.

Respecto a los documentos aprobados o modificados en el año 2010 por parte de las CCAA, han sido más de 300.

La ausencia en el documento adjunto de algunas CCAA se justifica porque no han llevado a cabo modificaciones en sus procedimientos de trabajo elaborados en años anteriores al 2010.

Cada CCAA tiene su propio sistema de elaboración y aprobación de documentos; asimismo cada CCAA denomina cada documento de diferente forma.

Dependiendo del grado de implantación o desarrollo de su estructura documental, cada CCAA ha desarrollado documentos en un sentido u otro. Es decir en aquellas CCAA que tienen sus Planes y Programas consolidados han desarrollado más documentos del tipo de instrucciones técnicas, circulares, documentos generalmente muy específicos para materias muy concretas.

En todas las CCAA los programas y planes se constituyen como documento base, de los cuales generalmente emana el resto de la documentación. El siguiente nivel de documentación sería el desarrollo de procedimientos, tarea en la que se ha invertido un importante esfuerzo, como se puede apreciar en el documento adjunto.

Las CCAA están llevando a cabo un importante esfuerzo en la tarea de documentar y unificar sus actuaciones de inspección hasta un nivel de detalle importante, como se puede evidenciar con la gran cantidad de instrucciones técnicas o pautas de inspección y en las fichas de trabajo.

No obstante, hay que reseñar, que el elevado número de documentos que aparecen en alguna CCAA, se debe, a que se ha llevado a cabo una revisión total o parcial (cambio de nomenclatura, cambio sustancial de contenido).

A continuación se adjunta el listado de procedimientos elaborados en el año 2010 en el ámbito de la Administración General del Estado y de las CCAA:

3.A.5 Adjunto Procedimientos.doc

Doc. Insertado 7. Procedimientos Normalizados de trabajo elaborados en 2010

A.6. NOVEDADES LEGISLATIVAS

En el ámbito estatal

El MARM tiene organizadas varias páginas web de acceso público para la consulta en materia de agricultura, ganadería, pesca y alimentación de la legislación estatal y comunitaria:

http://www.mapa.es/es/agricultura/agricultura.htm
http://www.mapa.es/es/ganaderia/ganaderia.htm
http://www.mapa.es/es/pesca/infopesca.htm
http://www.mapa.es/es/alimentacion/alimentacion.htm

Sanidad animal

- Real decreto 1130/2010, de 10 de septiembre, por el que se modifica el Real Decreto 58/2005, de 21 de enero, por el que se adoptan medidas de protección contra la introducción y difusión en el territorio nacional y de la Comunidad Europea de organismos nocivos para los vegetales o productos vegetales, así como para la exportación y tránsito hacia países terceros.
  http://boe.es/boe/dias/2010/10/02/pdfs/BOE-A-2010-15122.pdf

- Real Decreto 1132/2010, de 10 de septiembre, por el que se modifica el Real Decreto 109/1995, de 27 de enero, sobre medicamentos veterinarios.
  http://www.boe.es/boe/dias/2010/09/25/pdfs/BOE-A-2010-14657.pdf

- Orden ARM/462/2010, de 23 de febrero, por la que se modifican los anexos II, III y IV del Real Decreto 58/2005, de 21 de enero, por el que se adoptan medidas de protección contra la introducción y difusión en el territorio nacional y de la comunidad europea de organismos nocivos para los vegetales o productos vegetales, así como para la exportación y tránsito hacia países terceros.
  http://boe.es/boe/dias/2010/03/02/pdfs/BOE-A-2010-3372.pdf

- Orden ARM/575/2010, de 10 de marzo, por la que se modifica la Orden ARM/3054/2008, de 27 de octubre, por la que se establecen medidas específicas de protección en relación con la lengua azul.
  http://www.boe.es/aeboe/consultas/bases_datos/doc.php?id=BOE-A-2010-4135

- Orden ARM/3023/2010, de 24 de noviembre, por la que se modifica la Orden ARM/3054, de 27 de octubre, por la que se establecen medidas específicas de protección en relación con la lengua azul.
  http://www.boe.es/boe/dias/2010/11/25/pdfs/BOE-A-2010-18104.pdf

- Orden ARM/3373/2010, de 27 de diciembre, por la que se establecen medidas específicas de protección en relación con la lengua azul.
  http://www.boe.es/aeboe/consultas/bases_datos/doc.php?id=BOE-A-2010-20065

- Resolución de 30 de noviembre de 2010, de la Dirección General de Recursos Agrícolas y Ganaderos, por la que se deja sin efectos la de 29 de julio de 2009, por la que se da publicidad a las comarcas de baja prevalencia en relación con la enfermedad de Aujeszky. http://www.boe.es/aeboe/consultas/bases_datos/doc.php?id=BOE-A-2010-19554

Identificación y registro

El 20 de diciembre de 2010, se aprobó en la mesa del Comité Nacional de Identificación del Ganado y Registro de Explotaciones, las pautas para la realización del programa de control oficial de identificación y registro de los bovinos, ovinos y caprinos del año 2011.

Calidad comercial

Información novedades legislativas

http://www.marm.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-comercial/legislacion-alimentaria/ultimas-disposiciones-publicadas/

Sanidad Vegetal

En materia legislativa, la Directiva 2000/29 ha sido objeto de modificación por la Directiva de la Comisión 2010/1/UE de 8 de enero. A nivel nacional, se ha procedido a la aprobación del Real Decreto 1130/2010, de 10 de septiembre, por el que se modifica el Real Decreto 58/2005, de 21 de enero, por el que se adoptan medidas de protección contra la introducción y difusión en el territorio nacional y de la Comunidad Europea de organismos nocivos para los vegetales o productos vegetales, así como para la exportación y tránsito hacia países terceros.

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

http://www.aesan.msps.es/AESAN/web/legislacion/legislacion.shtml

Las novedades legislativas del año 2010 han sido:

- Real Decreto 1601/2010, de 26 de noviembre, por el que se aprueban las materias básicas para la elaboración de la goma base del chicle o goma de mascar. (B.O.E. 16.12.2010)

- Orden SPI/2957/2010, de 16 de noviembre, por la que se modifica el Anexo del Real Decreto 2002/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos edulcorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización

- Real Decreto 109/2010, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria

En el ámbito de las CCAA

Cantabria

- Decreto 76/2010, de 11 de noviembre por el que se regulan las condiciones de autorización y registro de los establecimientos del sector de alimentación animal y los requisitos, en materia de higiene de piensos, en los establecimientos y en las explotaciones ganaderas (BOC 23.11.2010)

Castilla-La Mancha

- Ley 2/2010 de 13.05.10 de Comercio de Castilla La Mancha.

- Resolución de 28/07/2010. Por la que se modifica la Resolución de 30/10/2007, por la que se declaran como zonas de especial sensibilidad sanitaria a tuberculosis bovina, determinados municipios de Castilla-La Mancha. DOCM 18 de agosto de 2010.

- Orden de 07-04-2010 de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establecen las disposiciones de aplicación para la declaración de los operadores, certificación y control de los vinos con indicación geográfica protegida Vinos de la Tierra y del certificado de indicación geográfica protegida en los documentos que acompañan el transporte de los mismos. DOCM 23/04/2010

- Orden de 19-01-2010 de la consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se establece el régimen general de control de los vinos con denominación de origen protegida y de la certificación de la denominación de origen de los mismos. DOCM 29/01/2010

Castilla y León

- Ley 8/2010, de 30 de agosto, de Ordenación del Sistema de Salud de Castilla y León (BOCYL núm. 173 de 7 de septiembre de 2010).

- Ley 10/2010, de 27 de septiembre, de Salud Pública y Seguridad Alimentaria de Castilla y León (BOCyL núm. 196 de 8 de octubre de 2010).

- Orden SAN/1091/2010, de 21 de julio, por la que se regula la obligación de disponer de comidas testigo en determinados establecimientos de elaboración de comidas preparadas, en el ámbito de la Comunidad de Castilla y León (BOCyL núm. 148 de 3 de octubre de 2010).

Comunidad Valenciana

- Resolución de 12 de mayo de 2010, de la Dirección General de Empresas Agroalimentarias y Desarrollo del Medio Rural, por la que se modifica la Resolución de 12 de noviembre de 2008 por la que se establecen y clasifican las zonas de producción de moluscos bivalvos, gasterópodos y equinodermos en aguas de la Comunitat Valenciana

- Decreto 119/2010, de 27 de agosto, del Consell sobre ordenación de explotaciones equinas de pequeña capacidad

- Decreto 77/2010, de 30 de abril, sobre regulación de la comunicación a la Generalitat de la celebración de mercados, ferias, concursos, subastas y exposiciones temporales de animales procedentes de explotaciones ganaderas en la Comunitat Valeciana

- Decreto 100/2010, de 18 de junio, del Consell, por el que se regula la obligatoriedad de mantener la trazabilidad en los productos agrícolas de la Comunitat Valenciana y su primera comercialización

Galicia

- Orden de 02/02/10 que modifica la Orden de 8 de febrero de 2008 por la que se regula al control de la descarga y del transporte de los productos pesqueros frescos hasta la fase de primera venta y el transporte de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos.

Murcia

- Orden de 28 de mayo de 2010, de la Consejería de Agricultura y Agua por la que se crea el Libro de Registro de Explotaciones Acuícolas

PARTE B: Aspectos específicos

Sección I. PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL EN COMERCIO EXTERIOR

Sección I.doc

Doc. Insertado 8. Informe anual de los programas de la Sección I, de control oficial en comercio exterior

Sección II. PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL DE LA AGRICULTURA, GANADERIA, PESCAY LA CALIDAD ALIMENTARIA

Sección II.doc

Doc. Insertado 9. Informe anual de los programas de la Sección II, de control oficial de la agricultura, ganadería, pesca y calidad alimentaria

Sección III. PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

Sección III.doc

Doc. Insertado 10. Informe anual de los programas de la Sección III, de control oficial en establecimientos alimentarios

4. AUDITORÍAS SOBRE EL CONTROL OFICIAL

A continuación se adjuntan los informes de auditoría remitidos por las autoridades competentes que realizan controles oficiales dentro del ámbito del Reglamento (CE) nº 882/2004.

Estos informes han sido remitidos firmados por la autoridad competente superior jerárquicamente aunque en este documento aparezcan sin la firma por cuestiones de procedimiento y tratamiento de datos personales.

En el ámbito del MARM: DIRECCION GENERAL DE RECURSOS AGRICOLAS Y GANADEROS, SUBDIRECCION GENERAL DE ACUERDOS SANITARIOS Y CONTROL EN FRONTERA

Doc. Insertado 11. Informe anual de las auditorías realizadas en el ámbito del MARM

En el ámbito del MARM: DIRECCION GENERAL DE INDUSTRIAS Y MERCADOS ALIMENTARIOS, SUBDIRECCION GENERAL DE CALIDAD DIFERENCIADA Y AGRICULTURA ECOLOGICA

Doc. Insertado 12. Informe anual de las auditorías realizadas en el ámbito del MARM

En el ámbito de las DGAG-CCAA

Docs. Insertados 13-29. Informes anuales de las auditorías realizadas en el ámbito de las DGAG-CCAA

En el ámbito de las DGSP-CCAA y Sanidad Exterior

En el Plan Nacional 2011-2015 se incluye un documento "Auditorías del Control oficial" consensuado entre la AESAN, la SGSE y las Consejerías de Sanidad de las Comunidades Autónomas en el cual se describen los aspectos comunes y características particulares de los sistemas de auditoría de cada CCAA.

A fin de que las CCAA tuvieran tiempo para adaptar sus sistemas de notificación de los resultados de auditorías al modelo acordado, se estimó oportuno posponer un año la cumplimentación de esta plantilla, por lo que las CCAA la deberían cumplimentar necesariamente para el informe anual de 2011.

No obstante, la mayor parte de las CCAA ha realizado un esfuerzo de adaptación al modelo aprobado, por lo que este año puede considerarse como un año piloto en el que se pueden evidenciar las ventajas y dificultades de este sistema de notificación.

La información aportada por las CCAA, acerca de las auditorías del control oficial se ajusta al citado documento y se refiere a:

1. Planificación de las auditorías:
   - Tipo de auditoría, de sistema, de programa o mixta
   - Programas de control auditados y alcance de la auditoría

2. Desarrollo
   - Puntos fuertes detectados
   - Puntos débiles detectados

3. Realización de examen independiente
   - Resultados del mismo

4. Difusión
   - Ejemplos de buenas prácticas

Los puntos fuertes y débiles detectados, incluidos en el punto 2 de *Desarrollo de la auditoría,* hacen referencia a los aspectos que se muestran en la siguiente Tabla (Anexo I del documento "Auditorías del Control oficial"):

ASPECTO AUDITADO	CRITERIO DE AUDITORÍA
1. Autoridades competentes: estructura, organización e instrumentos de coordinación	▪ Deben existir acuerdos entre autoridades competentes para llevar a cabo la cooperación entre ellas (R(CE) 882/2004, art. 4.3). ▪ Debe existir un responsable de la coordinación en este ámbito. ▪ Deben existir actividades de coordinación entre autoridades competentes (reuniones, comités conjuntos o mesas de coordinación, establecimiento de acuerdos o acciones conjuntas). ▪ Debe existir un sistema de intercambio de información entre autoridades que asegure la continuidad y consistencia de los controles y la trazabilidad del sistema.
2. Organización y gestión de los controles oficiales	El personal que lleve a cabo los controles oficiales: ▪ debe realizar controles oficiales con regularidad basados en los riesgos y con una frecuencia apropiada *(R(CE) 882/2004, art.3.1* ▪ no debe estar sometido a ningún conflicto de intereses *(R(CE) 882/2004, art. 4.2.b);* ▪ debe poseer la calificación necesaria para efectuar los controles oficiales *(R(CE) 882/2004, art. 4.2.c);* ▪ debe poseer los medios materiales adecuados y suficientes para poder realizar los controles oficiales *(R(CE) 882/2004, art. 4.2, apartados c y d);* ▪ debe poseer la capacidad jurídica necesaria para efectuar los controles oficiales *(R(CE) 882/2004, art. 4.2.e);* ▪ debe disponer de planes de emergencia y estar preparado para ponerlo en práctica *R(CE) 882/2004, art. 4.2, apartado f).*
3. Formación del personal	▪ Se debe haber establecido un sistema para que el personal de control reciba la formación adecuada a su ámbito de actuación*(R(CE) 882/2004, art. 6.*
4. Procedimientos documentados	▪ Deben existir procedimientos de control y verificación en relación al ámbito a auditar a todos los niveles actuantes (entendiendo por procedimientos: instrucciones, procesos, etc…) (R(CE) 882/2004, art. 8.1). ▪ Los procedimientos existentes de control y verificación en relación al ámbito a auditar deben ser completos. Deben contener, como mínimo, los ámbitos considerados en el capítulo II del anexo II del Reglamento 882/2004 (R(CE) 882/2004, art. 8.1). ▪ Deben existir modelos de informes, de manera que siempre exista evidencia de los controles llevados a cabo (R(CE) 882/2004, art. 9.1) ▪ Los procedimientos de gestión deben haber sido actualizados a tiempo (R(CE) 882/2004, art. 8.3.b). ▪ Debe existir un sistema oficial establecido para la transmisión de información (instrucciones y procedimientos). ▪ Este sistema debe asegurar que todas las unidades que participan en el control conocen las instrucciones.
5. Se ha establecido un adecuado sistema de supervisión de los controles realizados por los cuerpos de control.	Existe un sistema de supervisión de las actividades de los órganos de control *(R(CE) 882/2004, art. 8.3)*
6. El sistema asegura que se toman medidas correctoras cuando los controles oficiales ponen de manifiesto incumplimientos.	Existe un sistema o procedimiento que asegure el establecimiento de medidas correctoras *(R(CE) 882/2004, art. 54 y 55)*
7. Otros	Otros aspectos del Reglamento 882/2004

A continuación se adjunta la información acerca de las auditorías internas llevadas a cabo en el ámbito de las CCAA en su rama de Salud Pública y Sanidad Exterior, siguiendo el modelo establecido en el documento "Auditorías del Control oficial" consensuado entre la AESAN, la SGSE y las Consejerías de Sanidad de las Comunidades Autónomas.

Auditorias Sanidad Exterior.doc

Doc. Insertado 30. Informe anual de las auditorías realizadas en el ámbito de la SGSE

T:\CCAA SP.doc

Doc. Insertado 31. Informe anual de las auditorías realizadas en el ámbito de las DGSP-CCAA

5. CONCLUSIONES GENERALES

Sección I: COMERCIO EXTERIOR

Tras la valoración de los resultados obtenidos en los diferentes programas de control, se pueden establecer determinadas conclusiones en función de los ámbitos en los cuales se desarrollan las distintas actividades de control.

De esta forma, en el ámbito de las importaciones de piensos, productos y materias primas de origen vegetal para alimentación animal, material genético, SANDACH y animales, se ha alcanzado un incremento en la armonización de los procedimientos, así como una mejora en la difusión de los mismos debida a su publicación en la página Web. Además se ha logrado una mayor coordinación de las autoridades competentes implicadas en los programas.

Respecto al programa de control de importaciones de alimentos, las actividades del control sanitario en la importación de productos alimenticios desarrolladas a los largo del año 2010 han cumplido el objetivo de garantizar la seguridad alimentaria de los productos importados, asegurándose del cumplimiento de la normativa comunitaria o nacional de aplicación.

En los controles oficiales sobre las mercancías procedentes de países terceros, es preciso señalar que dadas sus características se ejerce un control del 100% de las que se presentan en frontera, no siendo posible la aplicación de una programación como en el resto de programas de control oficial que integran el Plan Nacional. Si bien sí se elabora un programa coordinado para la ejecución de controles físicos con análisis laboratoriales.

Como consecuencia de la realización de los controles sanitarios se han rechazado aproximadamente el 1% de las 124.778 partidas presentadas en las instalaciones fronterizas de de control sanitario de mercancías por incumplimientos normativos.

Con este mismo objetivo, como se indica anteriormente, en el año 2010 se ha establecido un Programa Coordinado de Controles de Sanidad Exterior, que contempla la realización de un número de muestreos en determinados productos para la detección de agentes químicos o biológicos por encima de los límites permitidos, teniendo en cuenta los datos de los motivos de los rechazos por causas analíticas de años anteriores.

El programa ha comprendido también la vigilancia de las condiciones higiénico – sanitarias de las instalaciones fronterizas de control sanitario de mercancías, así de cómo de las instalaciones fronterizas de almacenamiento sanitario de mercancías, con el fin de evitar que las inspecciones o el almacenamiento se realice en lugares que puedan constituir una fuente de contaminación de los productos alimenticios. Se han visitado un total de 41 instalaciones. En algunas de ellas se han detectado deficiencias, que han sido comunicadas a los responsables de las instalaciones para que procedan urgentemente a su subsanación. En uno de los casos se ha decidido la suspensión temporal de la instalación.

En términos generales, se puede concluir que la aplicación de las medidas de control a lo largo del año 2010 sobre las partidas de productos alimenticios y sobre las instalaciones en las que éstos son inspeccionados o almacenados, han sido adecuadas y han respondido a los objetivos generales descritos en el Plan Plurianual de la cadena Alimentaria 2007-2010.

Sección II: AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y CALIDAD ALIMENTARIA

Tras la valoración de los resultados obtenidos en los diferentes programas de control, se pueden establecer determinadas conclusiones en función de los ámbitos en los cuales se desarrollan las distintas actividades de control.
De esta forma, destacan las siguientes conclusiones:

- En el ámbito de la higiene de la producción primaria, incluyendo el programa específico de leche, ha mejorado globalmente y de forma significativa el grado de aplicación de sus programas, sobre todo desde el punto de vista cualitativo, sin duda como consecuencia de un conocimiento más profundo de este ámbito por parte de las AACC, junto con una mayor formación y eficiencia de los recursos humanos. No obstante, mientras que en el programa de leche se alcanzan e incluso se superan los objetivos de control, en el programa de higiene de la producción primaria general todavía no se ha logrado alcanzar el objetivo esperado de muestreo (5%), resultando difícil establecer su tendencia, debido a que los resultados no son del todo comparables con los del año anterior. Por otra parte, indicar que en el programa de control de la identificación animal, la tendencia en todas las especies animales es el aumento de la frecuencia de controles y la disminución del número de incumplimientos.

- Dentro del campo de la pesca y acuicultura, se ha puesto de manifiesto una mayor implicación de los operadores económicos, como consecuencia de la elaboración por parte de las AACC de protocolos de higiene, con un aumento tanto de la calidad y rigor de las inspecciones realizadas.

- En el ámbito de los SANDACH, se ha conseguido aumentar el número de establecimientos controlados y ha disminuido el número de incumplimientos detectados. La mayor parte de las deficiencias son de carácter documental. Por último, indicar que se hace necesaria la mejora de la codificación de los incumplimientos y la actualización de la base de datos de los establecimientos SANDACH.

- En el marco de la calidad comercial de los productos agroalimentarios, se observa un aumento progresivo de la consecución de los objetivos marcados, apreciándose una disminución de los niveles de incumplimiento.

- En lo relativo a la alimentación animal, podemos destacar un aumento del número de inspecciones con una disminución del porcentaje de incumplimientos, siendo los incumplimientos en materia de etiquetado los que lideran las infracciones.

- Por último, podemos decir que en el marco de los intercambios intracomunitarios, la tendencia en la evolución de las incidencias detectadas como graves es positiva, como en la mayor parte de los programas, siendo el porcentaje de rechazos bajo.

Sección III: ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

Es importante tener en cuenta que toda la información contenida en esta parte del informe corresponde a datos agregados, que por tanto no reflejan fielmente a la situación existente en cada una de las Comunidades Autónomas, sino una situación global a nivel nacional.

En la siguiente gráfica se muestran los datos generales de cumplimiento del programa, incumplimiento por los operadores económicos y adopción de medidas ante incumplimientos por parte de las autoridades competentes para cada uno de los programas de control de la sección III:

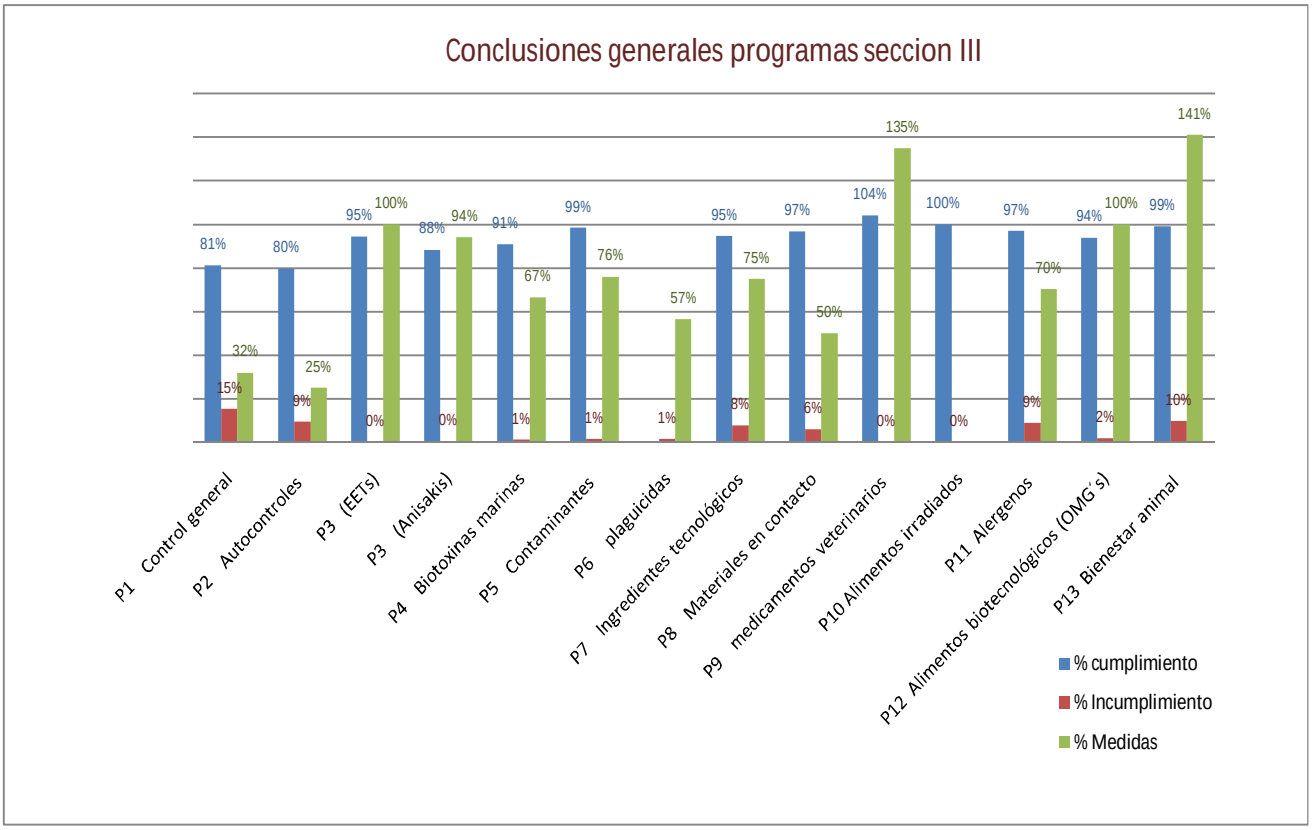

Gráfico 5.1 Cumplimiento del programa, incumplimientos y medidas adoptadas programas de control sección III

En relación con el cumplimiento de los programas de control, en 11 de los 13 programas se alcanza un grado de cumplimiento superior al 90 %, y sólo en tres de ellos el porcentaje es ligeramente inferior, pero en todo caso superior al 80%.

Mirando el grado de cumplimiento de la legislación por parte de los operadores económicos, observamos unos porcentajes del 90% o superior en

todos los programas excepto en el programa nº 1, de control general de establecimientos alimentarios, en que el cumplimiento de la legislación se sitúa en un 85%.

En tercer lugar, en relación con las medidas, sí se observa que hay un menor número de medidas adoptadas si se relacionan con el número de incumplimientos detectados.

Todos estos aspectos serán analizados pormenorizadamente en los apartados correspondientes que se incluyen a continuación.

A la hora de analizar la información existente es también importante conocer en cuántas CCAA se han realizado en el año 2009 y 2010 cada uno de los programas de control.

En la gráfica que figura a continuación se puede observar el número de CCAA que han llevado a cabo cada uno de los programas.

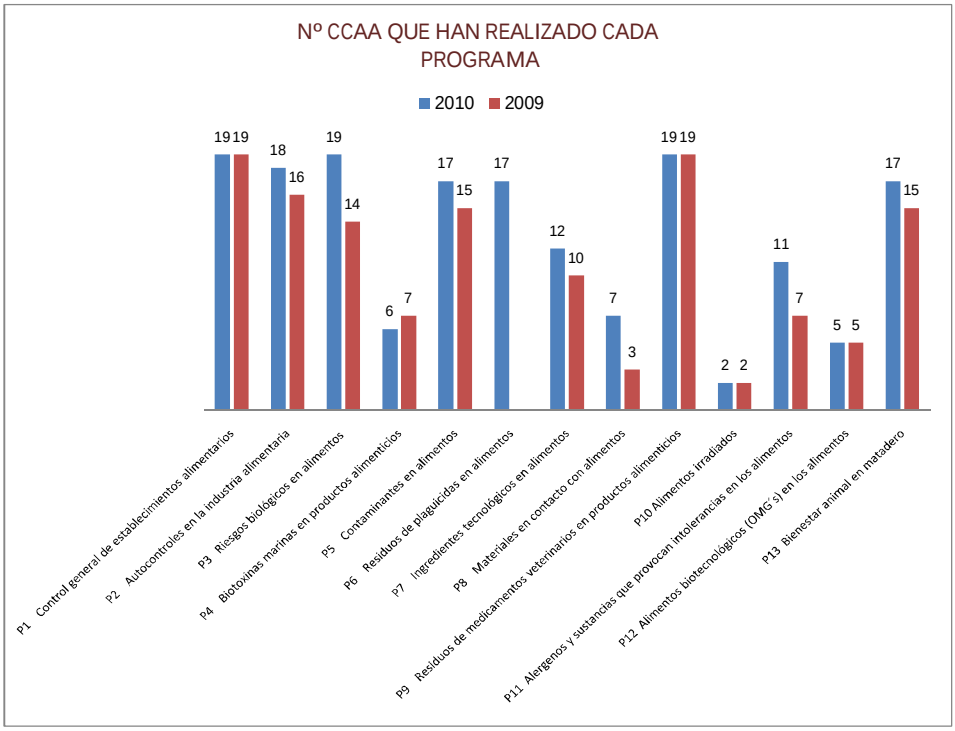

Gráfico 5.2 CCAA que han llevado a cabo los distintos programas de control

Así, los programas con un nivel de implantación mayor en las CCAA son los programas de control general de establecimientos alimentarios, de autocontrol, de residuos de medicamentos veterinarios y de riesgos biológicos. La razón es que se trata de los programas más generales en los dos primeros casos y de programas establecidos por normativa comunitaria en los dos siguientes casos.

También tienen una implantación prácticamente completa en el territorio nacional los programas de contaminantes, bienestar animal y residuos de plaguicidas en los alimentos.

Por el contrario, hay programas que no se llevan a cabo en la mayoría de CCAA, como es el caso de los programas de biotoxinas, alimentos irradiados y OGM. Se trata de programas que ya sea por el número escaso de establecimientos o por tener una distribución geográfica muy concreta, se ejecutan principalmente en las CCAA en que se encuentran los establecimientos.

No obstante, comparando con el año 2009, se observa que las CCAA en el año 2010 han incrementado su abanico de programas ejecutados. Así, en 2010 han sido ejecutados por más CCAA que el año 2009 los siguientes programas: alergenos, que ha pasado de 7 a 11 CCAA en 2010; materiales en contacto con alimentos, que ha pasado de 3 a 7 CCAA; OGM, que ha pasado de 10 a 12 CCAA.

Otros programas que también han tenido mayor implantación que en 2009, pero que ya tenían implantación casi completa el año pasado han sido el de bienestar animal en matadero, el de contaminantes, el de riesgos biológicos y el de autocontrol.

No obstante, es importante resaltar que el hecho de que una CCAA no haya remitido sus datos de control oficial para alguno de los programas no necesariamente significa que no se haga control, ya que puede haber otros motivos que hayan impedido la remisión de esos datos.

El hecho de que todos los programas tengan un grado de implantación mayor que el año anterior se debe a que se consolida el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria como herramienta para la ejecución de los controles oficiales en todo el territorio nacional y la aplicación informática ALCON como sistema de recogida de datos eficaz.

De manera global y sumando todos los datos de todos los programas, se puede concluir que en el año 2010 se han programado un total de 824.773 Unidades de Control, se han realizado un total de 880.362, se han detectado 94.974 incumplimientos y se han tomado 30.625 medidas ante los incumplimientos.

Estos datos se muestran en la tabla que figura a continuación en comparación con los obtenidos en el año 2009, donde se observa de manera llamativa un enorme incremento en las medidas adoptadas ante incumplimientos:

Año	Nº UC Realizadas	Nº Incumplimientos	Nº medidas
2009	970.901	76.805	5.187
2010	880.362	94.974	30.625

Tabla 5.1. Comparativa 2009-2010 en unidades de control realizadas, incumplimientos y medidas adoptadas

Es importante destacar que el número de UC realizadas en 2010 ha sido inferior al del año anterior y sin embargo se ha detectado un mayor número de incumplimientos.

Para la interpretación correcta de esta información y de todo lo expuesto en las conclusiones de esta sección III, hay que considerar la excepción del programa 6, de control de plaguicidas en los alimentos, que los números correspondientes a este programa se corresponden con los del año anterior al año en estudio.

Por otra parte, se analizan en este apartado el número de incoaciones de expediente sancionador y el número de sanciones ejecutadas en el año 2010, que han sido de 5.555 y de 4.920 respectivamente.

En la siguiente tabla se encuentran los datos en comparación con los del año anterior, donde se observa que han sufrido un ligero incremento este año 2010:

Año	Nº establecimientos	nº incoaciones	nº sanciones
2010	514.881	5.555	4.920
2009	548.538	5.245	4.352

Tabla 5.2 Comparativa 2009-2010 en nº de establecimientos, incoaciones de expediente y sanciones impuestas.

Sobre el número de establecimientos, en el año 2010 se han contabilizado más de 33.000 establecimientos menos que el año 2009. La mayor parte de ellos pertenecientes al comercio minorista, especialmente de los sectores de carnes, pescados y platos preparados (en este último se engloban todos los bares y restaurantes del territorio nacional).

a. Programación del control oficial

El número total de UC programadas en el año 2010 para los programas de la sección III (excepto el programa correspondiente a plaguicidas que corresponde a datos de 2009) ha sido de 824.773. Un 65% de ellas se han programado para el control del programa 1, de control general de establecimientos, y un 13% para el de autocontrol.

Tienen también relevancia por el número de unidades de control programadas los programas de muestreo correspondientes a riesgos biológicos y control de residuos de medicamentos veterinarios.

En la siguiente tabla figuran los datos correspondientes al año 2010 en comparación con los de 2009:

Programas	Año 2010		Año 2009	
	Nº UC programadas	% respecto del total	Nº UC programadas	% respecto del total
P1 Control general de establecimientos alimentarios	535.867	65,0%	503.420	70,1%
P2 Autocontroles en la industria alimentaria	106.507	12,9%	78.023	10,9%
P3 Riesgos biológicos en alimentos (EETs)	56.167	6,8%	38.467	5,4%
P3 Riesgos biológicos en alimentos (Anisakis)	56.320	6,8%	33.112	4,6%
P3 Riesgos biológicos en alimentos (microorganismos patógenos)	--	--	--	0,0%
P4 Biotoxinas marinas en productos alimenticios	623	0,1%	410	0,1%
P5 Contaminantes en alimentos	8.800	1,1%	7.756	1,1%
P6 Residuos de plaguicidas en alimentos (*)	--	--	--	0,0%
P7 Ingredientes tecnológicos en alimentos	3.512	0,4%	2.736	0,4%
P8 Materiales en contacto con alimentos	347	0,0%	176	0,0%
P9 Residuos de medicamentos veterinarios en productos alimenticios	49.440	6,0%	51.355	7,1%
P10 Alimentos irradiados	12	0,0%	6	0,0%
P11 Alergenos y sustancias que provocan intolerancias en los alimentos	875	0,1%	794	0,1%
P12 Alimentos biotecnológicos (OMG´s) en los alimentos	189	0,0%	226	0,0%
P13 Bienestar animal en matadero	6.074	0,7%	1.805	0,3%
SUMA GLOBAL	824.733	100,0%	718.286	100,0%

Tabla 5.3 Comparativa 2009-2010 en grado de cumplimiento del programa

Como se observa en la tabla 5.2 en 2010 se ha incrementado el número de UC realizadas en más de 100.000 respecto al año anterior.

En términos relativos, se ha reducido la presión inspectora para la evaluación del cumplimiento del programa 1 en un 5% (aunque el numero efectivo de controles sea superior) y el control de residuos de medicamentos veterinarios, mientras que ha aumentado el número proporcional de controles para evaluar el cumplimiento del programa 2 de autocontrol, el de riesgos biológicos y el de bienestar animal en matadero. El resto de programas se mantiene constante.

b. Cumplimiento del programa por las autoridades competentes del control oficial

Respecto al cumplimiento por parte de las autoridades competentes con lo programado para el año en estudio, los programas con mayor grado de cumplimiento han sido los de residuos de medicamentos veterinarios, el de alimentos irradiados, el de bienestar en matadero y el de contaminantes.

En los programas donde menos se ha cumplido el programa es en los programas generales de higiene y autocontrol, con unos porcentajes bastante más bajos que en el año anterior.

En el siguiente gráfico se muestra la comparativa del grado de cumplimiento del programa en 2009 y 2010, donde se observa un incremento de cumplimiento en los últimos programas de la lista (programas más específicos) y un menor cumplimiento en 2010 de los primeros, especialmente los correspondientes a higiene general y autocontrol, los programas más genéricos de esta sección. Esto implica que los controles oficiales se van especializando más y abarcan aspectos de control considerados más minoritarios en años anteriores.

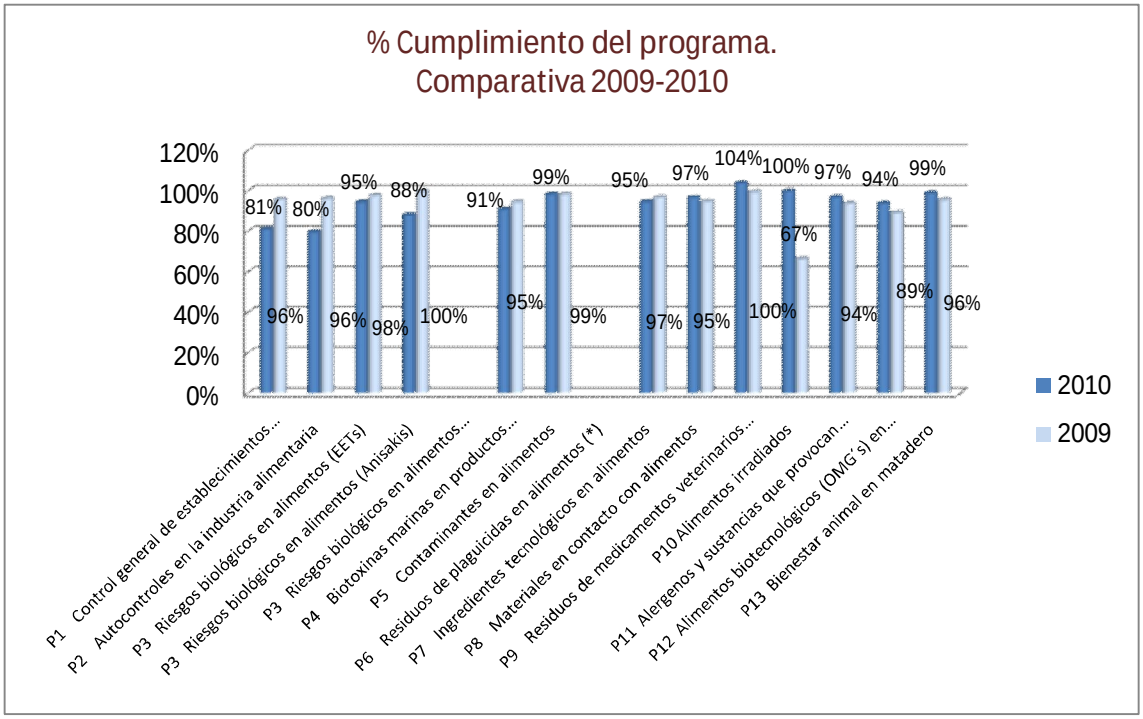

Gráfico 5.3 Grado de cumplimiento del Programa por las Autoridades Competentes

Como conclusión, de manera general en 2010 se programaron más UC que el año anterior pero al ser el grado de cumplimiento inferior al año anterior (especialmente en los programas 1 y 2, que abarcan un 80% de los controles realizados) el resultado final de UC programadas realizadas, quedó más equilibrado.

Nuevamente conviene resaltar que se realizó un elevado número de unidades de control no programadas, por lo que en términos absolutos lo realizado superó lo programado en la práctica totalidad de los casos. Por ello, se puede afirmar que las autoridades competentes son bastante realistas a la hora de la planificación y la asignación de sus recursos.

c. Cumplimiento del programa por los operadores económicos

En este apartado se refleja el porcentaje de incumplimientos detectados por las autoridades de control oficial por cada Unidad de Control realizada en un establecimiento alimentario en aplicación de cada uno de los programas de control del Plan.

De manera general, el grado de cumplimiento por los operadores económicos ha superado el 90%, con la excepción del programa de control general de establecimientos alimentarios, en el que se han detectado incumplimientos en el 15% de los casos. Cabe destacar que este programa contempla muchos aspectos diferentes (autorización y registro, condiciones generales de higiene, trazabilidad, SANDACH, formación y etiquetado), lo que explica que haya un mayor grado de incumplimientos, al ser un programa más amplio que abarca un gran número de requisitos a cumplir.

En términos absolutos en el año 2010 se detectaron un total de 94.974 incumplimientos ante los 880.362 controles realizados en el marco de todos los programas de control oficial.

En la siguiente tabla se puede observar para cada uno de los programas el número de UC realizadas (tanto programadas como no programadas), el número de incumplimientos detectados y el porcentaje para el año 2010 y su comparativa con el 2009.

	2010			2009		
	Nº UC Realizadas	Nº Incumplimientos	% Incumplimiento	Nº UC Realizadas	Nº Incumplimientos	% Incumplimiento
P1 Control general de establecimientos alimentarios	544.257	82.501	15%	676.541	66.327	10%
P2 Autocontroles en la industria alimentaria	108.432	10.180	9%	96.214	6.382	7%
P3 Riesgos biológicos en alimentos (EETs)	56.166	1	0%	40.990	14	0%
P3 Riesgos biológicos en alimentos (Anisakis)	55.898	220	0%	36.977	56	0%
P3 Riesgos biológicos en alimentos (microorganismos patógenos)	40.326	817	2%	34.171	2570	8%
P4 Biotoxinas marinas en productos alimenticios	603	6	1%	409	12	3%
P5 Contaminantes en alimentos	8.909	121	1%	7.704	71	1%
P6 Residuos de plaguicidas en alimentos (*)	1.568	23	1%	6.227	218	4%
P7 Ingredientes tecnológicos en alimentos	3.436	264	8%	2.828	169	6%
P8 Materiales en contacto con alimentos	341	20	6%	176	31	18%
P9 Residuos de medicamentos veterinarios en productos alimenticios	52.668	89	0%	52.910	140	0%
P10 Alimentos irradiados	12	0	0%	11	7	64%
P11 Alergenos y sustancias que provocan intolerancias en los alimentos	1.042	91	9%	991	126	13%
P12 Alimentos biotecnológicos (OMG´s) en los alimentos	178	3	2%	202	7	3%
P13 Bienestar animal en matadero	6.526	638	10%	2.332	675	29%
SUMA GLOBAL	880.362	94974		958.683	76.805	

Tabla 5.4 Comparativa 2009-2010 unidades de control e incumplimientos

Como se puede observar en la tabla 5.4, el mayor porcentaje de incumplimiento se ha dado en el programa 1, con un 15%, seguido del programa 13 de bienestar animal en el matadero y del programa 2 de autocontrol.

También son relevantes los incumplimientos detectados en el programa 11 de alergenos y en el 7 de ingredientes tecnológicos.

En el extremo opuesto se encuentran los programas en los que el número de incumplimientos en encuentra entre el 0%y el 2%, como son los programas de riesgos biológicos, residuos de medicamentos veterinarios, alimentos irradiados, biotoxinas, contaminantes, residuos de plaguicidas y OGM.

Comparando estos resultados con los obtenidos en el año precedente, se puede observar una mejoría muy relevante en el programa de bienestar animal en el matadero, que ha pasado de presentar un 29% de incumplimiento a un 10%, cifra muy significativa si tenemos en cuenta que se han triplicado el número de controles realizados en el marco de este programa.

Además de esta apreciación, también cabe señalar el resultado más favorable en el control de materiales en contacto con alimentos, que es un programa que en 2010 ha tenido un grado de implantación mucho mayor en las CCAA, que se han duplicado el número de controles realizados y sin embargo los incumplimientos han pasado del 18% al 6%. También en el marco del programa de alergenos se han reducido los incumplimientos detectados de un 13 a un 9%.

El programa de alimentos irradiados tuvo un 64% de incumplimiento en 2009, pero este porcentaje elevado se debió a un número muy reducido de muestras realizadas, en su mayoría por sospecha, que distorsionaron los resultados.

El grado de incumplimiento respecto a la detección de microorganismos patógenos se ha reducido de un 8% a un 2%, si bien una de las causas puede ser que en la evaluación del año 2010 sólo se han contemplado los gérmenes contemplados en el Reglamento (CE) 2073/2005, mientras que el año anterior se incluyeron otros gérmenes patógenos adicionales.

En el extremo opuesto se encuentra el programa 1, de control general de establecimientos alimentarios, para el que el porcentaje de incumplimiento ha pasado del 10 al 15% en 2010. Este resultado debe estudiarse junto con las apreciaciones realizadas en los apartados anteriores, en los que se reflejaba un grado de cumplimiento del programa muy bajo y un porcentaje del total de UC realizadas (65%) inferior al realizado el año anterior (70%).

También se ha incrementado el nivel de incumplimiento en el programa de autocontrol, pasando de un 7 a un 9% en 2010.

El porcentaje de incumplimientos de los operadores económicos detectado en los demás programas se ha mantenido constante en el tiempo o incluso ha

sufrido un ligero descenso, como en el caso de la detección de residuos de plaguicidas y de biotoxinas marinas.

d. Medidas para asegurar la eficacia del control

De manera global, el número de medidas adoptadas ante los incumplimientos detectados se ha incrementado más de un 600% respecto al año anterior, pasando de 5.187 a 30.625 medidas. Esto supone que en la mayor parte de los programas el porcentaje de medidas ante incumplimientos o la notificación de las mismas se haya visto incrementada.

Este resultado podría considerarse como una respuesta favorable dada por España ante los sucesivos requerimientos de la OAV de la adopción de medidas ante la detección de incumplimientos en los distintos ámbitos.

En la tabla siguiente se muestran los resultados correspondientes a 2010 en comparación con los del año anterior:

Programa	2010			2009		
	Nº Incumplimientos	Nº medidas	% Medidas	Nº Incumplimientos	Nº medidas	% Medidas
P1 Control general de establecimientos alimentarios	82.501	26.457	32%	66.327	4024	6%
P2 Autocontroles en la industria alimentaria	10.180	2.556	25%	6.382	556	9%
P3 Riesgos biológicos en alimentos (EETs)	1	1	100%	14	9	64%
P3 Riesgos biológicos en alimentos (Anisakis)	220	207	94%	56	44	79%
P3 Riesgos biológicos en alimentos (microorganismos patógenos)	817	---	---	2.570	---	---
P4 Biotoxinas marinas en productos alimenticios	6	4	67%	12	13	108%
P5 Contaminantes en alimentos	121	92	76%	71	52	73%
P6 Residuos de plaguicidas en alimentos (*)	23	13	57%	218	---	---
P7 Ingredientes tecnológicos en alimentos	264	198	75%	169	122	72%
P8 Materiales en contacto con alimentos	20	10	50%	31	33	106%
P9 Residuos de medicamentos veterinarios en productos alimenticios	89	120	135%	140	---	---
P10 Alimentos irradiados	0	0	---	7		0%
P11 Alergenos y sustancias que provocan intolerancias en los alimentos	91	64	70%	126	111	88%
P12 Alimentos biotecnológicos (OMG´s) en los alimentos	3	3	100%	7	7	100%
P13 Bienestar animal en matadero	638	900	141%	675	216	32%
SUMA GLOBAL	94.974	30.625		76.805	7.187	

Tabla 5.5 Comparativa 2009-2010 incumplimientos y medidas adoptadas

En muchos programas el número de medidas adoptadas es prácticamente igual o incluso superior al de incumplimientos detectados, como en los programas de bienestar animal en matadero, de residuos de medicamentos veterinarios, OGM o riesgos biológicos (EET o Anisakis).

En otros programas, aunque el número proporcional de medidas se ha incrementado notablemente, sigue siendo bajo. Especial importancia cobran nuevamente en este sentido los programas 1 y 2, que en 2010 han tenido

una proporción de medidas ante incumplimientos del 32 y del 25% respectivamente.

No obstante, en este apartado es importante destacar que en muchos casos se adopta una única medida (ej. suspensión de actividad) ante la detección de un número de incumplimientos superior a uno. Este hecho tiene especial relevancia precisamente en los programas 1 y 2, que son programas de inspección y de auditoría, y en los que es probable que en una única visita de control se detecten varios incumplimientos simultáneamente que den lugar posteriormente a una única medida adoptada sobre el establecimiento globalmente y en los que, además, la definición de incumplimiento es más amplia. Sin embargo, en los programas de muestreo existe una relación más directa entre un incumplimiento concreto y una medida concreta.

En cuanto a la naturaleza de las medidas adoptadas, en los diferentes programas de control se ha observado que el mayor número de medidas adoptadas se encontraban catalogadas como “otras medidas”. Por tanto, en el futuro se debe contemplar la posibilidad de definir de manera más concreta esta categoría para mejorar la información disponible. También se hace necesario profundizar en este apartado entre la Administración General del Estado y las CCAA, a fin de que la notificación de medidas adoptadas sea más acorde con la realidad.

6. PROPUESTAS DE ADAPTACION DEL PLAN

Con carácter general, en este apartado se reflejan, por un lado los datos de este informe anual que sirven para actualizar el Plan de Control, y por otro, las posibles mejoras a introducir en los programas de control a raíz de los resultados obtenidos en el informe.

1. Propuestas de adaptación de la Parte A del Plan de control

Conviene indicar en este apartado que ya se ha diseñado y elaborado el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2011-2015, en cuya elaboración se ha tenido en cuenta la experiencia en la aplicación del primer Plan, los resultados obtenidos, así como las auditorías realizadas por parte de la Oficina Alimentaria y Veterinaria de la Comisión Europea.

Por tanto, en el nuevo Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria de 2011-2015 ya se han introducido cambios muy significativos respecto al Plan 2007-2010.

No obstante, se van a introducir ligeros cambios en el Plan a comienzos del año 2012, lo que representa las propuestas de adaptación del Plan que a continuación se mencionan.

Así, uno de los cambios propuestos para la Parte A del Plan de Control consiste en la incorporación en el Plan de Control de un apartado referente a la verificación de la eficacia de los controles oficiales, entendida como el conjunto de actividades realizadas por los niveles superiores jerárquicos sobre las actividades de Control Oficial de los servicios de inspección, con el objeto de verificar el buen funcionamiento interno del Control Oficial.

Esta propuesta surge principalmente a raíz de la Misión Perfil País, realizada por la OAV de la Comisión Europea, en España, en 2011, donde se resaltó la necesidad de garantizar que se llevaba a cabo una correcta verificación de la eficacia del Control Oficial en España, ya que consideraban que no había garantías suficientes de que se estuviese llevando a cabo una adecuada verificación.

Esto supone que las CCAA deberán proporcionar anualmente los datos en materia de verificación de la eficacia del Control Oficial, fomentando de manera indirecta la realización adecuada de ésta.

2. Propuestas de adaptación de la Parte B del Plan de control

A la luz de los datos y resultados obtenidos y del análisis de los mismos, que aparecían en los Informes Anuales 2007, 2008 , 2009 y en el presente Informe de 2010, se han producido diversos ajustes y modificaciones en lo referente a los programas de Control Oficial que integran el Plan Nacional de cara a su aplicación en 2011.

Sección II: Programas de Control Oficial en Agricultura, Ganadería, Pesca y Calidad Alimentaria

Las principales propuestas de adaptación van encaminadas a la simplificación de los programas con el fin de poder ejecutarlos con un mayor grado de eficacia y de forma más ágil por parte de las autoridades competentes.

Podemos destacar entre ellas, fundamentalmente dos:

- La reducción del tamaño mínimo de la muestra a controlar, optimizando el análisis de riesgo.
- La unificación de varios programas en uno solo en aras a una mayor operatividad en la realización de los controles “in situ” y en la explotación de los datos a posteriori.

En cada uno de los programas y subprogramas se establecen adaptaciones específicas surgidas de la experiencia adquirida en su ejecución. Estas adaptaciones de carácter específico se recogen en el punto 5, de cada uno de ellos.

Sección III: Programas de control oficial en Establecimientos alimentarios.

1. EETs y riesgos biológicos

   En primer lugar, uno de los cambios que ya han sido introducidos en el Plan 2011-2015 y en el presente informe anual, pero que suponen un cambio respecto al informe del año precedente, es la inclusión del programa de Encefalopatías Espongiformes Transmisibles dentro del programa de Riesgos Biológicos.

   Se ha considerado oportuno este cambio porque, si bien en años precedentes el control de encefalopatías ha sido prioritario y ha requerido unas medidas específicas de control, en la actualidad se considera oportuno atribuirle la misma categoría que al resto de riesgos biológicos. Prueba de este argumento está la detección irrelevante de incumplimientos a pesar de la realización de un número elevado de controles.

2. Criterios de higiene de los procesos

   Una de las propuestas de adaptación para el próximo año, consiste en la inclusión de los datos relativos al cumplimiento de los Criterios de Higiene de los Procesos contemplados en el Reglamento (CE) 2073/2005, en el Programa 2 de autocontroles en la industria alimentaria, como una actividad de control enmarcada dentro del autocontrol de las empresas.

   Los datos relativos a estos criterios de higiene se contemplaban hasta ahora en el programa de riesgos biológicos.

La justificación es que los Criterios de Higiene de los Procesos se refieren a las deficiencias detectadas en el proceso. Dichos criterios se incluyen en el Plan APPCC, en el Autocontrol, formando parte del enfoque preventivo con el que se pretende asegurar la Seguridad de los productos alimenticios. No llegan a considerarse incumplimientos, no se establecen medidas correctoras y no suponen un riesgo inaceptable para la Salud Humana.

Además, en el Reglamento 2073/2005, relativo a criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, se habla de Criterios de Seguridad Alimentaria y de Criterios de Higiene de los Procesos. En dicho Reglamento se especifica que estos últimos deben formar parte integrante del Plan APPCC, y en base a estos principios de autocontrol, llevarse a cabo el proceso.

3. Reestructuración de fases y sectores de la cadena alimentaria

Otra modificación que se va a llevar a cabo en el Plan y en el próximo informe anual es una reestructuración de los sectores y fases de la cadena alimentaria.

Este cambio obedece a que se ha tratado de equiparar las fases y sectores del informe anual a las claves, categorías y actividades del registro sanitario (RGSEA) con el fin de obtener datos cada vez más fiables y de mayor calidad.

Por ello se va a separar la fase Elaborador/envasador en dos fases diferentes: elaborador y envasador.

Y respecto a los sectores, se va a pasar de los 17 sectores existentes actualmente, a 20 sectores. Esto se debe al desglose de los sectores 8 y 15 tal y como se reflejan en la siguiente tabla:

SECTORES IA 2010	SECTORES IA 2011
Sector 8: Edulcorantes naturales, miel, condimentos, especias, estimulantes, infusiones y derivados	Sector 8: Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción
	Sector 9: Condimentos y especias
	Sector 10: Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y derivados
Sector 15: Bebidas no alcohólicas y alcohólicas	Sector 15: Bebidas no alcohólicas
	Sector 16: Bebidas alcohólicas

ANEXO: RELACION DE DOCUMENTOS INSERTADOS

- Doc. Insertado 1. RRHH CCAA en el ámbito de la Agricultura, ganadería, pesca y calidad
- Doc. Insertado 2. RRHH laboratorios CCAA en el ámbito de la Agricultura, ganadería, pesca y calidad
- Doc. Insertado 3. RRHH CCAA en el ámbito de la Salud Pública
- Doc. Insertado 4.Cursos de formación a nivel del MSPSI-AESAN
- Doc. Insertado 5. Cursos de formación a nivel de las CCAA en materia de salud pública
- Doc. Insertado 6. Cursos de formación a nivel de las CCAA en materia de agricultura, ganadería, pesca y calidad
- Doc. Insertado 7. Procedimientos Normalizados de trabajo elaborados en 2010
- Doc. Insertado 8. Informe anual de los programas de la Sección I, de control oficial en comercio exterior
- Doc. Insertado 9. Informe anual de los programas de la Sección II, de control oficial de la agricultura, ganadería, pesca y calidad alimentaria
- Doc. Insertado 10. Informe anual de los programas de la Sección III, de control oficial en establecimientos alimentarios
- Doc. Insertado 11. Informe anual de las auditorías realizadas en el ámbito del MARM
- Doc. Insertado 12. Informe anual de las auditorías realizadas en el ámbito del MARM
- Docs. Insertados 13-28. Informes anuales de las auditorías realizadas en el ámbito de las DGAG-CCAA
- Doc. Insertado 30. Informe anual de las auditorías realizadas en el ámbito de la SGSE
- Doc. Insertado 31. Informe anual de las auditorías realizadas en el ámbito de las DGSP-CCAA