

2018
2020



GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS

I Plan Coordinado de Control de la Cadena Alimentaria del Principado de Asturias



II Plan Coordinado de Control de la Cadena Alimentaria del Principado de Asturias

**2018
2020**

**Versión 1.0
Diciembre
2017**

Edita:

Gobierno del Principado de Asturias

Diseño y maquetación:

Consejería de Sanidad

Impresión:

Gráficas Eujoa

Depósito Legal:

AS-02308-2018

Distribución:

Edición de 200 ejemplares

Disponible para descarga en:

<https://www.astursalud.es>; <https://tematico8.asturias.es/seguridadAlimentaria/>

PRESENTACIÓN



La calidad y seguridad de nuestra alimentación se han convertido en indicadores de la mejora social, de modo que no basta ya con disponer de alimentos en cantidad suficiente, es imprescindible poder trasladar a los ciudadanos la confianza en que pueden consumir alimentos saludables y sin riesgo alguno.

Para garantizar a la población el control de estos riesgos potenciales, es preciso hacer un abordaje integral que incluya todas las etapas por las que pasa un alimento, desde la producción hasta que llega a la mesa del consumidor.

Este planteamiento global *'del campo a la mesa'* se ha ido incorporando a las políticas alimentarias a nivel europeo, nacional y autonómico y es uno de los principios orientadores del proyecto de Ley de Calidad Alimentaria del Principado de Asturias. Un ejemplo de ello es el recientemente publicado Reglamento comunitario sobre controles y otras actividades oficiales. Existe pues ya un cuerpo de doctrina que enlaza de forma integradora actividades hasta ahora disyuntas donde se incluye la técnica productiva y el control en campo, la sanidad vegetal y animal, el bienestar de los animales y el control de la trazabilidad, la atención singular a los controles de mercado, la atención a la calidad diferenciada, y las prácticas comerciales propiamente dichas, con el objetivo de garantizar la seguridad de la cadena agroalimentaria y la protección de los intereses de los consumidores.

Naturalmente, este nuevo enfoque implica la participación en el proceso de todos los eslabones propios de una cadena alimentaria, cada vez más compleja en un mundo globalizado, y en la que participan un mayor número de actores, administraciones y operadores. El logro de este abordaje integral solo es posible desde la estrecha coordinación de todos los actores que intervienen en los controles oficiales de los distintos eslabones de la cadena, en donde tienen además un papel determinante los operadores económicos, que son los verdaderos responsables de poner en el mercado alimentos seguros, sin olvidar a las personas, que son las destinatarias de estos productos. Se trata por tanto de la consolidación de un modelo de gobernanza cooperativa y participativa en el que todos tienen que asumir su responsabilidad parcial, esa asunción debe quedar registrada, y debe poder ser verificada en caso de necesidad. Y todo ello sin menoscabo de lograr la mínima carga burocrática, acentuando el principio de autocontrol y tratando de llevar hasta su más eficiente expresión la subsidiariedad en su aplicación.

Y todo ello al servicio de la protección de la salud de los consumidores en tanto que derecho recogido en nuestra Constitución que corresponde a las autoridades competentes garantizarlo y para ello, es necesario disponer de los recursos y medios necesarios.

En este sentido, el primer Plan Coordinado de Control de la Cadena Alimentaria del Principado de Asturias ha demostrado ser una buena herramienta para lograr este objetivo, pero es necesario mejorarlo y actualizarlo para incorporar las nuevas exigencias de la normativa europea y para continuar reforzando la coordinación y cooperación necesarias entre todas las autoridades competentes y partes implicadas, con el fin de garantizar la eficacia y calidad de los controles oficiales, convirtiendo así el plan en una herramienta para la mejora continua en esta determinante cuestión.

A tal fin, y sobre estas premisas se ha elaborado este segundo plan, desde ese espíritu de colaboración y concertación, y reconociendo ese escenario de responsabilidad compartida que a tantos implica en su correcta ejecución. Con este nuevo plan el Gobierno del Principado de Asturias avanza y profundiza en su labor por la protección de la salud de las personas consumidoras, una de sus prioridades políticas, sin olvidarse de otros aspectos importantes como la calidad, la transparencia y la confianza de la ciudadanía en los poderes públicos, y la contribución a la implicación colectiva en su logro.

Francisco del Busto de Prado
Consejero de Sanidad



M^a Jesús Álvarez González
Consejera de Desarrollo Rural
y Recursos Naturales



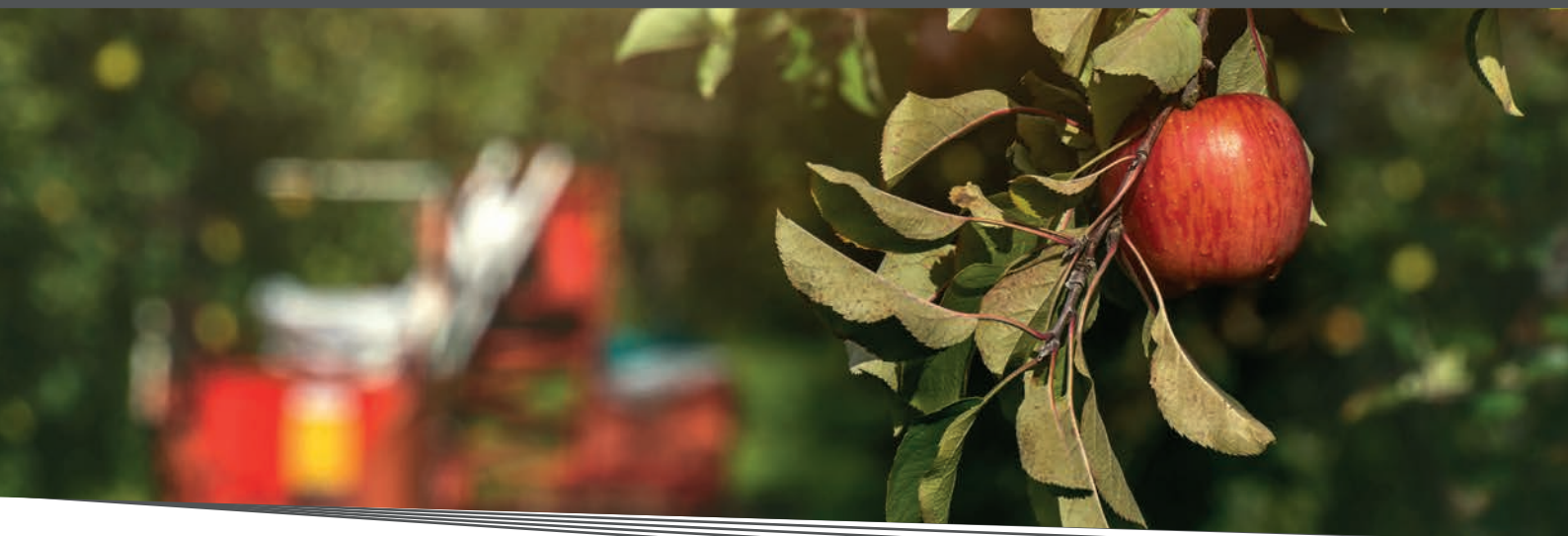
AUTORES

NOMBRE	CARGO	ORGANISMO
José Ignacio Altolaquirre Bernácer	Jefe Servicio Riesgos Ambientales y Alimentarios	DGSP/ ASAC / SRAYA (Consejería Sanidad)
José María Ropero Mateos	Jefe Sección Higiene Alimentaria	DGSP/ ASAC / SRAYA (Consejería Sanidad)
Enrique Ángel López Carrascosa	Coordinador Sanitario de Mataderos	DGSP/ ASAC / SRAYA (Consejería Sanidad)
Alejandro Temprano Hernández	Responsable de Programas de Control Oficial de Alimentos	DGSP/ ASAC / SRAYA (Consejería Sanidad)
Fernando Gamonal Menéndez	Jefe Sección de Gestión y Evaluación de la Calidad	DGSP/ ASAC / SRAYA (Consejería Sanidad)
Adolfo Guillermo Sánchez Maquinay	Jefe de Servicio de Consumo	DGSP/ ASAC / SC (Consejería Sanidad)
Javier Fernández Suárez	Jefe Sección de Ordenación de Recursos	DGPM / SOP (Consejería Desarrollo Rural y Recursos Naturales)
Mª Fernanda Fernández Barros	Jefa Servicio de Sanidad y Producción Animal	DGG / SSYP (Consejería Desarrollo Rural y Recursos Naturales)
Gemma Mª Polledo Ruiz	Jefa Sección Control Producciones Ganaderas	DGG / SSYP (Consejería Desarrollo Rural y Recursos Naturales)
Roberto Agustín López Acebo	Jefe Sección Epidemiología - Punto Contacto Consejería Desarrollo Rural y Recursos Naturales - PNCOCA	DGG / SSYP (Consejería Desarrollo Rural y Recursos Naturales)
Vidal Francisco Álvarez Rodríguez	Jefe Servicio Desarrollo Agroalimentario	DGDRA / SDA (Consejería Desarrollo Rural y Recursos Naturales)
Máximo Braña Argüelles	Jefe Sección Sanidad Vegetal	DGDRA/ SDA (Consejería Desarrollo Rural y Recursos Naturales)
Matías Rubio Pérez	Jefe Sección de Comercialización y Promoción	DGDRA/ SDA (Consejería Desarrollo Rural y Recursos Naturales)
María Luisa Carreño Hevia	Jefa Sección Calidad Agroalimentaria	DGDRA/ SDA (Consejería Desarrollo Rural y Recursos Naturales)
Carlos Hernández Lorenzana	Jefe Sección de Fomento Asociativo	DGDRA/ SDA (Consejería Desarrollo Rural y Recursos Naturales)

SIGLAS Y ABREVIATURAS

AECOSAN	Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición
APPCC	Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico
ASAC	Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo
ASAJA	Asociación Agraria Jóvenes Agricultores
CCAA	Comunidades Autónomas
CE	Comunidad Europea
CFOTMA	Consejería de Fomento, Ordenación del Territorio y Medio Ambiente
DG	Dirección General
DGDRA	Dirección General de Desarrollo Rural y Agroalimentación
DGG	Dirección General de Ganadería
DGPM	Dirección General de Pesca Marítima
DGSP	Dirección General de Salud Pública
FEGA	Fondo Español de Garantía Agraria
MAPAMA	Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente
MSSSI	Ministerio de Sanidad Servicios Sociales e Igualdad
OCA	Oficina Comarcal Agraria
PNCOCA	Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed (Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos Europeo)
RGSEAA	Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos
SAC-COAG	Sindicato Asturiano de Campesinos- Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos
SANDACH	Subproductos Animales no Destinados al Consumo Humano
SC	Servicio de Consumo
SCIRI	Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información
SDA	Servicio de Desarrollo Agroalimentario
SOP	Servicio de Ordenación Pesquera
SRAYA	Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios
SSYPA	Servicio de Sanidad y Producción Animal
TICs	Tecnologías de la Información y la Comunicación
TRACES	Trade Control and Expert System
UCA	Unión de Campesinos Asturianos
UTA	Unidad Territorial de Área

ÍNDICE DE CONTENIDOS



INTRODUCCIÓN	11
CAPÍTULO 1: ASPECTOS GENERALES DEL PLAN	15
1.1 ESTRUCTURA Y CONTENIDOS DEL PLAN	15
1.2 ÁMBITO DE APLICACIÓN	18
1.3 APROBACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DEL PLAN	22
1.4 OBJETIVOS DE ALTO NIVEL	22
CAPÍTULO 2: EL CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA EN EL PRINCIPADO DE ASTURIAS	25
2.1 AUTORIDADES COMPETENTES	25
2.2 ALCANCE DE RESPONSABILIDADES	31
2.3 RECURSOS HUMANOS Y MATERIALES	38
2.4 LABORATORIOS	40
2.5 MECANISMOS DE COORDINACIÓN Y COOPERACIÓN	45
2.6 CONTROL DE IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES	50
2.7 DELEGACIÓN DE TAREAS	53
CAPÍTULO 3: ÁREAS DE ACTUACIÓN	55
3.1 PRODUCCIÓN PRIMARIA Y ACTIVIDADES CONEXAS	55
3.2 TRANSFORMACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS	57
3.3 COMERCIO MINORISTA Y RESTAURACIÓN	59
3.4 CONSUMIDOR	60

CAPÍTULO 4: ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES	63
4.1 EL CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS Y PIENSOS EN EL PRINCIPADO DE ASTURIAS	63
4.2 AUTORIZACIONES Y REGISTROS	65
4.3 CRITERIOS DE CATEGORIZACIÓN DE RIESGOS Y ESTABLECIMIENTO DE FRECUENCIAS DE CONTROL	70
4.4 ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES	70
CAPÍTULO 5: GESTIÓN DE EMERGENCIAS Y CRISIS	73
5.1 GESTIÓN DE ALERTAS ALIMENTARIAS Y DE PIENSOS	73
5.2 GESTIÓN DE BROTES ALIMENTARIOS	75
5.3 PLANES DE CONTINGENCIA	76
5.4 GESTIÓN DE CRISIS ALIMENTARIAS	77
CAPÍTULO 6: HERRAMIENTAS DE APOYO	79
6.1 BASE LEGAL	79
6.2 SOPORTE JURÍDICO AL CONTROL OFICIAL	81
6.3 SOPORTES INFORMÁTICOS	82
6.4 AUTOCONTROL Y SISTEMA APPCC	87
6.5 GUÍAS DE BUENAS PRÁCTICAS	88
6.6 FORMACIÓN DE OPERADORES AGROALIMENTARIOS	91
CAPÍTULO 7: ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y REVISIÓN Y EVALUACIÓN DEL PLAN	93
7.1 NORMALIZACIÓN DE PROCEDIMIENTOS Y DOCUMENTOS	93
7.2 FORMACIÓN DE LOS AGENTES DE CONTROL OFICIAL	94
7.3 VERIFICACIÓN DE LA EFICACIA DE LOS CONTROLES OFICIALES: SUPERVISIONES Y AUDITORÍAS INTERNAS	96
7.4 EVALUACIÓN DEL PLAN	100
7.5 REVISIÓN Y MEJORA CONTINUA	100
7.6 ACREDITACIÓN DE LOS SERVICIOS DE CONTROL OFICIAL	100
ANEXOS	
ANEXO I: LISTA DE PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL Y ACTUACIONES EN EL ÁMBITO DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA Y ACTIVIDADES CONEXAS	101
ANEXO II: PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL Y ACTUACIONES EN FASES POSTERIORES A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	102
ANEXO III: PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL Y ACTUACIONES EN EL ÁMBITO DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA Y ACTIVIDADES CONEXAS Y EN FASES POSTERIORES	103
ANEXO IV: PROGRAMAS DE CONTROL DE ALIMENTOS PUESTOS A DISPOSICIÓN DEL CONSUMIDOR SIN REPERCUSIONES EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	103

INTRODUCCIÓN



Una de las principales prioridades estratégicas del Gobierno del Principado de Asturias es proteger la salud y los intereses de los consumidores en relación con los alimentos y los piensos comercializados en su territorio.

La experiencia adquirida y las últimas crisis alimentarias han puesto de manifiesto la necesidad de reforzar los controles oficiales a lo largo de toda la cadena alimentaria y establecer mecanismos adecuados de comunicación y coordinación entre todas las autoridades implicadas.

Estos controles oficiales deben llevarse a cabo siguiendo criterios de máxima calidad, eficacia y eficiencia y ser proporcionados, basados en los riesgos identificados y aplicados con la necesaria flexibilidad para permitir la subsistencia y promoción de las pequeñas y medianas empresas basadas en la producción y comercialización de productos locales y de calidad, con respeto de las normas higiénicas, medioambientales y de bienestar de los animales.

El peso del **sector primario** en Asturias sobre el valor añadido bruto de Asturias ha tenido una tendencia decreciente en los últimos años, situándose en menos del 1,4% en el año 2016. Este sector es marcadamente ganadero, pues supone casi un 90% de la producción final agraria reservándose el porcentaje restante a la producción agrícola regional. Existen dos subsectores, el vacuno de leche y de carne, que agregan más del 80% de la rama agraria de la región, suponiendo la leche de vacuno el 52,2% y la carne de esta especie el 27,7% de la producción final agraria, estando repartidos en 2016 en un total de 16331 explotaciones de bovino con 413048 animales, de las cuales 13856 (84,8%) son explotaciones de carne y 2475 (15,1%) son explotaciones de leche o mixtas. Completan esta producción el resto de subsectores ganaderos en un pequeño porcentaje cada uno.

Como sector clave que es el vacuno en Asturias, cabe destacar que se ha perdido el 53% de las explotaciones bovinas que tenía hace 20 años, un descenso medio aproximado de 1000 explotaciones al año; sin embargo, el tamaño medio de las explotaciones bovinas asturianas se ha doblado en este mismo periodo pasando de 11,3 a 25,3 cabezas por explotación. La raza Asturiana de los Valles es la más abundante desde el inicio del presente siglo, acaparando en la actualidad el 48% de la cabaña bovina regional. El concejo de Tineo mantiene su hegemonía ganadera en Asturias, acaparando el 6% de los bovinos y el mayor porcentaje de producción láctea regional. De las 9014 explotaciones y los 37348

equinos censados, la cabaña más numerosa se distribuye entre Lena y Tineo, contando entre ambos concejos con el 9 % de las cabezas de équidos de la región. El concejo de Cabrales encabeza la clasificación en cuanto a reses de ganado ovino y caprino, con el 7% y el 11,5% del total de la cabaña asturiana en 2016, respectivamente. En cuanto al sector porcino, el total de explotaciones asciende a 1616 con un total de 7424 animales, siendo este un sector atomizado y basado prácticamente en explotaciones familiares y de autoconsumo, con más de un 95% de “explotaciones reducidas” (según definición del Real Decreto 324/2000, de 3 de marzo, por el que se establecen normas básicas de ordenación de las explotaciones porcinas¹).

Sin embargo, la producción primaria agrícola ha experimentado cambios importantes en cuanto al aumento de la superficie ocupada, como en el caso de los frutales (especialmente de cultivo de kiwi), así como de las arbustivas (pequeños frutos como arándanos, frambuesas y moras); también las plantaciones de manzano de sidra siguen tendencia ascendente. En el campo de la horticultura, el cultivo de judía bajo marchamo de denominación tiene una amplia tradición y ocupa un lugar importante dentro de las producciones agrícolas.

Los cultivos de huerta, bajo plástico o al aire libre, tienen también una gran importancia en el centro de la Comunidad Autónoma, donde se ubican los mayores núcleos de población. Las plantaciones de lechuga, tomate y judía verde presentan la mayor concentración en esas zonas.

Por su parte, el volumen de la **producción agrícola y ganadera ecológica** certificada en 2015 fue de 4200 toneladas. A esta producción primaria de Asturias hay que sumar el volumen de los productos ecológicos transformados en las industrias y certificados por el COPAE (Consejo de la Producción Agraria Ecológica del Principado de Asturias), que en 2015 fue de 6600 toneladas, con un volumen de facturación de 7 millones de euros, lo que supone un incremento del 7% respecto al año anterior.

Por último, y según el estudio del Grupo de Investigación en gestión económica para el Desarrollo Sostenible del Sector Primario de la Universidad de Cantabria sobre la medida del impacto económico del sector de la pesca en la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias de 2013, la dependencia de la actividad empresarial de la comunidad autónoma de la cadena de valor de la pesca es de un 1,16%, de un 0,56% en valor agregado y de un 0,82 en empleo en datos de 2012. El censo de flota correspondiente a los barcos de pesca profesional con puerto base en Asturias es de 258 embarcaciones, el número de licencias de mariscadores profesionales es de 429, el número de licencias de angula a pie es de 157 y de angula desde embarcación de 35, y se han expedido 202 licencias de recogida de algas de arribazón. Asimismo, hay cinco cultivos marinos autorizados, dos de moluscos bivalvos en la ría del Eo, dos de algas en el concejo de Colunga y un cultivo en tierra en el concejo de Llanes.

El **sector agroalimentario** en su conjunto es, junto con el energético y el metálico, uno de los más importantes de la industria de la región. La industria alimentaria asturiana genera un valor añadido bruto en torno a 400 millones de euros del que más de la mitad corresponde al sector lácteo. Esto supone aproximadamente el 14% del total de la industria asturiana y sobre el 2% de las ventas de la industria alimentaria a nivel nacional.²

Entre los productos de la industria agroalimentaria asturiana cabe destacar aquellos con características propias, de acuerdo con la legislación europea, debidas al ámbito

1 *Explotación reducida*. Se considera así, a la que alberga un número inferior a cinco cerdas reproductoras, pudiendo mantener un número no superior a 25 plazas de cebo. En todo caso, la explotación no podrá albergar una cantidad de porcinos superior al equivalente de 4,80 UGM.

2 Fuente SADEI: Sociedad Asturiana de Estudios Económicos y Empresariales

geográfico en el que se producen y amparados bajo alguna de las siguientes figuras de calidad diferenciada:

- *Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP):* “Ternera Asturiana”, “Faba Asturiana”, “Chosco de Tineo” y “Queso Los Beyos”.
- *Denominaciones de Origen Protegidas (DOP):* “Sidra de Asturias”, “Cangas” (vino), “Cabrales”, “Gamoneu”, “Afuega'l Pitu” y “Queso Casín”.
- *Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG):* “Jamón Serrano”.

Existen en el Principado de Asturias más de 10000 empresas alimentarias (incluidos comercios minoristas y de hostelería y restauración) que dan empleo a más de 50000 personas, lo que supone aproximadamente un 25% del total del empleo regional, de las que más del 90% son microempresas (menos de 10 trabajadores y menos de 2 millones de euros de facturación anual). Los sectores mayoritarios son los de hostelería y restauración (47,3%) seguidos del comercio minorista de alimentación (21,3%); carnes y derivados (8,8%); harinas, cereales y derivados (8,5%); pescados, moluscos y derivados (3,4%); vegetales (3,1%); bebidas alcohólicas, en especial, sidra (1,6%); y leche y productos lácteos (1,4%).

Este segundo Plan Coordinado de Control de la Cadena Alimentaria del Principado de Asturias (en adelante, el Plan) ha sido desarrollado como estrategia global para dar cumplimiento a las exigencias legislativas en materia de calidad y seguridad alimentaria y a las especiales necesidades de coordinación y control en el Principado de Asturias.

En él han participado todos los organismos, agentes y entidades que intervienen directa o indirectamente en la seguridad y/o en la calidad de los alimentos y piensos en el Principado de Asturias:

- Consejería de Sanidad.
- Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales.

En su elaboración se han tenido en cuenta las directrices generales establecidas a nivel europeo³ y las contempladas en el “Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria de España 2016-2020”.

3 Decisión de la Comisión de 21 de mayo de 2007



CAPÍTULO 1

Aspectos generales del Plan



1.1. ESTRUCTURA Y CONTENIDOS DEL PLAN

El Plan establece, en el **Capítulo 1**, las directrices y líneas generales de actuación del Gobierno del Principado de Asturias en materia de seguridad y calidad alimentaria para el período 2018-2020, fijando el ámbito de actuación, los procedimientos e instrumentos de aprobación, actualización y adaptación del Plan y los objetivos de alto nivel perseguidos.

En el **Capítulo 2** se describen la estructura, las funciones, las competencias, las áreas de responsabilidad y los recursos de las autoridades competentes a nivel de producción primaria y en las fases posteriores; los laboratorios de control oficial de alimentos, de piensos, de sanidad animal y vegetal; así como los mecanismos y los órganos colegiados de coordinación y cooperación entre los distintos agentes que intervienen en la cadena, entidades y organismos de control oficial autonómicos y nacionales. También se describen los controles, a nivel del Principado de Asturias sobre la importación y exportación de alimentos y piensos y las tareas o actividades de control oficial que la Administración del Principado de Asturias ha delegado en organizaciones o entidades externas, así como los mecanismos para su supervisión.

En el **Capítulo 3** se definen las cuatro áreas fundamentales de actuación (producción primaria y operaciones conexas, transformación/distribución de alimentos, comercio minorista/restauración colectiva y consumidor), detallando los objetivos estratégicos del Plan y las líneas de actuación a desarrollar en cada una de ellas para el presente ciclo de planificación. Estos objetivos estratégicos desarrollan los objetivos de alto nivel (definidos en el presente Capítulo) y se concretan después en objetivos operativos en cada programa de control, definiendo los indicadores y los mecanismos de evaluación y revisión correspondientes.

El **Capítulo 4** trata el modo en el que se desarrolla el control oficial de alimentos y piensos en el Principado de Asturias, así como las actividades relacionadas, con detalle de la planificación, ejecución y evaluación, el procedimiento de autorizaciones y registros de establecimientos alimentarios y explotaciones agrícolas o ganaderas y los criterios de control en cada sector o fase para la categorización de riesgos y establecimiento de las frecuencias de inspección.

En el **Capítulo 5** se describen los sistemas o procedimientos de gestión de emergencias alimentarias en el Principado de Asturias: órganos colegiados de coordinación, evaluación,

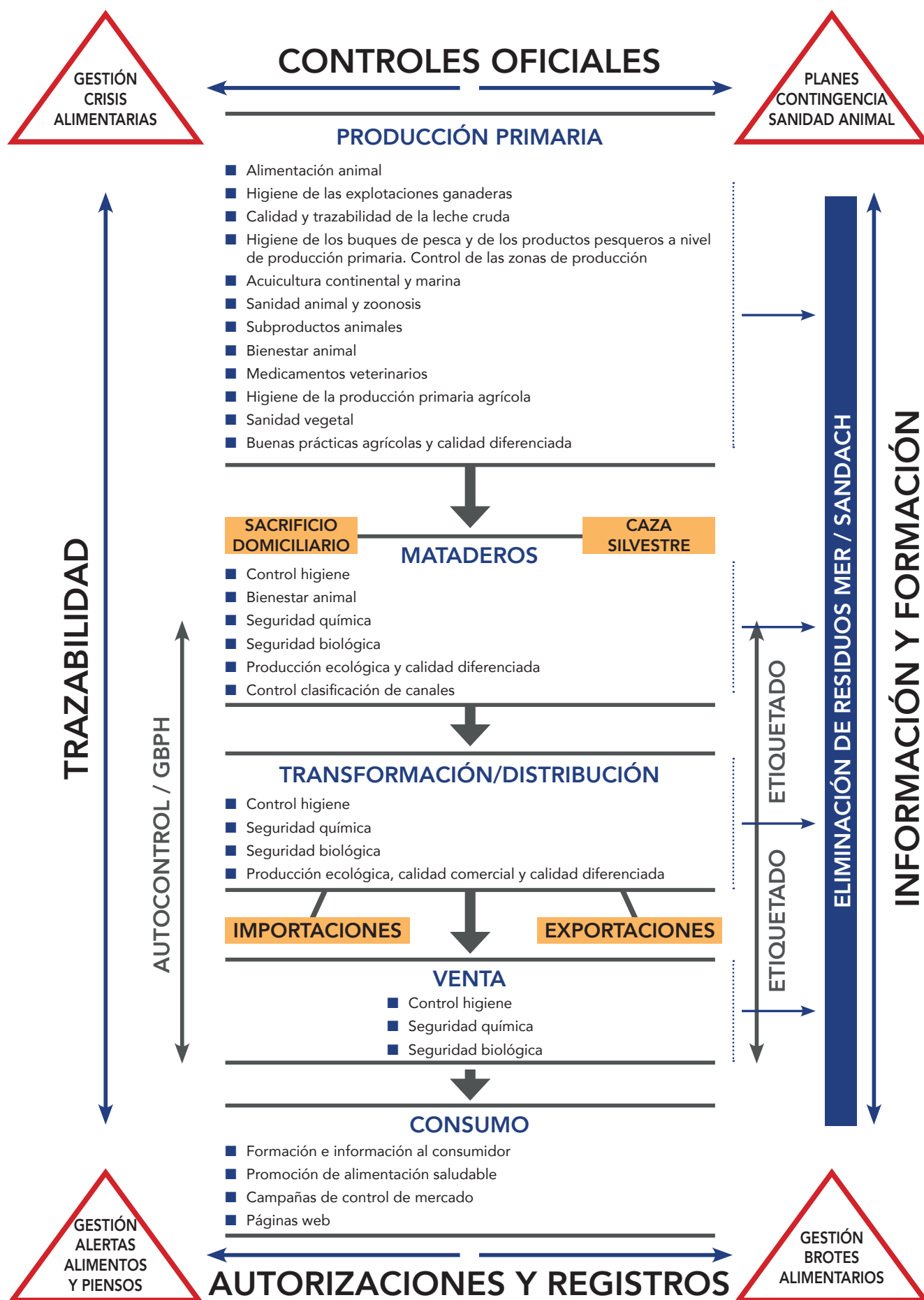
gestión y comunicación de riesgos; sistema coordinado de intercambio rápido de información (SCIRI), puntos de contacto y responsabilidades; planes de contingencia de sanidad animal; y gestión, coordinación e investigación de los brotes alimentarios y de las alertas relacionadas con la alimentación animal.

El **Capítulo 6** detalla los instrumentos legales y de intervención que permiten a las autoridades competentes asegurar la eficacia de los controles oficiales, así como las bases de datos, registros y aplicaciones informáticas existentes relacionadas con las actividades de control oficial. También describe las actividades de la Administración del Principado de Asturias orientadas al fomento de herramientas que faciliten a las empresas alimentarias cumplir con la responsabilidad y la exigencia de poner en el mercado alimentos seguros (autocontrol, sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico –APPCC– y Guías de Buenas Prácticas de Higiene, entre otras).

Por último, el **Capítulo 7** detalla los mecanismos que permiten garantizar la consistencia y la eficacia de los controles oficiales y mejorar la calidad de los mismos: procedimientos normalizados de trabajo, instrucciones técnicas, formación de los responsables del control oficial, establecimiento de objetivos e indicadores, procedimientos de supervisión, auditorías internas y acreditación futura de los servicios de control oficial, así como los procedimientos de evaluación, revisión y mejora continua del Plan.

Los **Anexos I, II, III y IV** contienen las listas de los programas específicos desarrollados en el ámbito de la producción primaria y operaciones conexas y en las fases posteriores a la misma, para verificar el cumplimiento de la normativa en materia de seguridad de alimentos y piensos, sanidad vegetal, sanidad y bienestar de los animales, características de calidad y calidad diferenciada de alimentos y campañas de control de mercados organizadas por el departamento de consumo. En cada uno de ellos se define el ámbito de aplicación, los objetivos específicos, el modo de realizar los controles oficiales, los mecanismos de coordinación –en caso necesario– y los procedimientos para su evaluación y revisión.

Figura 1. Esquema general del Plan



1.2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este II Plan incorpora todas las políticas y estrategias del Principado de Asturias encaminadas a garantizar la seguridad y la calidad de los alimentos, desde la producción primaria hasta el consumo.

Incluye todos los controles, mecanismos y actuaciones llevadas a cabo para verificar el cumplimiento de la legislación relacionada con:

- los alimentos
- los piensos
- la sanidad animal
- la higiene en la producción primaria agrícola
- la sanidad vegetal
- el bienestar de los animales
- la gestión de los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH)
- la calidad alimentaria y la calidad diferenciada
- la producción ecológica
- la defensa de los consumidores en relación con los alimentos

También incorpora las actuaciones encaminadas a la promoción de la salud y al fomento de hábitos saludables relacionados con el consumo racional de alimentos, así como las actividades desarrolladas por la Consejería de Sanidad en temas de formación e información de los consumidores sobre temas alimentarios.

La duración del Plan, o el presente ciclo de planificación, se establece desde el 1 de enero de 2018 hasta el 31 de diciembre de 2020, al objeto de coincidir con las estrategias europeas y con el II Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria (PNCOCA). En lo sucesivo, el Plan coincidirá con los ciclos que se establezcan en el correspondiente Plan Nacional.

Tabla 1. Ámbito del Plan (áreas de actuación)

1. CONTROL DE ALIMENTOS

1.1. Legislación general sobre alimentos	Responsabilidades de los operadores y procedimientos Controles oficiales Trazabilidad Gestión de emergencias y crisis alimentarias Control de las importaciones
1.2. Higiene (todos los alimentos)	Higiene alimentaria (general para todos los sectores y mercancías) • producción primaria pesquera, agrícola y ganadera • transformación • almacenamiento • distribución • transporte • venta al por menor Autorización y registro de operadores, empresas y productos
1.3. Seguridad biológica	Muestreos y análisis microbiológico Control de zoonosis Control de enfermedades transmitidas por alimentos Gestión de brotes alimentarios Subproductos animales (incluye la sanidad animal)
1.4. Seguridad química y alimentos biotecnológicos	Muestreo y análisis químico: • Residuos • medicamentos • plaguicidas • Contaminantes • Aditivos alimentarios, aromas, enzimas y coadyuvantes tecnológicos • Hormonas/sustancias prohibidas en los productos de origen animal • Materiales en contacto con los alimentos • Alérgenos y sustancias que provocan intolerancias • Alimentos biotecnológicos (Organismos modificados genéticamente)
1.5. Laboratorios	Laboratorios para los análisis químicos y biológicos sobre alimentos
1.6. Información de los productos alimenticios facilitada al consumidor	Etiquetado e información general de los alimentos envasados Información de alimentos sin envasar Etiquetado nutricional Alegaciones nutricionales y de salud Requisitos especiales: • aguas minerales naturales • complementos alimenticios • adición de vitaminas y minerales • alimentos destinados a usos alimentarios especiales • alimentos destinados a lactantes y niños de corta edad • alimentos dietéticos para dietas de bajo valor energético para reducción de peso • alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad • alimentos destinados a usos médicos especiales
1.7. Sacrificio domiciliario y caza silvestre	Sacrificio domiciliario de porcinos Comercialización caza silvestre Normas triquina

2. SANIDAD ANIMAL

2.1. Animales vivos	Acuicultura Bovinos Equinos Ovinos y caprinos Porcinos Aves de corral y huevos para incubar Animales de compañía Otros (ej. animales silvestres)
2.2. Identificación de animales	Bovinos Equinos Ovinos y caprinos Porcinos Animales de compañía
2.3. Enfermedades animales	Medidas de control • enfermedades específicas • aspectos generales • planes de contingencia Erradicación y seguimiento Sistema de notificación de las enfermedades animales (RASVE) Movimiento de animales y trazabilidad (TRACES)
2.4. Laboratorios	Laboratorios para los análisis de muestras animales y de piensos
2.5. Esperma, óvulos y embriones	Bovinos Equinos Ovinos y caprinos Porcinos
2.6. Subproductos animales	Subproductos Animales no Destinados a Consumo Humano (SANDACH)
2.7. Controles de las importaciones	Todas las categorías anteriores, según proceda

3. SANIDAD VEGETAL

3.1. Organismos nocivos	Registro de proveedores de material vegetal Pasaportes Fitosanitarios Reconocimiento y mantenimiento de zonas protegidas Organismos de cuarentena
3.2 Laboratorio de Sanidad Vegetal	Laboratorio para identificación de organismos de cuarentena

4. BIENESTAR DE LOS ANIMALES

4.1. Bienestar animal	Bienestar animales en explotación Bienestar animales en transporte Bienestar animales de experimentación Bienestar animales durante la matanza o sacrificio
-----------------------	--

5. PIENSOS

5.1. Legislación general sobre piensos	Responsabilidades de los operadores y procedimientos Controles oficiales Trazabilidad Sistema de alerta rápida Control de las importaciones
5.2. Nutrición animal	Ingredientes para piensos Etiquetado de los piensos Algunos productos utilizados en la alimentación animal (ej. bioproteínas) Aditivos para piensos Piensos compuestos (incluidos los destinados a animales de compañía) Piensos con fines nutritivos particulares Piensos medicados Sustancias indeseables Métodos de muestreo y análisis Sustancias prohibidas Higiene de los piensos

6. MEDICAMENTOS DE USO VETERINARIO

6.1. Medicamentos uso veterinario	Explotaciones ganaderas Establecimientos dispensadores Equipos veterinarios privados
-----------------------------------	--

7. CALIDAD ALIMENTARIA

7.1. Calidad alimentaria	Normas de calidad Otras
7.2. Calidad diferenciada	Denominaciones de origen protegidas de los productos agrícolas y alimenticios Indicaciones geográficas protegidas de los productos agrícolas y alimenticios Especialidades tradicionales garantizadas de los productos alimenticios
7.3. Producción ecológica	Producción y etiquetado de productos ecológicos

1.3. APROBACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DEL PLAN

El enfoque integral y amplio del presente Plan 2018-2020 supone la implicación de todos los actores que intervienen en el control de la cadena alimentaria en el Principado de Asturias.

Así, el grupo redactor del mismo incluye a personas de todas las direcciones generales con responsabilidades en el control oficial de la cadena alimentaria. Una vez concluido el documento, se procede a su presentación al Consejo de Calidad y Seguridad Alimentaria para que, en su caso, realice las aportaciones que estime oportunas y posteriormente se procede a su tramitación y aprobación por parte del Consejo de Gobierno del Principado.

El Plan también se somete a información pública con el fin de que puedan participar en él todos los sectores implicados.

Por último, el Plan será actualizado al finalizar el presente ciclo y siempre que se considere oportuno en cualquier momento del mismo.

Por su parte, todos los programas de control y documentación de soporte del Plan también estarán sujetos a procedimientos adecuados de normalización, aprobación y actualización.

1.4. OBJETIVOS DE ALTO NIVEL

Los objetivos de alto nivel del Plan coinciden en líneas generales con los establecidos en el **Reglamento (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales** y en el II Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2016-2020.

OBJETIVO 1: Desarrollar y mejorar los planes de control oficial en el ámbito de la producción primaria para certificar, mediante el cumplimiento de la normativa en materia de seguridad y calidad alimentaria, que los alimentos que llegan a los ciudadanos son seguros y de calidad, facilitando al mismo tiempo la promoción de la industria agroalimentaria en Asturias

Líneas estratégicas de actuación:

- Garantizar una adecuada organización y gestión de los controles oficiales en el ámbito de la producción primaria para verificar que los operadores económicos cumplen con sus responsabilidades y obligaciones en relación con el cumplimiento de la normativa sobre alimentos, piensos, sanidad vegetal, calidad agroalimentaria, sanidad y bienestar de los animales en todas las etapas de la cadena alimentaria.
- Aplicar criterios basados en riesgos de modo flexible y proporcionado para el establecimiento de prioridades y frecuencias en los controles oficiales y procurar el nivel más elevado posible de imparcialidad, transparencia, consistencia y calidad.

OBJETIVO 2: Prevenir las enfermedades relacionadas con los alimentos, así como reducir los riesgos presentes en los alimentos que amenazan a las personas, a niveles mínimos razonablemente posibles y aceptables

Líneas estratégicas de actuación:

- Garantizar una adecuada organización y gestión de los controles oficiales en las fases posteriores a la producción primaria para verificar que los operadores económicos cumplen con sus responsabilidades y obligaciones en relación con el cumplimiento de la normativa sobre alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria.
- Reducir la exposición de las personas a los agentes capaces de causar enfermedades por vía alimentaria a niveles aceptables.
- Detectar y gestionar de una manera eficaz los problemas relacionados con alimentos.
- Aplicar criterios basados en riesgos de modo flexible y proporcionado para el establecimiento de prioridades y frecuencias en los controles oficiales y procurar el nivel más elevado posible de imparcialidad, transparencia, consistencia y calidad.

OBJETIVO 3: Garantizar una eficaz cooperación y coordinación entre las distintas autoridades competentes del Principado de Asturias en materia de calidad y seguridad de alimentos y piensos, sanidad animal, sanidad vegetal, bienestar de los animales y gestión de subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH)

Líneas estratégicas de actuación:

- Establecer alianzas entre las distintas autoridades competentes del Principado de Asturias y vías de comunicación internas y externas adecuadas y eficaces.
- Desarrollar, implantar y poner en funcionamiento los Órganos Colegiados creados mediante el Decreto 64/2016, de 16 de noviembre (Consejo de Calidad y Seguridad Alimentaria, Mesa de Coordinación y Comité de Gestión de Emergencias Alimentarias y de Sanidad Animal).

OBJETIVO 4: Mantener un nivel elevado de lealtad de las transacciones comerciales y de la defensa integral de los derechos de los consumidores en la cadena alimentaria y contribuir a mantener la unidad de mercado

Líneas estratégicas de actuación:

- Contribuir a evitar prácticas comerciales desleales que creen condiciones desiguales de competencia que afecten directamente al funcionamiento del mercado interior.
- Contribuir a evitar el fraude en la cadena alimentaria, garantizando unas condiciones de competencia equitativas para la industria agroalimentaria.

OBJETIVO 5: Garantizar la consecución de un elevado nivel de calidad alimentaria y calidad diferenciada de los productos agroalimentarios

Líneas estratégicas de actuación:

- Establecer un mecanismo de cooperación adecuado entre los responsables del control oficial en el ámbito de la calidad comercial, diferenciada y producción ecológica, y de colaboración con otros departamentos competentes en la materia, asociaciones de consumidores y fuerzas de orden público.
- Garantizar que los procesos y productos de la cadena alimentaria, incluidos aquellos con características específicas, se correspondan con los requisitos y calidades previstas en la normativa básica, normas de calidad y pliegos de condiciones con base normativa, asumidos por los operadores voluntariamente, y con la información facilitada a los consumidores en materia de producción ecológica, calidad diferenciada y calidad comercial de los productos agroalimentarios.

CAPÍTULO 2

El control de la cadena alimentaria en el Principado de Asturias



2.1. AUTORIDADES COMPETENTES

2.1.1 CONSEJERÍA DE SANIDAD

2.1.1.1. Dirección General de Salud Pública

La Dirección General de Salud Pública del Principado de Asturias se encarga de la ordenación, dirección, ejecución y evaluación de las competencias atribuidas a la Comunidad Autónoma en materia de salud pública.

En general, le competen las siguientes funciones:

- a) La formulación general de las políticas de salud.
- b) La vigilancia sistemática de los riesgos y la identificación de los factores que, de forma relevante, condicionan la salud de la población asturiana.
- c) El ejercicio de la autoridad sanitaria en materia de salud pública.
- d) La investigación y control de brotes epidémicos.
- e) La implantación y seguimiento de los programas de prevención y promoción de la salud en las áreas sanitarias.

2.1.1.2. Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo (Dirección General de Salud Pública)

A la Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo le corresponde, como órgano desconcentrado de la Dirección General de Salud Pública, la realización de las acciones de vigilancia y control de los riesgos para la salud pública derivados del consumo de alimentos y el control oficial de empresas alimentarias y alimentos en todas las fases posteriores a la producción primaria.

2.1.1.3. Dirección General de Política Sanitaria

Al Servicio de Farmacia, dependiente de la Dirección General de Política Sanitaria, le corresponde, en el ámbito de la seguridad alimentaria, la regulación y control de la distribución mayorista y minorista de los medicamentos, incluidos los de uso animal.

Figura 2. Organigrama de los Servicios Centrales de la Consejería Sanidad ⁴

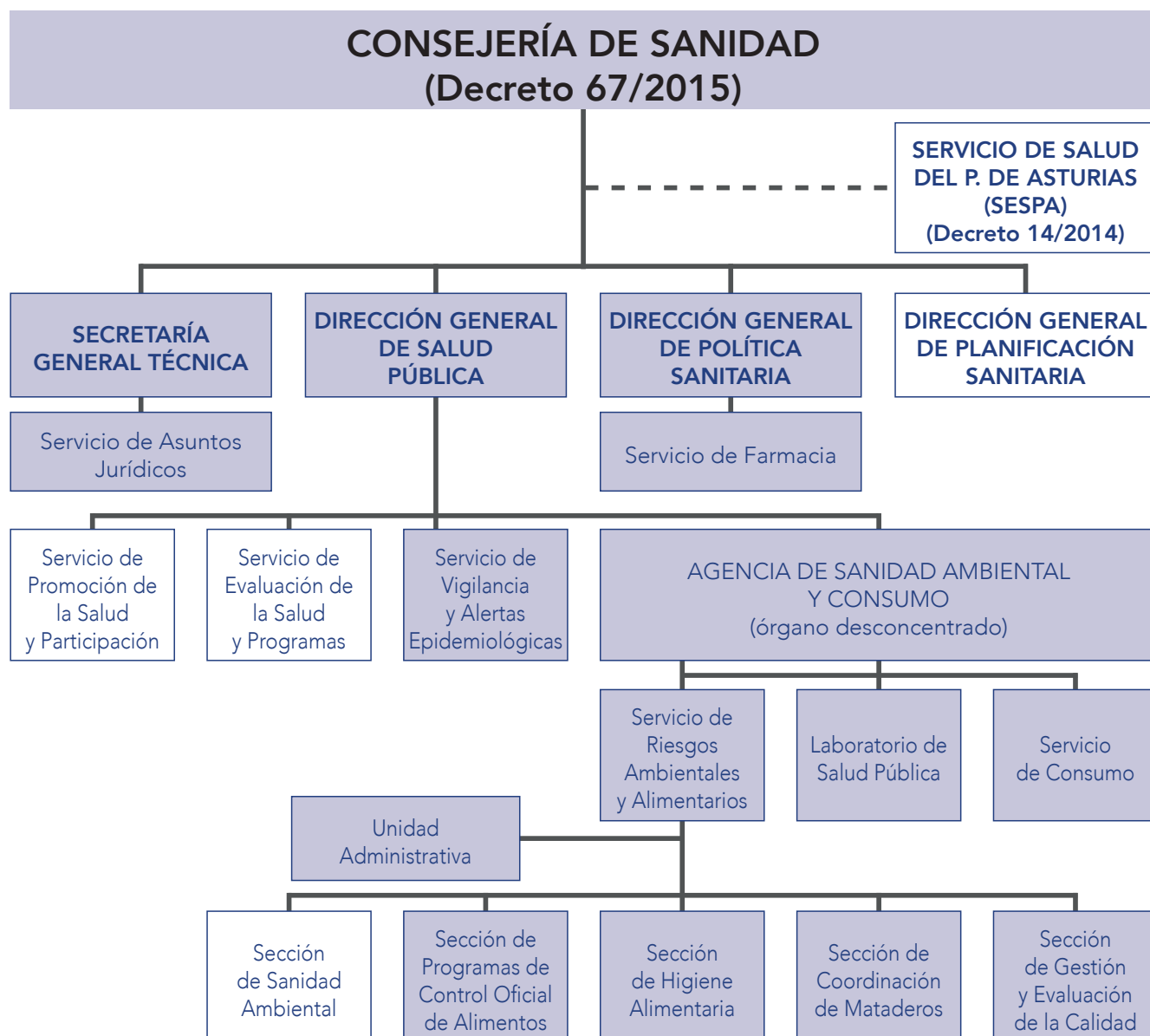


Figura 3. Unidades Territoriales de Área-UTA (estructura periférica)



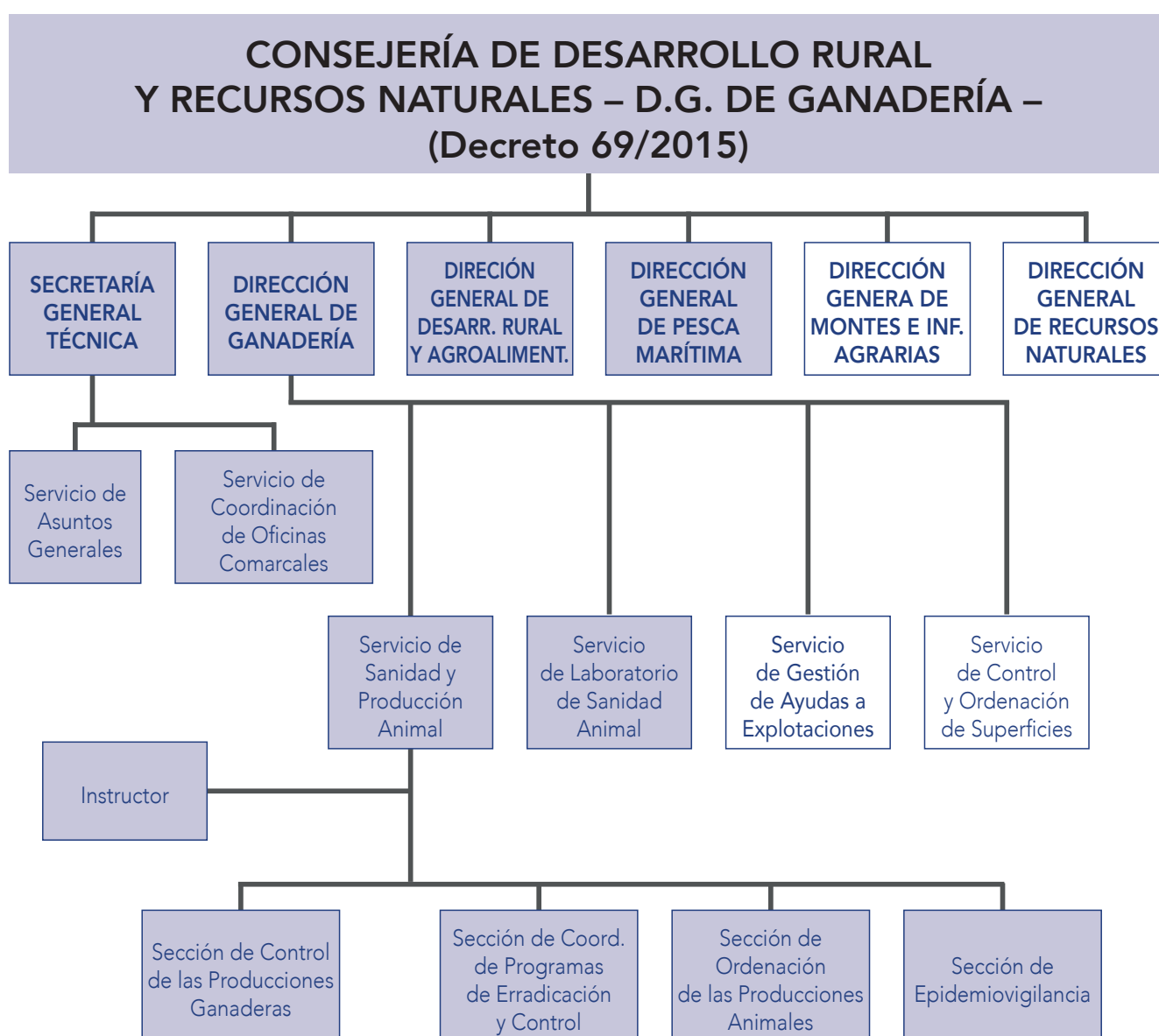
⁴ Con fondo azul las unidades/servicios con responsabilidades en calidad y/o seguridad alimentaria.

2.1.2 CONSEJERÍA DE DESARROLLO RURAL Y RECURSOS NATURALES

2.1.2.1. Dirección General de Ganadería

La Dirección General de Ganadería del Principado de Asturias tiene encomendadas las funciones de policía sanitaria, de dirección, control y coordinación de los programas de prevención y lucha contra las enfermedades de los animales, incluidas las zoonosis, con el fin de evitar riesgos en el hombre debidos a la vida animal o a sus enfermedades, así como la gestión de las alertas sanitarias. Desarrolla también funciones de fomento, ordenación y control de las producciones ganaderas y de control de la alimentación animal y medicamentos veterinarios. Le corresponde, igualmente, la ejecución de las funciones derivadas de la aplicación de la *Ley del Principado de Asturias 13/2002, de 23 de diciembre, de tenencia, protección y derechos de los animales*.

Figura 4. Organigrama de los Servicios Centrales de la Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales (Dirección General de Ganadería) ⁵



⁵ Con fondo azul las unidades/servicios con responsabilidades en calidad y/o seguridad alimentaria

Figura 5. Oficinas Comarcales Agrarias –OCA–



Tabla 2. Centros periféricos dependientes de la Dirección General de Ganadería

Oficinas Comarcales (OCA)	Municipios
OC Vegadeo	Vegadeo/Tapia de Casariego/Castropol/San Tirso de Abres/Grandas de Salime/Sta Eulalia de Oscos/San Martín de Oscos/Villanueva de Oscos/Taramundi/Pesoz/Boal/Illano
OC Luarca	Valdés/Villayón/Coaña/El Franco/Navia
OC Tineo	Tineo/Allande
OC Cangas del Narcea	Cangas del Narcea/Degaña/Ibias
OC Pravia	Pravia/Candamo/Cudillero/Muros del Nalón/Soto del Barco
OC Belmonte	Belmonte/Salas/Somiedo
OC Grado	Grado/Las Regueras/Proaza/Quirós/Santo Adriano/Teverga/Yernes y Tameza
OC Gijón	Gijón/Avilés/Carreño/Castrillón/Corvera/Gozón/Illas
OC Pola de Siero	Siero/Bímenes/Llanera/Noreña/Nava/Oviedo/Sariego
OC Pola de Lena	Aller/Lena/Mieres/Morcín/Ribera de Arriba/Riosa
OC Pola de Laviana	Caso/Sobrescobio/Laviana/Langreo/San Martín del Rey Aurelio
OC Villaviciosa	Villaviciosa/Cabranes/Caravia/Colunga
OC Llanes	Llanes/Peñamellera Baja/Ribadedeva/Ribadesella
OC Cangas de Onís	Cangas de Onís/Amieva/Cabrales/Onís/Parres/Peñamellera Alta/Piloña/Ponga

2.1.2.2.- Dirección General de Desarrollo Rural y Agroalimentación

La Dirección General de Desarrollo Rural y Agroalimentación asume la dirección y coordinación de la ordenación y fomento de la producción, transformación y comercialización agrícola y agroalimentaria y la sanidad vegetal. Para el cumplimiento de sus fines desarrolla funciones de formación, divulgación y transferencia agraria y agroalimentaria e investigación y experimentación agroalimentarias.

Figura 6. Organigrama de la Dirección General de Desarrollo Rural y Agroalimentación ⁶



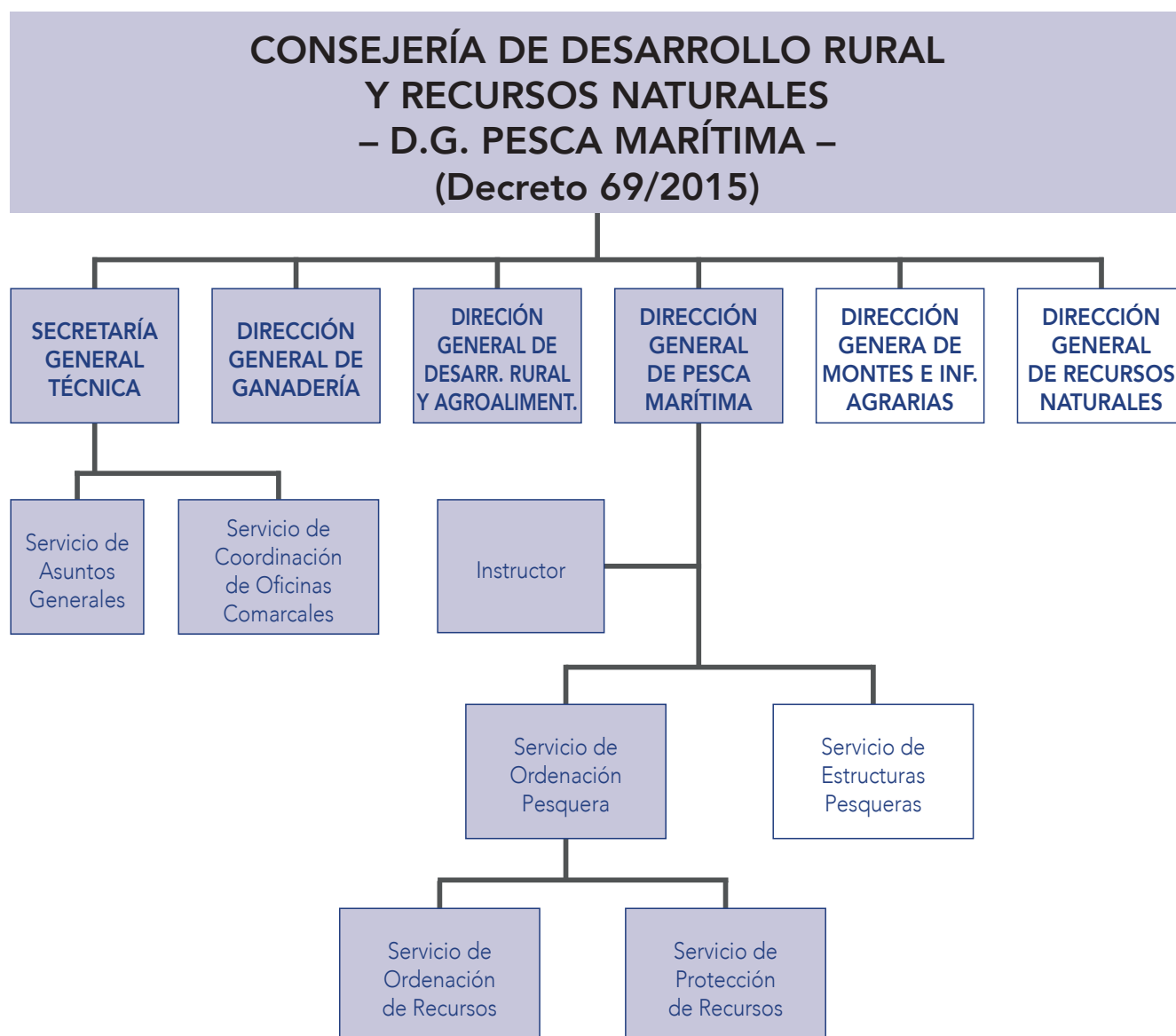
⁶ Con fondo azul las unidades/servicios con responsabilidades en calidad y/o seguridad alimentaria

2.1.2.3.- Dirección General de Pesca Marítima

La Dirección General de Pesca Marítima realiza las funciones de dirección y desarrollo de las competencias en materia de pesca, incluidos los controles de los buques pesqueros, de los moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos, así como el control de las zonas de producción y de la acuicultura marina.

Desarrolla también funciones de ordenación pesquera, marisquera y de cultivos marinos; la protección de los recursos marinos; la inspección y vigilancia de la extracción, transporte, comercialización y centros de consumo; las funciones en materia de formación y enseñanzas marítimas no universitarias y la investigación y experimentación pesquera.

Figura 7. Organigrama de la Dirección General de Pesca Marítima ⁷



⁷ Con fondo azul las unidades/servicios con responsabilidades en calidad y/o seguridad alimentaria

2.2. ALCANCE DE RESPONSABILIDADES

Las competencias en el control oficial de alimentos, piensos, sanidad vegetal, sanidad animal, bienestar animal y gestión de subproductos se reparten en el Principado de Asturias del siguiente modo:

- Consejería de Sanidad
 - Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo, para las autorizaciones y registros de establecimientos alimentarios, el control de alimentos en todas las fases posteriores a la producción primaria, de los materiales en contacto con alimentos y del bienestar de los animales en los mataderos. Investigación y gestión de alertas y brotes alimentarios.
 - Dirección General de Política Sanitaria, para la regulación y control de la distribución mayorista y minorista de los medicamentos, incluidos los de uso animal.
- Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales
 - Dirección General de Ganadería, para el control de piensos, sanidad animal y bienestar de los animales en granjas y durante el transporte.
 - Dirección General de Desarrollo Rural y Agroalimentación, para el control de la sanidad vegetal, la higiene en la producción primaria agrícola y la calidad de los productos agroalimentarios.
 - Dirección General de Pesca Marítima, para el control de los productos de la pesca, el marisqueo y la acuicultura marinos en fases previas a la comercialización y para la clasificación y control de las zonas de producción de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos.

Las competencias relacionadas con la gestión de subproductos se reparten del siguiente modo:

- Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales para las autorizaciones y el control de las plantas de almacenamiento y tratamiento, empresas de transporte y para el control de la eliminación en explotaciones ganaderas.
- Consejería de Sanidad para el control de la gestión interna de los subproductos en establecimientos alimentarios.

Tabla 3. Funciones de las autoridades competentes

1.- CONSEJERÍA DE SANIDAD

Dirección General		Servicio	Funciones
Dirección General de Salud Pública	Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo	Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios	• Formulación y evaluación de programas y actuaciones dirigidas a asegurar las condiciones higiénico-sanitarias relativas a la producción, transporte, comercialización, venta y manejo de productos alimenticios. • Tramitación y gestión del registro de empresas alimentarias y alimentos, de los registros de establecimientos y servicios de biocidas de uso ambiental y alimentario y de aquellos otros registros relacionados con las actividades del servicio que pudieran serle asignados. • Dirección, implantación y seguimiento de los programas de control alimentario en las UTA y en especial los relativos a la producción, transformación y distribución de alimentos y bebidas. • Apoyo a las actividades de investigación y control de brotes epidémicos y alertas epidemiológicas realizadas por el Servicio de Vigilancia Epidemiológica.
		Servicio de Laboratorio de Salud Pública	• Prestación de apoyo técnico y soporte analítico a los programas atribuidos a la Consejería de Sanidad y de aquellos que se establezcan con otros órganos de la Administración del Principado de Asturias, de las entidades locales y de la Administración General del Estado en materia de salud pública. • Conexión con otros laboratorios oficiales para la remisión de peticiones analíticas que por su especificidad o complejidad no puedan ser abordadas por el propio Laboratorio.
		Servicio de Consumo	• Formación, educación e información en materia de consumo. • Campañas de control de mercado.
	Servicio de Vigilancia Epidemiológica		• Investigación de brotes epidémicos y alertas epidemiológicas, en colaboración con el Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios.
Dirección General de Política Sanitaria		Servicio de Farmacia	• Regulación y control de la distribución mayorista y minorista de los medicamentos, incluidos los de uso animal.
Secretaría General Técnica		Servicio de Asuntos Jurídicos	• Asesoramiento legal y la emisión de informes jurídicos. • Tramitación de expedientes sancionadores. • Asesoramiento en el ámbito de los procedimientos de elaboración de disposiciones de carácter general.

2.- CONSEJERÍA DE DESARROLLO RURAL Y RECURSOS NATURALES

Dirección General	Servicio	Funciones
Dirección General de Ganadería	Servicio de Sanidad y Producción Animal	• Ordenación y control de las explotaciones y producciones ganaderas. • Control, erradicación, seguimiento y lucha contra las enfermedades animales. Epidemiología. Planes de contingencia y alertas zoonosológicas. • Identificación animal y registro de las explotaciones ganaderas. • Ordenación y control de los residuos en animales vivos. Subproductos animales no destinados al consumo humano. • Alimentación animal y medicamentos veterinarios. • Bienestar animal • Mejora genética de la cabaña de la Comunidad Autónoma. • Gestión de líneas de seguros agrarios correspondientes a enfermedades de los animales y recogida y destrucción de animales muertos.
	Servicio de Laboratorio de Sanidad Animal	• Desarrollo de los programas oficiales de sanidad animal y de programas de control oficial. • Realización de los análisis incluidos en los Programas de Sanidad Animal y en los Programas de Control Oficial de la Cadena Alimentaria. • Realización de estudios, análisis y dictámenes sobre sanidad e higiene de animales y medios de producción. • Certificados oficiales de análisis e informes solicitados por particulares o por la Administración, así como la inspección y dictamen previo al registro. • Autorización o renovación de los laboratorios privados dedicados al diagnóstico de enfermedades de los animales.
Dirección General de Desarrollo Rural y Agroalimentación	Servicio de Desarrollo Agroalimentario	• Promoción, fomento de la transformación, industrialización y comercialización de las producciones agroalimentarias. • Tramitación, gestión y control de denominaciones e indicativos de calidad. • Control de la calidad y defensa contra fraudes. • Ordenación de la producción agrícola y la promoción y control de la agricultura y ganadería ecológicas. • Higiene de la producción primaria agrícola • Gestión y control del Registro de Proveedores de Material Vegetal, Pasaportes Fitosanitarios y reconocimiento y mantenimiento de las zonas protegidas. • Prestación de apoyo analítico del Laboratorio de Sanidad Vegetal.
Dirección General de Pesca Marítima	Servicio de Ordenación Pesquera	• Ordenación pesquera, marisquera y de cultivos marinos. • Protección de los recursos marinos. • Inspección y vigilancia de la extracción, transporte, comercialización y centros de consumo. • Higiene de la producción primaria de los productos de la pesca, marisqueo y acuicultura marinos
Secretaría General Técnica	Servicio de Asuntos Generales	• Asistencia jurídica. • Trabajos y estudios necesarios para la preparación de disposiciones legislativas de carácter general.

Figura 8. Esquema general de competencias por fases de la cadena alimentaria

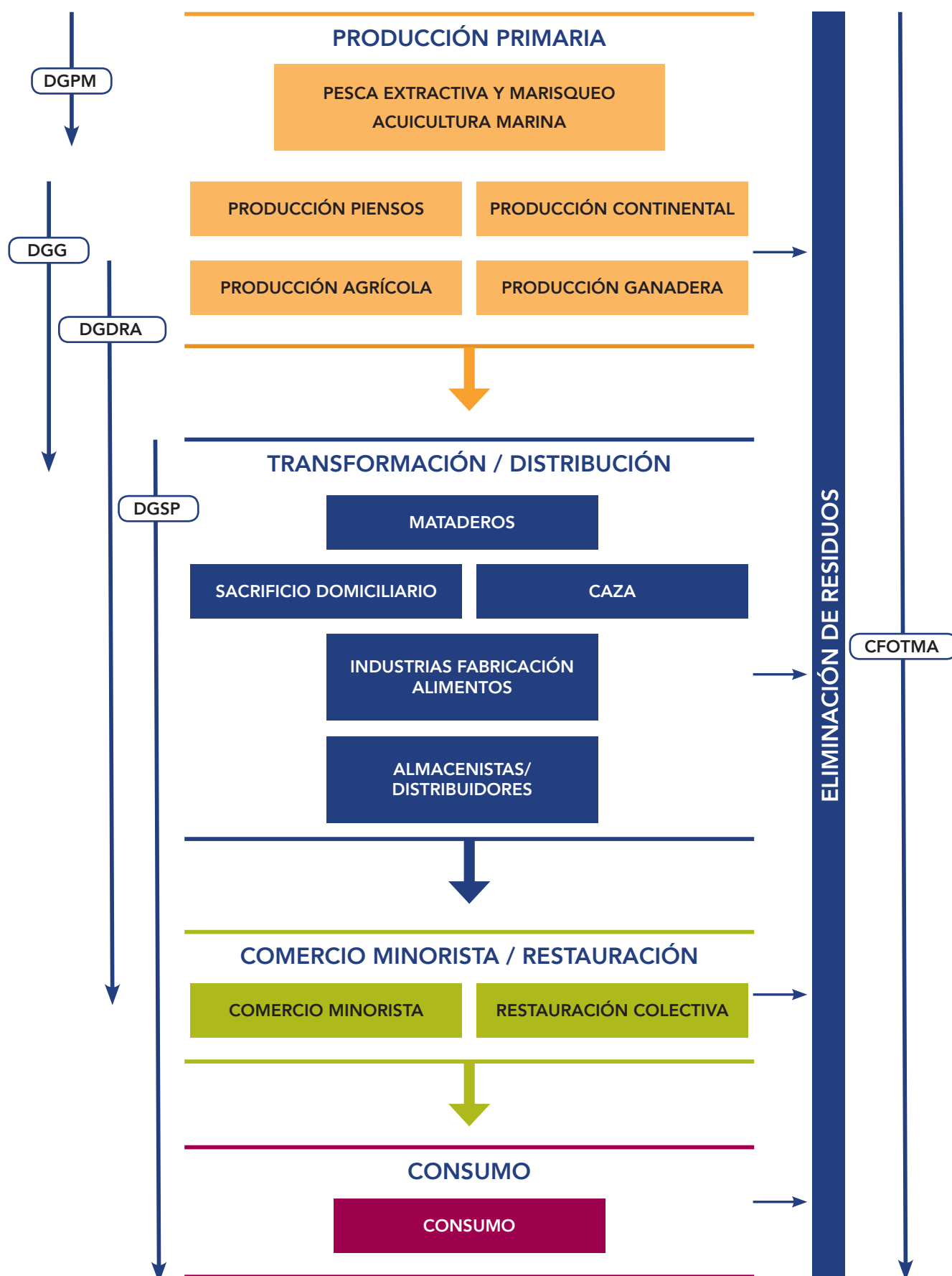


Tabla 4. Distribución de competencias por programas y áreas de actuación

PROGRAMA	ÁREA DE ACTUACIÓN	ORGANISMO GESTOR	COORDINACIÓN CON OTROS ORGANISMOS
Programa de Control Oficial de la Higiene en la Pesca Extractiva	Producción Primaria	C. Desarrollo Rural y Recursos Naturales (DG Pesca marítima)	C. Sanidad (DG Salud Pública)
Programa de Control Oficial de la Higiene en la Acuicultura Marina	Producción Primaria	C. Desarrollo Rural y Recursos Naturales (DG Pesca Marítima)	C. Desarrollo Rural y Recursos Naturales (DG Ganadería) C. Sanidad (DG Salud Pública)
Programa de Control Oficial de la Higiene en la Producción Primaria de Moluscos Bivalvos, Equinodermos, Tunicados y Moluscos Gasterópodos Marinos Vivos	Producción Primaria	C. Desarrollo Rural y Recursos Naturales (DG Pesca Marítima)	C. Sanidad (DG Salud Pública)
Programa Regional de Control Oficial de Higiene de la Producción Primaria en Acuicultura Continental	Producción Primaria	C. Desarrollo Rural y Recursos Naturales (DG Ganadería)	C. Desarrollo Rural y Recursos Naturales (DG Pesca Marítima) C. Sanidad (DG Salud Pública)
Programa de Control Oficial de Higiene y Sanidad de la Producción Primaria Ganadera	Producción Primaria	C. Desarrollo Rural y Recursos Naturales (DG Ganadería)	C. Sanidad (DG Salud Pública)
Programa de Control Oficial de las Condiciones Higiénico-Sanitarias de la Producción y de la Trazabilidad de Leche Cruda	Producción Primaria	C. Desarrollo Rural y Recursos Naturales (DG Ganadería) (DG Desarrollo Rural y Agroalimentación)	C. Sanidad (DG Salud Pública)
Programa de Control Oficial de Identificación y Registro de Animales	Producción Primaria	C. Desarrollo Rural y Recursos Naturales (DG Ganadería)	C. Sanidad (DG Salud Pública)
Programa de Control Oficial en Alimentación Animal	Producción Primaria	C. Desarrollo Rural y Recursos Naturales (DG Ganadería)	C. Sanidad (DG Salud Pública)
Programa de Control Oficial de Bienestar Animal en Explotaciones Ganaderas y durante el Transporte de Animales	Producción Primaria	C. Desarrollo Rural y Recursos Naturales (DG Ganadería)	C. Sanidad (DG Salud Pública)
Programa de Control Oficial del Uso Racional de los Medicamentos Veterinarios y de Control de sus Residuos en la Producción Primaria	Producción Primaria	C. Desarrollo Rural y Recursos Naturales (DG Ganadería)	C. Sanidad (DG Planificación, Ordenación e Innovación Sanitarias)
Programa de Control Oficial de Subproductos de Origen Animal No Destinados a Consumo Humano en Establecimientos y Medios de Transporte SANDACH	Producción Primaria	C. Desarrollo Rural y Recursos Naturales (DG Ganadería)	C. Sanidad (DG Salud Pública) C. Desarrollo Rural y Recursos Naturales (DG Desarrollo Rural y Agroalimentación)

PROGRAMA	ÁREA DE ACTUACIÓN	ORGANISMO GESTOR	COORDINACIÓN CON OTROS ORGANISMOS
Programa de Control Oficial de la Higiene en la Producción Primaria Vegetal	Producción Primaria	C. Desarrollo Rural y Recursos Naturales (DG Desarrollo Rural y Agroalimentación)	C. Sanidad (DG Salud Pública)
Programa de Control Oficial de Sanidad Vegetal	Producción Primaria	C. Desarrollo Rural y Recursos Naturales (DG Desarrollo Rural y Agroalimentación)	
Programa de Control Oficial de la Calidad Diferenciada Vinculada a un Origen Geográfico y Especialidades Tradicionales Garantizadas antes de la Comercialización	Producción Primaria	C. Desarrollo Rural y Recursos Naturales (DG Desarrollo Rural y Agroalimentación)	C. Desarrollo Rural y Recursos Naturales (DG Ganadería)
	Transformación/ Distribución/ Comercio Minorista		C. Sanidad (DG Salud Pública)
Programa de Control Oficial de la Calidad Comercial Agroalimentaria	Transformación/ Distribución	C. Desarrollo Rural y Recursos Naturales (DG Desarrollo Rural y Agroalimentación)	C. Sanidad (DG Salud Pública)
Programa de Control Oficial de la Producción Ecológica	Producción Primaria	C. Desarrollo Rural y Recursos Naturales (DG Desarrollo Rural y Agroalimentación)	C. Desarrollo Rural y Recursos Naturales (DG Ganadería)
	Transformación/ Distribución		C. Sanidad (DG Salud Pública)
	Comercio Minorista		
Programa de Control Oficial de Mataderos	Transformación/ Distribución	C. Sanidad (DG Salud Pública)	C. Desarrollo Rural y Recursos Naturales (DG Ganadería)
Programa de Control Oficial de Clasificación de Canales	Transformación/ Distribución	C. Desarrollo Rural y Recursos Naturales (DG Desarrollo Rural y Agroalimentación)	
Programa de Control Oficial de Alimentos de Origen no Animal	Transformación/ Distribución	C. Sanidad (DG Salud Pública)	C. Desarrollo Rural y Recursos Naturales (DG Desarrollo Rural y Agroalimentación)
Programa de Control Oficial de Alimentos de Origen Animal	Transformación/ Distribución	C. Sanidad (DG Salud Pública)	C. Desarrollo Rural y Recursos Naturales (DG Desarrollo Rural y Agroalimentación)
Programa de Control Oficial de Establecimientos Polivalentes	Transformación/ Distribución	C. Sanidad (DG Salud Pública)	
Programa de Control Oficial de Establecimientos de Comidas Preparadas	Comercio Minorista/ Restauración	C. Sanidad (DG Salud Pública)	
Programa de Control Oficial de Establecimientos Minoristas de Alimentación	Comercio Minorista/ Restauración	C. Sanidad (DG Salud Pública)	
Programa de Control Oficial de Materiales en Contacto con Alimentos	Transformación/ Distribución	C. Sanidad (DG Salud Pública)	

PROGRAMA	ÁREA DE ACTUACIÓN	ORGANISMO GESTOR	COORDINACIÓN CON OTROS ORGANISMOS
Programa de Seguridad Microbiológica de Alimentos	Transformación/ Distribución Comercio Minorista/ Restauración	C. Sanidad (DG Salud Pública)	C. Desarrollo Rural y Recursos Naturales (DG Ganadería) (DG Desarrollo Rural y Agroalimentación)
Programa de Seguridad Química de Alimentos	Transformación/ Distribución Comercio Minorista/ Restauración	C. Sanidad (DG Salud Pública)	C. Desarrollo Rural y Recursos Naturales (DG Ganadería) (DG Desarrollo Rural y Agroalimentación) (DG Pesca marítima)
Programa de Control Oficial de Determinadas Sustancias y sus Residuos en Alimentos de Origen Animal (PNIR)	Producción Primaria Transformación/ Distribución	C. Desarrollo Rural y Recursos Naturales (DG Ganadería) C. Sanidad (DG Salud Pública)	
Programa de Control de Sacrificio Domiciliario y Actividad Cinegética	Transformación/ Distribución Comercio Minorista/ Restauración	C. Sanidad (DG Salud Pública)	C. Desarrollo Rural y Recursos Naturales (DG Ganadería)
Programa de Investigación de Triquinas mediante el Método de Referencia Comunitario	Transformación/ Distribución	C. Sanidad (DG Salud Pública)	C. Desarrollo Rural y Recursos Naturales (DG Ganadería)
			Ministerio de Sanidad Servicios Sociales e Igualdad (Subdirección General de Sanidad Exterior)
Programa de control oficial del Comercio Exterior de Alimentos	Transformación/ Distribución	C. Sanidad (DG Salud Pública)	Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (Subdirección General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera)
			C. Desarrollo Rural y Recursos Naturales (DG Ganadería)
Programa de Control de Mercado de Productos Alimenticios	Comercio Minorista	C. Sanidad (DG Salud Pública)	C. Desarrollo Rural y Recursos Naturales (DG Desarrollo Rural y Agroalimentación)

2.3. RECURSOS HUMANOS Y MATERIALES

Las consejerías participantes en el Plan disponen de recursos humanos y materiales suficientes para el desarrollo y la ejecución de los controles oficiales con eficacia y calidad y los servicios de inspección tienen acceso a equipos adecuados de laboratorios de ensayo, propios o contratados, para la realización de las pruebas de ensayo pertinentes.

2.3.1. RECURSOS HUMANOS

2.3.1.1. Consejería de Sanidad

Los recursos humanos de la Consejería de Sanidad relacionados con el Plan se reparten en el momento de elaboración de este documento de la siguiente forma:

- Personal de gestión de servicios centrales: 1 Jefe de Servicio, 4 Jefes de Sección y 4 técnicos superiores.
- Personal de las Unidades Territoriales de las Áreas Sanitarias (UTA): 1 Responsable por cada Área (8 en total) y 57 Inspectores veterinarios, incluidos los inspectores sanitarios de mataderos.
- Personal del Laboratorio de Salud Pública: 1 Jefe de Servicio, 7 técnicos de laboratorio y 14 auxiliares de laboratorio.
- Personal de apoyo administrativo: 4 en servicios centrales, 8 en las UTAs y 2 en el Laboratorio de Salud Pública.

Además, se cuenta con el Servicio de Asuntos Jurídicos de la Consejería para el asesoramiento legal, el desarrollo normativo, la emisión de informes jurídicos y la tramitación de los expedientes sancionadores y otras medidas administrativas.

Tabla 5. Recursos humanos Consejería de Sanidad (enero 2017)

Servicios / Personal	Titulados Superiores				Técnicos medios	Personal administrativo	TOTAL
	Personal de Gestión	Técnicos de Laboratorio	Inspectores Veterinarios	Otros Inspectores			
Servicios Centrales	9			1	1	4	15
Unidades Territoriales de Área	8		57			9	74
Laboratorio de Salud Pública	3	7			12	2	24
Totales	20	7	57	1	13	15	113

2.3.1.2.- Consejería de Desarrollo Rural y Recursos

Los recursos humanos de la Consejería de desarrollo Rural y Recursos Naturales relacionados con el Plan se reparten en el momento de elaboración de este documento entre personal de gestión (técnicos responsables de elaboración y gestión de Programas de Control Oficial y superiores jerárquicos); inspectores y ayudantes de inspección (principalmente

inspectores de campo junto a agentes de inspección pesquera); personal medios propios (dependientes de empresas subsidiarias e inspectores de los consejos reguladores; personal administrativo y auxiliares de laboratorio.

Se reparten en el momento de elaboración de este documento de la siguiente forma:

- Personal de gestión de servicios centrales: 37 entre jefes de servicio, de sección y técnicos superiores
- Personal de las Oficinas Comarcales Agrarias (OCA): 155
- Personal de los laboratorios: 38
- Personal de apoyo administrativo: 17 en servicios centrales, 18 en las OCA y 2 en los laboratorios

También cuenta con los servicios jurídicos del Servicio de Asuntos Generales de la Consejería para el asesoramiento legal, el desarrollo normativo, la emisión de informes jurídicos y la tramitación de los expedientes sancionadores y otras medidas administrativas.

Tabla 6. Recursos humanos Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales (enero 2017)

Servicios / Personal	Personal de Gestión	Técnicos de Laboratorio	Inspectores y ayudantes	Personal medios propios	Auxiliares de laboratorio	Personal administrativo	TOTAL
Servicios Centrales	37		19	2		17	75
Servicios periféricos	1		43	93		18	155
Laboratorios	16	6		1	13	2	38
Totales	54	6	62	96	13	37	268

2.3.2.- RECURSOS MATERIALES

Los recursos materiales de los que se dispone para la ejecución efectiva del Plan de ambas consejerías se reflejan a continuación:

- Servicios centrales:
 - Oficinas y despachos adecuados.
 - TICs: ordenadores personales (con acceso a redes internas corporativas y a Internet, aplicaciones informáticas, bases de datos, etc.) y equipos de videoconferencia.
 - Servicio de teléfono, fax, escáner, impresoras y fotocopidora.
 - Material de oficina.
 - Vehículos oficiales.
 - Vestuario: Vestuario adecuado para realizar trabajo de campo en caso necesario (botas, batas, chalecos, impermeables, anoraks, etc.) y equipos de protección individual (batas y calzas desechables, botas, gafas, mascarillas, etc.).
 - Material de muestreo: botes, precintos, guantes, neveras y congeladores necesarios para la conservación de las muestras.

- Servicios periféricos:
 - Oficinas y despachos adecuados.
 - TICs: ordenadores personales con acceso a redes internas corporativas y a Internet, aplicaciones informáticas, bases de datos, etc.
 - Servicio de teléfono, fax, escáner, impresoras y fotocopidora.
 - Material de oficina.
 - Vehículos oficiales.
 - Vestuario: equipos de protección individual (batas y calzas desechables, botas, gafas, mascarillas, etc.) y ropa de campo (botas, batas, chalecos, impermeables, anoraks, etc.).
 - Material de muestreo: botes, precintos, guantes, neveras y congeladores necesarios para la conservación de las muestras.
 - Equipos de medición: termómetros, analizadores de componentes polares en aceite, etc.
 - Cámaras de fotos.

2.4. LABORATORIOS

El Principado de Asturias dispone de una amplia red de laboratorios públicos y privados de investigación y apoyo analítico al control oficial que realizan una gran variedad de ensayos en muestras de animales, vegetales, piensos y alimentos. Por otro lado, existe una estrecha colaboración entre los laboratorios del Principado y los de universidades, el Estado y otras comunidades autónomas y ciudades autónomas (en adelante CCAA) para la realización de aquellos ensayos para los que no se dispone de técnicas acreditadas en los laboratorios del Principado, mereciendo especial mención los acuerdos del grupo Norte en los que participan las comunidades autónomas de Asturias, Cantabria, País Vasco, Navarra, Aragón y La Rioja, con intercambios periódicos de muestras, destacando especialmente las relacionadas con el cumplimiento del Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR).

2.4.1. DESIGNACIÓN DE LOS LABORATORIOS DE CONTROL OFICIAL

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 12 del Reglamento (CE) 882/2004, las autoridades competentes deben designar laboratorios oficiales para llevar a cabo los análisis de las muestras tomadas durante los controles oficiales. Estos laboratorios pueden ser tanto públicos como privados y pueden estar ubicados en el territorio del Principado, el de otra comunidad autónoma o en otro Estado miembro de la Unión Europea.

Solo se pueden designar como laboratorios participantes en el control oficial aquellos que:

- Estén acreditados de acuerdo con la norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2005 por un organismo nacional de acreditación que funcione de conformidad con el *Reglamento (CE) 765/2008*.
- Incluyan en su alcance de acreditación todos los ensayos para los que se solicite la designación, excepto en el caso de ensayos que por su especificidad no cuentan con laboratorio acreditado.
- Dispongan de los mecanismos necesarios para garantizar una coordinación y colaboración eficaz entre dicho laboratorio y la autoridad competente de la

Comunidad Autónoma, así como entre el laboratorio y el Laboratorio Nacional de Referencia correspondiente.

- Participen en los ensayos de aptitud que organice el Laboratorio Nacional de Referencia o en su defecto el Laboratorio de Referencia de la Unión Europea con el fin de demostrar su competencia técnica.
- Dispongan de los mecanismos necesarios que garanticen los principios de transparencia y confidencialidad.
- Dispongan de los mecanismos necesarios para garantizar una coordinación y colaboración eficiente y eficaz entre el laboratorio y las autoridades competentes.
- Aseguren su imparcialidad y ausencia total de conflicto de intereses en lo que respecta al ejercicio de sus funciones como laboratorio oficial.
- En el caso de los laboratorios privados, dispongan de seguro de responsabilidad civil profesional u otra garantía equivalente que cubra los daños que puedan provocar en la prestación del servicio para la salud o para la seguridad del destinatario o de un tercero, o para la seguridad financiera del destinatario.

El proceso de designación de laboratorios participantes en el control oficial se debe ajustar al procedimiento establecido por cada autoridad competente y se inicia, generalmente, mediante el requerimiento por parte de las autoridades competentes del Principado a los laboratorios que pretendan emplear para el control oficial de la siguiente documentación:

- Formulario para la designación de laboratorios de control oficial debidamente cumplimentado, indicando nº autorización, anexo técnico de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), copia del alcance de acreditación, LEBA (lista de ensayos bajo acreditación) y LPE (lista pública de ensayos para plaguicidas).
- Memoria descriptiva en la que se indique claramente la relación de matrices, analitos y determinaciones para las que solicitan la designación.

En caso de designar como laboratorio para control oficial un laboratorio ya designado por otra comunidad autónoma puede hacerse mediante el procedimiento de “Reconocimiento mutuo”, requiriendo a la comunidad autónoma en la que se encuentre ubicado el laboratorio copia de la notificación por escrito en la que se designó el laboratorio para los ensayos determinados.

Una vez examinada la documentación, la autoridad competente del Principado procede a designar el laboratorio para el control oficial siempre que se cumplan las condiciones establecidas y notifica por escrito al laboratorio su condición de laboratorio designado, indicando claramente para qué ensayos ha obtenido esta condición e informándole de los compromisos que adquiere.

Simultáneamente se comunica esta designación a los órganos competentes de la Administración General del Estado para su conocimiento y se procede a la inclusión en una lista nacional de laboratorios designados para el control oficial a través de los cauces establecidos al efecto.

Los laboratorios designados deben cumplir, durante todo el tiempo que desarrollen su actividad, con los requisitos y compromisos establecidos para su designación, incluidos los relacionados con la comunicación de los resultados analíticos en tiempo y forma y los de facilitar a la administración los datos y documentos que le sean requeridos para su

comprobación, así como comunicar cualquier modificación de los datos determinantes de la inscripción, incluida la cesación de la actividad, en el momento en que se produzca.

Las autoridades competentes pueden organizar auditorias o inspecciones de los laboratorios oficiales designados al objeto de realizar las comprobaciones oportunas, pudiendo retirar inmediatamente la designación de un laboratorio oficial, bien parcialmente o por completo, en el caso de detectar graves incumplimientos de los requisitos establecidos y/o los compromisos adquiridos o no adoptar las medidas correctivas oportunas a la vista de los resultados de las auditorías o inspecciones. También se podrá retirar la designación de manera voluntaria cuando cualquiera de las partes lo desee.

2.4.2. LABORATORIOS DEPENDIENTES DE LA ADMINISTRACIÓN DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

2.4.2.1. Laboratorio de Salud Pública del Principado de Asturias

El Laboratorio de Salud Pública del Principado de Asturias es un centro público con rango de Servicio, dependiente orgánicamente de la Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo.

Sus funciones son la prestación de apoyo técnico y soporte analítico a los programas atribuidos a la Consejería de Sanidad y de aquellos que se establezcan con otros órganos de la Administración del Principado de Asturias, de las entidades locales y de la Administración General del Estado en materia de salud pública, así como la conexión con otros laboratorios oficiales para la remisión de peticiones analíticas que por su especificidad o complejidad no puedan ser abordadas por el propio laboratorio.

Se encuentra acreditado actualmente por la Entidad Nacional de Acreditación, conforme a los criterios recogidos en la Norma UNE-EN-ISO/IEC 17025:2005, para la realización de ensayos de aguas y de alimentos destinados al consumo humano de acuerdo con su cartera de servicios y anexo técnico que se actualizan y publican regularmente⁸.

Funcionalmente se organiza en los siguientes departamentos:

- 1. Departamento de Microbiología:** Recuento de microorganismos en alimentos, aguas y superficie de canales, detección de larvas de triquina en carne fresca y productos cárnicos, detección de inhibidores en piensos, alimentos y tejidos.
- 2. Departamento de Química:** Análisis físico-químicos de aguas, nitratos en vegetales y alimentos infantiles, histamina en productos de la pesca, metales pesados en productos de la pesca, riñón y aguas, detección de residuos de medicamentos de uso veterinario (β -agonistas, sulfonamidas), etc.

2.4.2.2. Laboratorio de Sanidad Animal

El Laboratorio de Sanidad Animal del Principado de Asturias es un centro público con rango de Servicio, dependiente orgánicamente de la Dirección General de Ganadería. Sus funciones son el desarrollo de los programas oficiales de sanidad animal y de control oficial; la realización de los análisis de las enfermedades sometidas a programas sanitarios oficiales sobre la cabaña ganadera y de enfermedades sometidas a programas sanitarios desarrollados por las agrupaciones de defensa sanitaria; la realización de determinadas analíticas necesarias para el desarrollo de los programas de control oficial en la producción

⁸ Organigrama y Anexo Técnico disponible en:
<http://tematico8.asturias.es/seguridadAlimentaria/laboratorioSaludPublica/index.html>

primaria en el marco de los programas de seguridad alimentaria; la realización de estudios, análisis y dictámenes sobre sanidad e higiene de animales y medios de producción; certificados oficiales de análisis e informes solicitados por particulares o por la Administración, así como la inspección y el dictamen previo al registro, autorización o renovación de los laboratorios privados dedicados al diagnóstico de enfermedades de los animales.

Se encuentra acreditado actualmente por la Entidad Nacional de Acreditación, conforme a los criterios recogidos en la Norma UNE-EN-ISO/IEC 17025:2005, para la realización de:

- Ensayos Microbiológicos y Físico-Químicos en productos agroalimentarios.
- Ensayos de diagnóstico en sanidad animal.

Se organiza administrativamente y a efectos de gestión en los siguientes Departamentos⁹:

- 1. Departamento de EEB:** Detección de componentes de origen animal por microscopía en piensos y materias primas; detección de proteína priónica patógena.
- 2. Departamento de ensayos físico-químicos:** Determinación de tetraciclinas en leche; quinolonas en piensos, materias primas y agua de consumo animal; micotoxinas en piensos y materias primas, café, cereales y sus derivados, etc.
- 3. Departamento de microbiología y parasitología:** Análisis microbiológico de *E. coli* y *Salmonella* en piensos y materias primas; micobacterias en ganglios y tejidos animales; lengua azul y Schmallenberg en sangre, etc.
- 4. Departamento de campañas:** Detección de brucelosis, clamidiasis, Aujeszky, EVP, peste porcina clásica, peste porcina africana, etc.
- 5. Departamento de inmunología-patología:** Tuberculosis, Paratuberculosis, Rinotraqueitis Infecciosa Bovina (IBR), Neospora, Diarrea Vírica Bovina (BVD), etc.

2.4.2.3. Laboratorios de la Dirección General de Pesca Marítima

La Dirección General de Pesca Marítima cuenta con dos laboratorios; uno en las instalaciones del Centro de Experimentación Pesquera en Castropol y otro en las instalaciones de la propia Dirección General de Pesca Marítima en Gijón.

Se encargan de los controles microbiológicos relativos a las zonas de producción y de los correspondientes al producto depurado en las depuradoras de Castropol y Villaviciosa respectivamente. Si bien ninguno de ellos está acreditado, se utilizan los estándares internacionales ISO al uso y se realizan controles interlaboratoriales y controles laborales externos con el Servicio de Laboratorio de Salud Pública del Reino Unido y con la AECOSAN. Se establece como objetivo a medio plazo su acreditación o integración en uno de los laboratorios acreditados del Principado.

2.4.2.4. Laboratorios del Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario

El Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (SERIDA) es un organismo público dependiente orgánicamente de la Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales.

⁹ Organigrama y Anexo Técnico en:

<http://www.asturias.es/portal/site/webasturias/menuitem.4b280f8214549ead3e2d6f77f2300030/?vgnnextoid=f-680ca4854aa1210VgnVCM10000097030a0aRCRD&i18n.http.lang=es>

Está constituido por los siguientes departamentos¹⁰:

- Departamento de investigación.
- Departamento tecnológico y de servicios.
- Departamento de administración y apoyo.

Cada uno de los departamentos está estructurado en varias áreas. En el área de Tecnología de los Alimentos (Departamento de investigación) está incluido el Laboratorio de Sidras y Derivados, laboratorio oficial del Principado de Asturias, que presta apoyo en el control oficial de vino y de sidra y se encuentra acreditado conforme a los criterios recogidos en la Norma UNE-EN-ISO/IEC 17025:2005 para análisis físico-químicos en estas materias.

A su vez, orgánicamente dependiente del Departamento de Investigación del SERIDA, el Área de Sanidad Animal centra su actividad en el estudio de las enfermedades de los rumiantes domésticos, animales silvestres y peces. En concreto, destacan las investigaciones en tuberculosis y paratuberculosis bovina, sarna sarcóptica, enfermedades transmitidas por garrapatas e ictiopatología de los salmónidos.

2.4.2.5. Laboratorio de Sanidad Vegetal ¹¹

El laboratorio Oficial de Sanidad Vegetal depende de la Dirección General de Desarrollo Rural y Agroalimentación de la Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales; es el laboratorio oficial y autorizado en materia de sanidad vegetal de la comunidad autónoma de acuerdo con el artículo 13 del *Real Decreto 1311/98, de 12 de junio, por el que se regula los programas nacionales de erradicación y control de organismos nocivos*.

El laboratorio se organiza en tres áreas, Fitopatología y Entomología, Control biológico y Análisis de Residuos de Plaguicidas, que llevan a cabo las siguientes actividades:

1. Desarrollo de prospecciones y programas de prevención, control y erradicación para determinados organismos de cuarentena.
2. Análisis de muestras vegetales para la detección e identificación de organismos de cuarentena.
3. Diagnóstico de plagas y enfermedades en cultivos vegetales, masas forestales y parques y jardines públicos.
4. Estudio y seguimiento de determinadas plagas y enfermedades de especial interés en la región.
5. Estudio de programas de control biológico como alternativa o complemento al control químico
6. Vigilancia del uso de productos fitosanitarios en la producción primaria agrícola y análisis de residuos de plaguicidas en frutas y verduras

El Laboratorio no está acreditado bajo una norma de calidad, aunque los análisis se realizan según protocolos EPPO (*European and Mediterranean Plant Protection Organization*) órgano asesor de la unión Europea en la materia y se realizan controles interlaboratoriales

¹⁰ Estructura orgánica: <http://www.serida.org/estructuraorganica.php>

¹¹ <https://www.asturias.es/porta/site/webasturias/menuitem.4b280f8214549ead3e2d6f77f2300030/?vgnnextoid=2930864f5825f010VgnVCM100000b0030a0aRCRD&vgnnextchannel=6e63fbfc8b6bd210VgnVCM1000002f030003RCRD&i18n.http.lang=es>

y controles externos desde el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA).

Para la realización de aquellos ensayos de control oficial que requieren acreditación se cuenta con el apoyo de los distintos Laboratorios Nacionales de Referencia del MAPAMA. Al igual que los laboratorios de la Dirección General de Pesca marítima, se considera un objetivo a medio plazo su acreditación o integración en uno de los laboratorios acreditados del Principado.

2.4.3. OTROS LABORATORIOS DE INTERÉS UBICADOS EN EL PRINCIPADO DE ASTURIAS

2.4.3.1. Instituto de Productos Lácteos de Asturias (IPLA¹²)

El IPLA pertenece al Área de Ciencia y Tecnología de Alimentos del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y es, por tanto, dependiente de la Administración Central. Sus líneas de investigación se centran en la calidad y seguridad de los productos lácteos; la microbiología y bioquímica de alimentos; la tecnología de procesos y la química analítica.

2.4.3.2. Laboratorio Interprofesional Lechero de Asturias (LILA¹³)

El Laboratorio Interprofesional Lechero de Asturias está formado por los ganaderos representados a través de los sindicatos agrarios UCA, SAC-COAG y ASAJA y las empresas lácteas del Principado de Asturias a partes iguales.

Su principal misión es el análisis de leche de las explotaciones asturianas y ensayos de muestras de leche de animales individuales. Además, realiza ensayos como base de programas de mejora genética en la cabaña de vacuno y análisis de determinadas enfermedades animales.

2.5. MECANISMOS DE COORDINACIÓN Y COOPERACIÓN

Para garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos es necesario tomar en consideración todos los aspectos de la cadena de producción de alimentos y piensos y entenderla como un continuo desde la producción primaria hasta la venta o el suministro de alimentos al consumidor, pues cada elemento tiene el potencial de influir en la seguridad alimentaria.

En nuestro país, las competencias en materia de control oficial de alimentos y piensos (con la excepción del comercio exterior) han sido transferidas a las CCAA por lo que son éstas las responsables de organizar, dentro de su ámbito territorial, los controles oficiales para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos por parte de las empresas alimentarias y de piensos, los agricultores y los ganaderos.

En general, en el Principado de Asturias, la Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales es la responsable del control oficial de la producción primaria y actividades conexas (y de algunos controles en fases posteriores relacionadas con la calidad agroalimentaria, la calidad diferenciada y la producción ecológica) y la Consejería de Sanidad, de los controles en las fases posteriores a la producción primaria. Dentro de cada Consejería las responsabilidades se distribuyen en distintas unidades administrativas, por lo que se hace necesario establecer mecanismos adecuados de coordinación y cooperación entre todos los organismos implicados.

¹² <http://www.ipla.csic.es/>

¹³ <http://www.lilasturias.com/>

2.5.1. COORDINACIÓN CON LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DEL ESTADO Y OTRAS CCAA

2.5.1.1. Consejería de Sanidad

La Consejería de Sanidad mantiene una permanente comunicación con la AECOSAN para el desarrollo y coordinación de todos los aspectos relacionados con el Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria, con desarrollos normativos nacionales, formación europea y nacional, organización de auditorías internas y examen independiente, coordinación de auditorías de la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria (anterior Oficina Veterinaria y Alimentaria) y otros aspectos relacionados con la seguridad alimentaria.

Los órganos de coordinación más importantes a este nivel son los siguientes:

- *Comisión institucional (CI)*: órgano de asesoramiento y coordinación de la AECOSAN. Se encarga de establecer los mecanismos eficaces de coordinación y cooperación entre las administraciones públicas con competencias en materia de seguridad alimentaria y nutrición (AECOSAN, MSSSI, MAPAMA y las direcciones generales de Salud Pública de las CCAA).
- *Foro de discusión técnica (FDT)*: brinda su apoyo a la CI. Se encarga de la coordinación técnica de la seguridad alimentaria y la salud pública. Con carácter más específico, y siguiendo el mandato de la CI-AECOSAN, se pueden crear grupos de trabajo concretos sobre aspectos técnicos. Integrado por la AECOSAN y los jefes de servicio con competencias en seguridad alimentaria de las CCAA.
- *Comité de certificación veterinaria para la exportación*: compuesto por representantes de las CCAA y de la Administración General del Estado (MSSSI y MAPAMA) para coordinar aspectos relacionados con el comercio exterior de alimentos.

2.5.1.2. Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales

La Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales participa en distintos órganos de cooperación entre Administraciones, ya sean de composición bilateral o multilateral, de ámbito general o de ámbito sectorial, y de mayor o menor nivel en aquellas materias en las que exista interrelación competencial. Así, existen, entre otras, las siguientes Mesas y Comisiones de Coordinación en las que participa esta Consejería con el MAPAMA y otras CCAA:

- *Comité español de protección de los animales de producción (CEBPAP)*: órgano que reúne al MAPAMA, las consejerías de agricultura de las CCAA, el sector ganadero y las asociaciones de defensa del bienestar animal para coordinar las actuaciones en esta materia y proponer las medidas que aseguren la aplicación coordinada de la normativa.
- *Comité español para la protección de animales utilizados con fines científicos (CEPAFIC)*: órgano colegiado, de carácter interdepartamental, encargado de asesorar a la Administración General del Estado y las CCAA en cuestiones relacionadas con la adquisición, cría, alojamiento, cuidado y utilización de animales en procedimientos, así como de garantizar que se comparten las mejores prácticas, y para la debida coordinación.
- *Comité nacional del sistema de alerta sanitaria veterinaria*: es el órgano colegiado adscrito al MAPAMA que coordina las actuaciones entre las distintas Administraciones en materia de sanidad animal de las especies de interés ganadero.
- *Comisión nacional de coordinación en materia de alimentación animal (CNCAA)*: creada mediante Real Decreto 1144/2006, de 6 de octubre, por el que se regulan las

condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de higiene de los piensos. Es un órgano colegiado de carácter interministerial y multidisciplinar, adscrito a la Dirección General de Ganadería del MAPAMA, cuyas funciones son el seguimiento y coordinación con las CCAA de la ejecución de la normativa vigente en materia de alimentación animal y la revisión periódica de la evolución de dicha ejecución, proponiendo las modificaciones precisas para un eficaz cumplimiento de los objetivos

- *Mesa de calidad higiénico-sanitaria de la leche.*
- *Mesa del uso racional de los medicamentos veterinarios.*
- *Comisión nacional del plan de investigación de residuos (PNIR):* órgano de coordinación para la ejecución de los planes de vigilancia, en el que se encuentran representadas todas las autoridades competentes implicadas en la materia. Se crea mediante *Real Decreto 1749/1998, de 31 de julio, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos.* Sus funciones son la elaboración de los planes, la coordinación de actividades, la recogida y evaluación de los datos de la ejecución de los planes y es el enlace con la Comisión Europea.
- *Comisión nacional de SANDACH:* órgano colegiado interministerial y multidisciplinar, entre cuyas funciones figuran el seguimiento y la coordinación de la ejecución de la normativa sobre SANDACH.
- *Junta nacional asesora de cultivos continentales (JACUCON):* órgano que se reúne al menos una vez al año y cuyo objetivo principal es la coordinación y cooperación permanente entre Administración del Estado y las CCAA, el asesoramiento científico y la coordinación de las estadísticas e inventarios a nivel nacional sobre cultivos continentales.
- *Comité fitosanitario nacional:* coordina los aspectos relacionados con la sanidad vegetal, establecen los planes de contingencia para organismos de cuarentena, coordina las actuaciones relacionadas con la higiene de la producción primaria, así como las actuaciones conjuntas de cara a las exportaciones de material vegetal. Forma parte del mismo un representante de la dirección general que asume las funciones de Sanidad Vegetal.

Por su parte, la Dirección General de Pesca Marítima participa a través del Servicio de Ordenación Pesquera en el grupo de trabajo de coordinación de la Subdirección General de Economía Pesquera de la Secretaría General de Pesca. Este grupo coordina los distintos programas nacionales de control oficial de la higiene de la producción primaria en la pesca, el marisqueo y la acuicultura. Asimismo, la Dirección General de Pesca Marítima a través del Centro de Experimentación Pesquera participa en el grupo de moluscos dentro de JACUMAR (Junta Asesora de Cultivos Marinos) como órgano de coordinación entre el estado y las CCAA, en el que se acuerdan actuaciones en el marco del control de las zonas de producción de moluscos bivalvos, equinodermos, gasterópodos y tunicados marinos vivos, correcciones de las deficiencias encontradas a este respecto en los informes de la Oficina Alimentaria y Veterinaria, y cualquier otra actuación que fuera necesaria.

La comunicación entre la Dirección General de Desarrollo Rural y Agroalimentación con la Administración General del Estado y otras CCAA, se materializa en la creación de diferentes mesas de coordinación y un comité:

- *Mesa de coordinación de la calidad diferenciada (MECOCADI):* regulada por el *Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre* y adscrita a la entonces Dirección General

de Industria y Mercados Alimentarios del MAPAMA (en la actualidad, Dirección General de la Industria Alimentaria). Esta Mesa actúa como órgano de coordinación con las autoridades competentes de las CCAA en materia de denominaciones de origen, indicaciones geográficas, y especialidades tradicionales garantizadas. Entre sus funciones tiene asignada la de acordar criterios coordinados para el ejercicio de las actividades de control oficial antes de la comercialización de los productos acogidos a una figura de protección de calidad diferenciada.

- *Mesa de coordinación de la calidad alimentaria*: constituida como grupo de trabajo por la *Ley 28/2015 de 30 de julio, para la defensa de la Calidad Alimentaria*, adscrita al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, integrada por los representantes de la Administración General del Estado y de las CCAA competentes en materia de control de la calidad alimentaria. Coordina los aspectos relacionados con el control de la calidad comercial alimentaria y defensa contra fraudes.
- *Mesa de coordinación de la producción ecológica*: regulada por el *Real Decreto 833/2014, de 3 de octubre* y adscrita a la Dirección General de la Industria Alimentaria del MAPAMA. Actúa como órgano de coordinación con las autoridades competentes de las CCAA para las actividades de control oficial en materia de producción ecológica.

2.5.2. COORDINACIÓN ENTRE LAS CONSEJERÍAS DE SANIDAD Y DE DESARROLLO RURAL Y RECURSOS NATURALES Y OTROS ORGANISMOS DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

Los principales órganos de coordinación interna en el Principado de Asturias relacionados con el Plan son los que se detallan en el *Decreto 64/2016, de 16 de noviembre por el que se crean órganos colegiados en materia de calidad y seguridad alimentaria*.

2.5.2.1. Consejo de Calidad y Seguridad Alimentaria

Órgano de participación, asesoramiento y consulta compuesto por los titulares de las Consejerías de Sanidad y Desarrollo Rural y Recursos Naturales, la dirección de la Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo, las direcciones generales competentes en las materias de ganadería, agricultura, agroalimentación y pesca, o personas en quienes deleguen, representantes de los productores y empresarios del sector agroalimentario, de la Administración Local, de los consumidores y el responsable de la Mesa de Coordinación.

2.5.2.2. Mesa de Coordinación

Órgano colegiado de carácter técnico con funciones de seguimiento y coordinación de la ejecución del Plan y sus posibles modificaciones, elaboración del informe anual de resultados, así como el apoyo técnico y asesoramiento al Consejo cuando sea requerida.

Sus miembros son nombrados por los titulares de ambas consejerías y está compuesto por:

- Dos personas del área de Agricultura y Agroalimentación.
- Dos personas del área de Salud Pública.
- Dos personas del área de Ganadería.
- Una persona del área de Pesca Marítima.

La Mesa se reunirá al menos semestralmente y a ella podrán asistir, en calidad de asesores, con voz y sin voto, representantes de otros organismos o los especialistas que, en cada caso, y en razón de los asuntos a tratar, sean convocados.

2.5.2.3. Comité de Gestión de Emergencias Alimentarias y de Sanidad Animal

Órgano autonómico para la gestión de emergencias alimentarias o de sanidad animal. Sus funciones y composición se detallan en el **Capítulo 5**.

Por último, en el Principado de Asturias también se mantienen contactos y reuniones con otras administraciones públicas en materia de seguridad alimentaria para dar respuesta a hechos concretos o apoyo a determinado tipo de actuaciones donde de manera directa o indirecta se requiera un asesoramiento técnico. En este sentido, se puede citar a las Fuerzas de Seguridad del Estado, ayuntamientos, otras consejerías con competencias en educación, turismo o transporte de alimentos, juzgados, asociaciones profesionales, etc.

2.5.3. COORDINACIÓN INTERNA

2.5.3.1. Consejería de Sanidad

Dentro del ámbito competencial de la Consejería de Sanidad se llevan a cabo una serie de actuaciones de orden interno con el fin de, por un lado, coordinar el desarrollo de los programas de control oficial y, por otro, dar respuesta a los problemas o situaciones que se presentan de forma periódica u ocasional y que pueden tener un carácter más o menos urgente.

Dentro de este apartado se encuentran:

- *Consejo de Dirección:* en su seno se tratan asuntos transversales que pueden ocupar a dos o más direcciones generales. Se reúne con una periodicidad mínima quincenal o bien se convoca con carácter de urgencia. Asisten los Directores Generales y la dirección de la Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo. Destacan en este sentido las relaciones mantenidas entre la Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo y la Dirección General de Salud Pública para la gestión de brotes epidemiológicos.
- *Reuniones de la Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo:* en ellas se coordinan las actuaciones en materia de seguridad alimentaria y la delimitación de competencias dentro del ámbito de actuación de cada uno de sus tres servicios.
- *Reuniones del Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios:* convocadas por la jefatura del Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios para tratar asuntos generales de carácter técnico o interno con todos los jefes de las secciones que lo integran o bien, específicos con una sección determinada.
- *Reuniones con los Responsables de UTA:* convocadas por la jefatura del Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios para tratar asuntos de carácter técnico o interno con los responsables de los servicios periféricos. Dependiendo de los asuntos tratados se convoca a las jefaturas de sección o a cualquier otra persona con competencia en los mismos.
- *Reuniones con los Inspectores Sanitarios de Mataderos:* para los asuntos relacionados con los Servicios Oficiales de Inspección de los Mataderos.

2.5.3.2. Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales

Además de las reuniones de dirección que se establecen entre las distintas direcciones generales de la Consejería para implantar líneas generales de actuación y coordinar el desarrollo de los programas de control oficial que puedan afectar a distintos departamentos, se realizan las siguientes:

2.5.3.2.1. Dirección General de Ganadería:

- *Reuniones entre servicios:* fundamentalmente entre el Servicio de Sanidad y Producción Animal y el Laboratorio de Sanidad Animal para establecer necesidades y coordinar actuaciones de ensayos laboratoriales imprescindibles para el desarrollo de los distintos programas. También con el Servicio de Desarrollo Agroalimentario.
- *Reuniones del Servicio:* convocadas por la jefatura del Servicio de Sanidad y Producción Animal con las distintas secciones que la integran y de carácter mensual, para tratar asuntos técnicos de carácter interno, normalizar actuaciones y coordinar acciones que pudieran afectar a distintos departamentos dentro del servicio.
- *Reuniones del Servicio y las secciones con los Coordinadores Veterinarios,* encargados tanto de la coordinación de los programas nacionales de erradicación de enfermedades animales en el Principado de Asturias como de la coordinación, evaluación y seguimiento de los distintos programas encomendados a los servicios veterinarios oficiales a nivel de las OCA de agricultura.
- *Reuniones de los Coordinadores Veterinarios con los servicios periféricos* (veterinarios de las OCA) para intercambio de información, seguimiento de los programas y enlace con los servicios centrales.

2.5.3.2.2. Dirección General de Desarrollo Rural y Agroalimentación

En relación con las actuaciones de control oficial, se mantienen reuniones de servicio, convocadas en función de las necesidades de cada momento, especialmente entre las distintas secciones del Servicio de Desarrollo Rural y Agroalimentación, con la asistencia de la persona que ocupa el cargo de Jefe de Servicio, los jefes de sección y el personal técnico de las diferentes secciones y con personal de los consejos reguladores de las denominaciones de origen protegidas y las indicaciones geográficas protegidas:

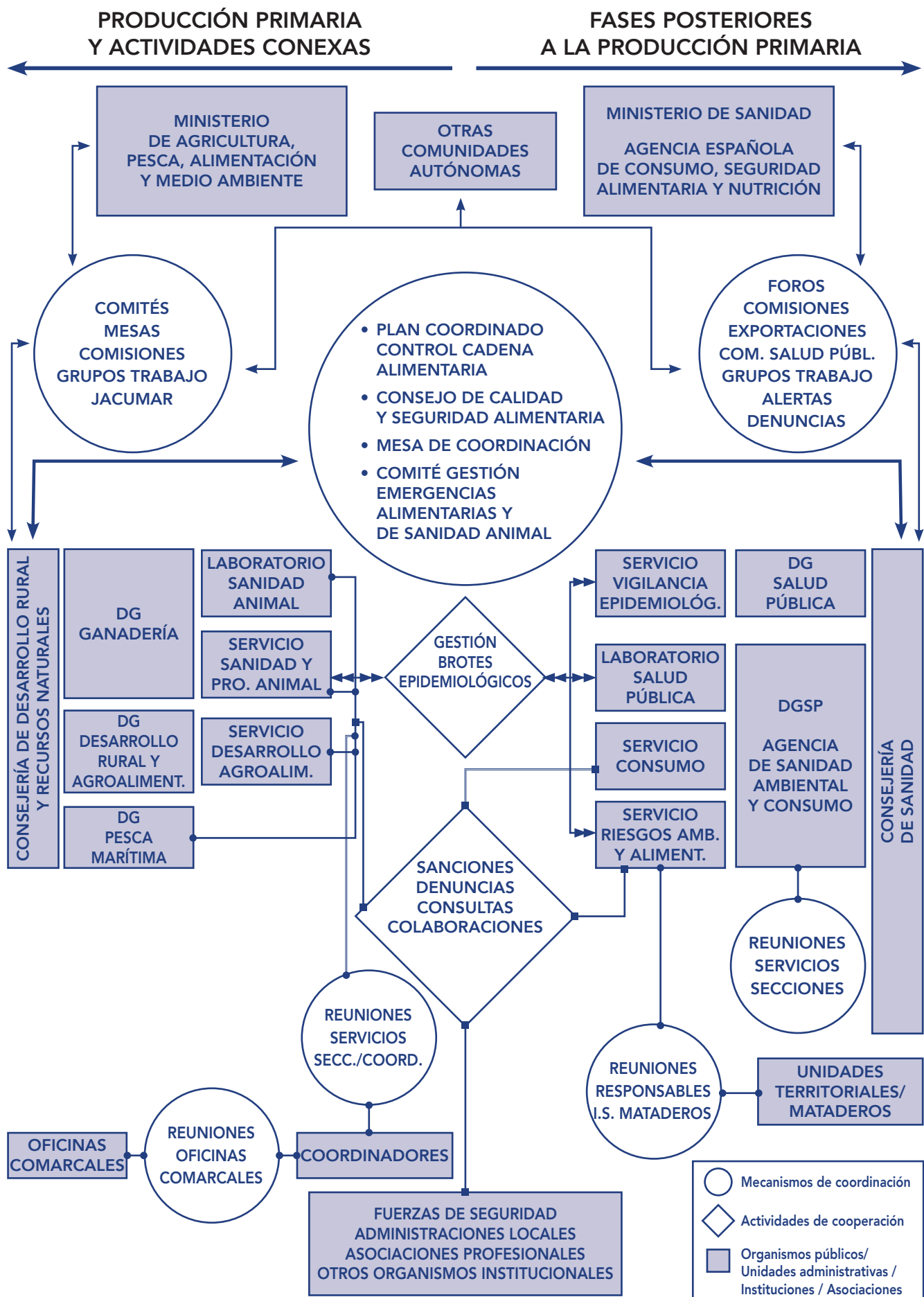
- *Reuniones bilaterales o multilaterales* entre las secciones de Comercialización y Promoción, de Calidad Agroalimentaria, de Fomento Asociativo y/o de Sanidad Vegetal.
- *Reuniones de la Sección de Comercialización y Promoción con los Consejos Reguladores* de las distintas figuras de calidad diferenciada.

2.6. CONTROL DE IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES

2.6.1. CONSEJERÍA DE SANIDAD

La exportación e importación de alimentos a terceros países es competencia de las autoridades de la Administración General del Estado, tanto del MSSSI como del MAPAMA, competencia no transferida a las CCAA, por lo que las autorizaciones definitivas para la entrada o salida de mercancías corresponde a los servicios oficiales de los ministerios correspondientes.

Figura 9. Esquema general de coordinación entre las autoridades competentes en materia de Calidad y Seguridad Alimentaria en el Principado de Asturias



No obstante, los servicios oficiales de las CCAA constituyen un eslabón fundamental, ya que son responsables del control sanitario de las empresas y los alimentos que se pretenden comercializar, sin olvidar su faceta de “asesores” de la empresas interesadas en ampliar sus expectativas de mercado, así como de la de interlocutores con la Administración General del Estado.

Este comercio exterior está sujeto a “negociaciones” bilaterales entre países (no entre la Unión Europea y el país tercero) que llevan a unos acuerdos puntuales, resumidos en las siguientes situaciones:

- a. Países terceros que aceptan los criterios existentes en la Unión Europea, no necesitando más que estar inscritas las empresas en sus registros correspondientes.
- b. Países terceros que exigen una autorización expresa para exportar a su país. En este caso, el establecimiento será autorizado por las autoridades dependientes de la Administración general del Estado y figurará en un listado al efecto.
- c. Países terceros que además de los requisitos de la Unión Europea solicitan otros criterios adicionales basadas en normas propias de cada país. En este caso, el establecimiento será expresamente autorizado por las autoridades dependientes de la Administración general del Estado y figurará en un listado al efecto.

Para incluirse en dichas listas de empresas alimentarias autorizadas para exportar a ciertos terceros países se requieren auditorías previas realizadas por las propias CCAA, con un seguimiento acorde a los diferentes acuerdos existentes con los terceros países.

Por otro lado, cada partida exportada requiere de controles adicionales y emisión de precertificados por parte de los servicios veterinarios oficiales de las CCAA que conllevan el conocimiento de la normativa de los países de destino.

Las actuaciones relacionadas con el control de importaciones son principalmente las comprobaciones necesarias sobre la llegada de mercancías a las industrias. Para ello se emplean las comunicaciones TRACES generadas desde los puestos de inspección fronteriza y otras comunicaciones específicas de la autoridad competente a nivel estatal.

2.6.2. CONSEJERÍA DE DESARROLLO RURAL Y RECURSOS NATURALES

Las actuaciones relacionadas con el control de importaciones que se llevan a cabo en el marco de competencias de la Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales, son principalmente las comprobaciones necesarias sobre los datos, e *in situ* de las explotaciones y establecimientos del Principado de Asturias si importan animales vivos, piensos, medicamentos veterinarios y/o SANDACH. Se verifica la llegada efectiva al destino declarado, especialmente en las reimportaciones y aquellos casos en que la normativa prevea una vigilancia específica en destino o confirmación. Para ello, se comprueban las comunicaciones generadas por la aplicación informática TRACES desde los puestos de inspección fronteriza y otras comunicaciones específicas de la autoridad competente.

En el caso de las exportaciones, correspondería a la emisión de informes sobre el cumplimiento de las condiciones de sanidad animal, de acuerdo con el *Real Decreto 993/2014, por el que se establece el procedimiento y los requisitos de la certificación veterinaria oficial en la exportación de productos de origen animal* procedentes de establecimientos o explotaciones del Principado de Asturias o elaborados con materia prima originaria del Principado de Asturias.

En materia de sanidad vegetal, de cara a la exportación a países terceros de material vegetal, además de los requisitos que vienen determinados por la Unión Europea, dichos

países pueden solicitar informes adicionales, en cuanto a las condiciones sanitarias, bien del propio material vegetal o del lugar de producción; en dichos casos se emite el correspondiente informe que acompaña al certificado fitosanitario emitido por el MAPAMA a través de la aplicación CEXVEG (Comercio Exterior de Vegetales).

2.7. DELEGACIÓN DE TAREAS

2.7.1. CONSEJERÍA DE SANIDAD

En aplicación del Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo de 2006, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios, para garantizar el análisis triquinoscópico de los porcinos no sacrificados en mataderos y de las piezas de caza mayor silvestre, existe un programa autonómico de control correspondiente en el que, además de los recursos propios, pueden participar, previa autorización municipal, veterinarios clínicos privados como servicios veterinarios colaboradores, sujetos a las obligaciones que se establecen mediante las resoluciones correspondientes. Las actividades desarrolladas por estos profesionales son supervisadas por parte de la propia Consejería de Sanidad y en caso de incumplimientos se les podrá retirar la condición de autorizados.

2.7.2. CONSEJERÍA DE DESARROLLO RURAL Y RECURSOS NATURALES

Dentro del Programa de Control Oficial de las Condiciones Higiénico-Sanitarias de la Producción y de la Trazabilidad de la Leche Cruda, el Laboratorio Interprofesional Lechero y Agroalimentario de Asturias actúa como organismo externo en el que se han delegado ciertas tareas en materia de control de la calidad de la leche cruda, como son los análisis de parámetros relacionados con su composición (contenido de gérmenes, células somáticas y presencia/ausencia de inhibidores en leche).

Dentro del Programa de Control Oficial de la Calidad Diferenciada Vinculada a un Origen Geográfico y Especialidades Tradicionales Garantizadas antes de su Comercialización, se ha autorizado al Instituto Comunitario de Certificación, S.L. (ICC) para operar en el Principado de Asturias como organismo de control de la Especialidad Tradicional Garantizada "Jamón Serrano".



CAPÍTULO 3

Áreas de actuación



3.1. PRODUCCIÓN PRIMARIA Y ACTIVIDADES CONEXAS

3.1.1. OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

OBJETIVO 1: Controlar que la producción primaria agrícola, ganadera, pesquera, marisquera y de la acuicultura se realiza de acuerdo con unas prácticas correctas de higiene y que se gestionan y controlan los peligros o, en su caso, se eliminan o reducen hasta un nivel aceptable

OBJETIVO 2: Controlar que la producción primaria agrícola, ganadera, pesquera, marisquera y de la acuicultura cumpla con los requisitos establecidos en cuanto a autorizaciones y registros, instalaciones, sistemas de autocontrol, trazabilidad, formación de los trabajadores y gestión de residuos y subproductos y, en su caso, de acuerdo con los criterios recogidos en pliegos de condiciones, con base normativa, asumidos por los operadores voluntariamente

OBJETIVO 3: Controlar, en los productos destinados a la alimentación animal, el cumplimiento de los parámetros de seguridad exigibles, impidiendo la utilización de sustancias ilegales y aditivos prohibidos

OBJETIVO 4: Controlar la naturaleza, seguridad y utilización racional de los medios de producción, con el fin de mantener y elevar la seguridad de los productos y de los animales que se suministran al siguiente eslabón de la cadena alimentaria. Controlar, particularmente, que los productos y medios de defensa zoonosanitarios que se ofrecen en el mercado nacional, cumplen los requisitos establecidos por la normativa vigente en cuanto a autorizaciones, registros, condiciones de utilización y niveles de residuos, en productos destinados directa o indirectamente al consumo humano, tanto antes de la comercialización como en los productos puestos a la venta

OBJETIVO 5: Controlar y evaluar los programas de control, erradicación y vigilancia establecidos para las enfermedades de los animales transmisibles al hombre

OBJETIVO 6: Controlar que la producción ganadera se desarrolla en condiciones adecuadas de bienestar animal

OBJETIVO 7: Controlar las importaciones y exportaciones de animales y productos de origen animal así como de vegetales y productos de origen vegetal, asegurando, mediante la cooperación y coordinación con los Servicios de Sanidad Exterior, que dichos productos se ajustan a las exigencias vigentes europeas, nacionales e internacionales

3.1.2. LÍNEAS DE ACTUACIÓN

1. Garantizar que se realicen controles oficiales adecuados para verificar que todos los establecimientos, operadores y empresas que lo precisen estén autorizados y/o registrados de acuerdo a la normativa vigente, que cumplen con las condiciones de autorización y/o registro establecidas y que los registros se encuentran actualizados y disponibles en todo momento.
2. Controlar que el operador responsable de la producción primaria agrícola, ganadera y pesquera y operaciones conexas es capaz de reducir la introducción de peligros físicos, químicos o biológicos que puedan afectar a la seguridad alimentaria de sus producciones, mediante la adopción de medidas y aplicación de prácticas correctas de higiene. Fomentar el conocimiento y concienciación sobre la importancia de la aplicación de correctas medidas de higiene y bioseguridad en las explotaciones.
3. Verificar el sistema de autocontrol llevado por el operador comprobando los registros de la explotación en cuanto a existencia, cumplimentación adecuada y actualización periódica.
4. Comprobar las condiciones de higiene de la producción primaria agrícola, ganadera y pesquera y el cumplimiento de los requisitos específicos en materia de sanidad animal, bienestar animal, medicamentos veterinarios y alimentación animal –incluyendo los requisitos de higiene de los piensos– y garantizar el

cumplimiento de los requisitos de gestión de los cadáveres animales y otros subproductos generados en las explotaciones. Control efectivo de la presencia de residuos en animales vivos y sus productos.

5. Realizar tomas de muestras en piensos, productos vegetales, animales vivos y sus productos y ensayos físico-químicos y biológicos con una frecuencia adecuada basada en riesgos para garantizar que los piensos y productos animales y vegetales son seguros y cumplen con los criterios establecidos en la normativa vigente.
6. Controlar la gestión de la información de la cadena alimentaria en la explotación, así como las medidas adoptadas como consecuencia de los informes oficiales que desde matadero puedan llegar.
7. Garantizar que los movimientos de animales vivos y productos de origen animal se realicen de acuerdo con la legislación vigente en el marco de la producción primaria.
8. Reducir al nivel más bajo posible la incidencia y prevalencia de enfermedades que afectan a la cabaña ganadera del Principado de Asturias, tanto zoonóticas como no zoonóticas.
9. Desarrollar, actualizar y gestionar los planes de contingencia para situaciones de crisis que entrañen riesgo grave para la salud humana o animal con origen en piensos o enfermedades animales.
10. Contribuir a la ampliación del alcance de la cartera de servicios del Laboratorio de Sanidad Animal, solicitando el desarrollo y la acreditación de nuevos ensayos y establecer alianzas con laboratorios de ensayo públicos de otras CCAA, en especial con los del grupo Norte¹⁴, con intercambio de muestras y de conocimiento.
11. Garantizar que se adoptan las medidas administrativas que correspondan en el caso de detectar incumplimientos durante los controles oficiales y que las sanciones impuestas –en su caso– sean eficaces, proporcionadas y disuasorias.

3.2. TRANSFORMACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

3.2.1. OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

OBJETIVO 1: Mejorar el cumplimiento de la normativa de higiene alimentaria y bienestar animal en los establecimientos alimentarios

OBJETIVO 2: Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los productos alimenticios destinados a ser puestos a disposición del consumidor contengan la información relacionada con la seguridad alimentaria establecida en las disposiciones legales y sea, a su vez, una información veraz, no induzca a error o confusión y se corresponda con los procesos a los que han sido sometidos los alimentos y a las características de los mismos

14 Acuerdo entre laboratorios de Asturias, Cantabria, País Vasco, Navarra, La Rioja y Aragón.

OBJETIVO 3: Reducir en lo posible y, en todo caso, a niveles aceptables, la exposición de los consumidores a los riesgos biológicos y químicos presentes en los alimentos

OBJETIVO 4: Reducir en lo posible y, en todo caso, a niveles aceptables, la exposición de los consumidores a los riesgos emergentes o de especial preocupación y dificultad de control

OBJETIVO 5: Fomentar el desarrollo e implantación de sistemas de autocontrol basados en los principios del sistema APPCC, especialmente en pequeñas empresas y sectores menos organizados y/o desarrollados, haciendo uso de los criterios de flexibilidad establecidos

OBJETIVO 6: Controlar las importaciones y exportaciones de alimentos, asegurando, mediante la cooperación y coordinación con los Servicios de Sanidad Exterior, que los productos alimenticios destinados al consumo humano se ajustan a las exigencias vigentes europeas, nacionales e internacionales

OBJETIVO 7: Mejorar el cumplimiento de la normativa que regula las propiedades y características de los productos alimenticios así como sus procesos de elaboración y transformación

3.2.2. LÍNEAS DE ACTUACIÓN

1. Garantizar que se realicen controles oficiales adecuados para verificar que todos los establecimientos que lo precisen estén autorizados y/o registrados de acuerdo a la normativa vigente, que cumplen con las condiciones de autorización y/o registro establecidas y que estos registros se encuentran actualizados y disponibles en todo momento.
2. Vigilar y supervisar que los controles oficiales cumplen con los programas de control oficial de empresas alimentarias y alimentos del Plan y que éstos se ajustan a los procedimientos y frecuencias establecidos.
3. Desarrollar procedimientos adecuados de auditorías de Buenas Prácticas de Higiene y de Bienestar Animal y de sistemas basados en el APPCC en empresas alimentarias, aplicando los criterios de flexibilidad establecidos, especialmente en el caso de pequeñas empresas, garantizando la calidad y la eficacia de las mismas y la formación adecuada y continua de los auditores.
4. Verificar que los trabajadores de las empresas alimentarias poseen la formación y la competencia necesarias para el desarrollo adecuado de su actividad en relación con la seguridad alimentaria y, en el caso de los mataderos, también con el bienestar de los animales en el momento de la matanza.

5. Realizar tomas de muestras de alimentos y ensayos físico-químicos y biológicos con una frecuencia adecuada, basada en riesgos, para garantizar que los alimentos puestos a disposición de los consumidores son seguros y cumplen con los criterios establecidos en la normativa vigente.
6. Contribuir a la ampliación del alcance de la cartera de servicios del Laboratorio de Salud Pública, solicitando el desarrollo y la acreditación de nuevos ensayos y establecer alianzas con laboratorios de ensayo públicos de otras CCAA, en especial con los del grupo Norte¹⁵, con intercambio de muestras y de conocimiento.
7. Garantizar que se adoptan las medidas administrativas que correspondan en el caso de detectar incumplimientos durante los controles oficiales y que las sanciones impuestas –en su caso– sean eficaces, proporcionadas y disuasorias.
8. Vigilar que el etiquetado de los alimentos se ajuste a la normativa vigente, con especial atención a la presencia de alérgenos o sustancias que producen intolerancia.
9. Fomentar el desarrollo de Guías de Buenas Prácticas de Higiene, especialmente dirigidas a empresas pequeñas y/o menos desarrolladas.
10. Facilitar a las empresas alimentarias ubicadas en el Principado de Asturias la información y los trámites necesarios para exportar alimentos mediante la adecuada coordinación de las actuaciones relacionadas y una comunicación fluida con las distintas autoridades competentes que intervienen en el proceso.

3.3. COMERCIO MINORISTA Y RESTAURACIÓN

3.3.1. OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

OBJETIVO 1: Mejorar el cumplimiento de la normativa de higiene alimentaria en los comercios minoristas de alimentos y de restauración colectiva

OBJETIVO 2: Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los productos alimenticios destinados a ser puestos a disposición del consumidor contengan la información relacionada con la seguridad alimentaria establecida en las disposiciones legales, especialmente en relación con las sustancias que producen alergias o intolerancias

OBJETIVO 3: Reducir en lo posible y, en todo caso, a niveles aceptables, la exposición de los consumidores a los riesgos biológicos y químicos presentes en los alimentos comercializados por los comercios minoristas de alimentación

OBJETIVO 4: Fomentar el desarrollo e implantación de sistemas de autocontrol basados en los principios del sistema APPCC, especialmente en pequeñas empresas alimentarias mediante el desarrollo de Guías de Buenas Prácticas y criterios de flexibilidad dirigidas a los sectores menos organizados y/o desarrollados

15 Acuerdo entre laboratorios de Asturias, Cantabria, País Vasco, Navarra, La Rioja y Aragón

3.3.2. LÍNEAS DE ACTUACIÓN

En líneas generales coinciden con las del apartado 3.2.2 a excepción del punto 10 (exportación de alimentos). Además:

1. Mantener un censo actualizado de establecimientos minoristas y de restauración en el Principado de Asturias de modo que se faciliten los controles oficiales de los mismos.
2. Intensificar los controles relacionados con la información facilitada al consumidor en relación con la presencia de sustancias que producen alergias o intolerancias en alimentos que se presentan sin envasar o envasados por parte de los comercios minoristas o establecimientos de restauración.

3.4. CONSUMIDOR

3.4.1. OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

OBJETIVO 1: Asesorar e informar a los consumidores en temas de consumo de alimentos y seguridad alimentaria, contribuyendo a la protección de su salud y de sus intereses

OBJETIVO 2: Atender las reclamaciones y denuncias de los consumidores relacionadas con alimentos, investigando las posibles causas del problema e informando con transparencia, eficacia y rapidez

OBJETIVO 3: Formar a los consumidores, apoyando y participando en sesiones, jornadas y cursos relacionados con la seguridad alimentaria

OBJETIVO 4: Fomentar hábitos de alimentación saludables, especialmente en el ámbito educativo

3.4.2. LÍNEAS DE ACTUACIÓN

1. Atender las consultas de los consumidores relacionadas con la alimentación.
2. Actualizar y desarrollar los contenidos relacionados con el presente Plan y con la calidad y seguridad alimentaria en las páginas web del Principado, facilitando el acceso y la navegación por las mismas.
3. Informar sobre las actividades y los resultados de los controles oficiales.
4. Tramitar en tiempo y forma todas las denuncias y reclamaciones presentadas por los consumidores, investigando las posibles causas de incumplimientos normativos e informar puntualmente a todas las partes interesadas.
5. Crear un canal de comunicación entre la Administración del Principado y las administraciones locales asturianas, al objeto de fomentar la participación ciudadana en temas relacionados con la calidad y la seguridad alimentaria.

6. Promover una alimentación saludable y un consumo seguro y responsable de alimentos mediante la participación en sesiones, cursos y jornadas, así como en la información publicada en los medios de comunicación.
7. Participar en la implantación de la Estrategia NAOS (Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad) en el ámbito educativo, en colaboración con el Servicio de Promoción de la Salud y Participación y la Consejería de Educación, Cultura y Deporte.



CAPÍTULO 4

Organización y gestión de los controles oficiales



4.1. EL CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS Y PIENSOS EN EL PRINCIPADO DE ASTURIAS

Los controles oficiales de los alimentos y los piensos en el Principado de Asturias son llevados a cabo por las autoridades competentes correspondientes según la materia y la fase de la cadena alimentaria, con regularidad y con la debida frecuencia, en función de los riesgos identificados.

Para ello, los agentes de control oficial en el ejercicio de sus funciones disponen de capacidad jurídica adecuada otorgada por la legislación vigente y actúan con máxima transparencia, respetando en todo momento el derecho a la confidencialidad de los datos personales y comerciales de las empresas alimentarias y de piensos sometidas al control oficial.

4.1.1. CAPACIDAD JURÍDICA

La Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición; la Ley 8/2003, de 24 de abril, de sanidad animal; la Ley 32/2007, de 7 de noviembre, para el cuidado de los animales, en su explotación, transporte, experimentación y sacrificio; la Ley 13/2002, de 23 de diciembre, de Tenencia, Protección y Derechos de los Animales en el Principado de Asturias; la Ley 43/2002, de 20 de noviembre, de sanidad vegetal; y la Ley 28/2015 de 30 de julio, para la defensa de la Calidad Alimentaria constituyen el soporte legal básico sobre el que se fundamentan todas las actuaciones relacionadas con el control de la cadena alimentaria.

Por su parte, el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, en su art. 13 establece que, en el ejercicio de sus funciones, los inspectores tendrán el carácter de autoridad y podrán solicitar el apoyo necesario de cualquier otra, así como de los Cuerpos de Seguridad del Estado. También describe las pautas para:

- el levantamiento de actas
- la obligación de los interesados en colaborar con la inspección
- la adopción de medidas adicionales en caso de riesgo real o previsible para la salud pública

- la toma de muestras
- las pruebas analíticas, incluyendo la posibilidad de análisis contradictorio al interesado
- las infracciones y sanciones

En toda esta legislación se establece claramente que los funcionarios, en el ejercicio de sus funciones de inspección estarán autorizados para:

- a) Acceder libremente, previa acreditación, a todo establecimiento, instalación, vehículo o medio de transporte, o lugar en general, con la finalidad de comprobar el grado de cumplimiento de la normativa aplicable.
- b) Proceder a practicar cualquier diligencia de investigación, examen o prueba que consideren necesaria.
- c) Tomar muestras de los animales, alimentos o piensos a fin de realizar los ensayos de laboratorio que se consideren pertinentes.
- d) Examinar la identificación de los animales, alimentos y piensos, la documentación, libros de registro, archivos, incluidos los mantenidos en soportes informáticos, correspondientes a los controles internos de las empresas inspeccionadas.
- e) Adoptar las medidas cautelares que corresponda, en función del resultado de los controles.
- f) Inmovilizar, decomisar y, en su caso, ordenar la reexpedición a origen, el reprocesado, la destrucción de alimentos y piensos o el sacrificio de animales, según corresponda.

4.1.2. TRANSPARENCIA Y CONFIDENCIALIDAD

Las autoridades competentes que realicen actividades de control oficial en el Principado de Asturias mantendrán un elevado nivel de transparencia. Con esta finalidad se pondrá a disposición del público, a través de las páginas web de las distintas autoridades competentes del Principado, toda la información que se estime oportuna sobre la programación y los resultados de las actividades de control oficial.

Cuando existan motivos razonables para sospechar que un alimento o un pienso pueda presentar un riesgo para la salud de las personas o de los animales, las autoridades, dependiendo de la naturaleza, la gravedad y la envergadura del riesgo, adoptarán las medidas apropiadas para informar al público en general de la naturaleza del riesgo para la salud. Indicarán, en la medida de lo posible, el alimento o el pienso, el riesgo que puede presentar y las medidas que deban adoptarse para prevenir, reducir o eliminar ese riesgo.

El personal que lleve a cabo labores de control oficial deberá actuar con transparencia de acuerdo a la *Ley 7/2007, de 12 de abril, del Estatuto Básico del Empleado Público*, todo ello sin menoscabo del principio de confidencialidad, secreto profesional y las normas de protección de datos de carácter personal.

Por lo que respecta a la confidencialidad, tanto la citada *Ley 7/2007, de 12 de abril, del Estatuto Básico del Empleado Público* como la *Ley 8/2003, de 24 de abril, de Sanidad Animal* y el *Real Decreto 1945/1983 de 22 de junio, por el que se regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria* establecen la obligación de los inspectores a guardar el debido sigilo profesional y la confidencialidad de todos los hechos y datos que hayan conocido en el ejercicio de su labor inspectora, debiendo mantener la debida discreción y sin que puedan hacer uso de la información obtenida para beneficio propio o de terceros, o en perjuicio del interés público.

4.2. AUTORIZACIONES Y REGISTROS

El objetivo de los registros y autorizaciones –en su caso– de las actividades relacionadas con la cadena alimentaria es facilitar que las autoridades competentes en su control conozcan la localización de las empresas y las actividades que desarrollan, al objeto de posibilitar los controles oficiales correspondientes, de acuerdo con los principios generales establecidos en el Artículo 31 del *Reglamento (CE) 882/2004 del 29 de abril de 2004 sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar animal*.

En este sentido, el *Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios*, exige que el operador de empresa alimentaria notifique ante la autoridad competente las empresas que estén bajo su control y que desarrollen alguna actividad en la producción, transformación y distribución de alimentos, con el fin de proceder a su registro. Dicho reglamento establece el requisito añadido de autorización por la autoridad competente para aquellos casos previstos en el *Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal*.

Por su parte, los registros establecidos en el ámbito de la producción primaria tienen como objetivo conocer las explotaciones, actividades, empresas y entidades que intervienen en esta fase de la cadena y/o en sus operaciones conexas -tales como el transporte, almacenamiento, clasificación y envasado de productos primarios- y que puedan tener relevancia o influencia en la calidad o seguridad alimentaria y en la sanidad y el bienestar de los animales. Además del registro de explotaciones y animales, tienen especial importancia en este ámbito el control de los establecimientos del sector de alimentación animal, de SANDACH y de centros relacionados con los medicamentos veterinarios.

4.2.1. REGISTROS EN EL ÁMBITO DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA

4.2.1.1. Registro General de Explotaciones Ganaderas (REGA)

La necesidad de registrar las explotaciones ganaderas, como instrumento de la política en materia de sanidad animal y de ordenación sectorial ganadera, viene recogida en la legislación nacional y comunitaria tanto de carácter horizontal como sectorial. Por su parte, la Ley 8/2003, de 24 de abril, de sanidad animal, establece, que todas las explotaciones de animales deben estar registradas en la comunidad autónoma en que radiquen y los datos básicos de estos registros serán incluidos en un registro nacional de carácter informativo. El *Real Decreto 479/2004, de 26 de marzo, por el que se establece y regula el Registro general de explotaciones ganaderas (REGA)* así como los datos necesarios para llevar a cabo las inscripciones en éste y la caracterización del código de identificación de cada explotación.

4.2.1.2. Registro de Agrupaciones de Defensa Sanitaria Ganadera (ADSG)

La mejora de la calidad sanitaria y la rentabilidad de las producciones ganaderas requieren un alto nivel sanitario que sólo puede lograrse mediante la colaboración del sector, tanto en la lucha y erradicación de enfermedades, como en el mantenimiento de estructuras defensivas ante el riesgo de aparición y difusión de las exóticas. En este marco se encuadra la normativa básica que regula las agrupaciones de defensa sanitaria ganadera (ADSG), el *Real Decreto 842/2011, de 17 de junio, por el que se establece la normativa básica de las*

agrupaciones de defensa sanitaria ganadera y se crea y regula el Registro nacional de las mismas. Por Resolución de 14 de febrero de 2012, de la Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales, se aprobaron las normas que regulan la constitución y concesión del título de Agrupación de Defensa Sanitaria Ganadera en el Principado de Asturias, adaptando los requisitos previos fijados en la norma nacional y regulando los contenidos del Registro de datos de ADSG en nuestra comunidad autónoma.

4.2.1.3. Registro de Centros de Limpieza y Desinfección

El transporte de animales constituye un eslabón de enorme relevancia dentro de la producción ganadera, sobre el que convergen numerosas actuaciones administrativas, realizadas por distintas autoridades competentes, especialmente en materia de bienestar y de sanidad animal. La Ley 8/2003, de 24 de abril, de sanidad animal, establece que los medios de transporte de animales y las empresas propietarias deben estar autorizados como requisito previo para el ejercicio de su actividad, disposición que recoge el *Real Decreto 542/2016, de 25 de noviembre, sobre normas de sanidad y protección animal durante el transporte*. Estos vehículos o medios de transporte, salvo excepciones, deben ser limpiados y desinfectados en un centro de limpieza y desinfección autorizado y registrado conforme lo dispuesto en el *Real Decreto 1559/2005, de 23 de diciembre, sobre condiciones básicas que deben cumplir los centros de limpieza y desinfección de los vehículos dedicados al transporte por carretera en el sector ganadero*.

4.2.1.4. Registro SANDACH

Regulado por el *Real Decreto 1528/2012, de 8 de noviembre, por el que se establecen las normas aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano*, en el que se determinan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria sobre SANDACH en nuestro país, de tal modo que la autoridad competente asienta y mantiene actualizada una lista de establecimientos, plantas y explotadores SANDACH que se encuentran registrados en su territorio de acuerdo a la normativa vigente.

Finalmente, procede hacer referencia al *Real Decreto 841/2011, de 17 de junio, por el que se establecen las condiciones básicas de recogida, almacenamiento, distribución y comercialización de material genético de las especies bovina, ovina, caprina y porcina, y de los équidos*.

4.2.1.5. Registro General de Establecimientos en el sector de la Alimentación Animal

En el ámbito de la higiene de los piensos se dispone del *Registro general de establecimientos en el sector de la alimentación animal*, regulado por el *Real decreto 821/2008, de 16 de mayo, por el que se dictan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria y se establece el registro general de establecimientos en el sector de la alimentación animal*. En este registro se inscriben las empresas que participen en todas las etapas del proceso de alimentación animal, desde la producción primaria, fabricación, transporte, comercialización y hasta la alimentación de los animales, en aplicación de lo dispuesto en el *Reglamento (CE) 1831/2003, de 22 de septiembre de 2003, por el que se fijan requisitos en materia de higiene de los piensos*. En Asturias este registro ya se reguló por medio del *Decreto 71/2000, de 5 de septiembre, por el que se regula la autorización y registro de establecimientos e intermediarios del sector de la alimentación animal en el Principado de Asturias*.

4.2.1.6. Registro de Centros Relacionados con los Medicamentos Veterinarios

El Principado de Asturias dispone de un *Registro de centros relacionados con los medicamentos veterinarios, regulado por el Decreto 17/97, de 14 de marzo, sobre medicamentos veterinarios, homeopáticos y piensos medicamentosos*. Este registro se estructura en tres secciones, abarcando desde los centros elaboradores, los almacenes mayoristas, depósitos reguladores, agrupaciones ganaderas, establecimientos comerciales detallistas, botiquines de urgencia de medicamentos veterinarios y los fabricantes y distribuidores de piensos medicamentosos.

4.2.1.7. Registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo

Las actividades relacionadas con la producción de leche están sujetas al *Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche y al Real Decreto 319/2015 sobre declaraciones obligatorias de primeros compradores y productores de leche de vaca, oveja y cabra*. En dichas normas se basan tanto el Registro general de agentes del sector lácteo, donde se inscriben productores, operadores, transportistas, establecimientos y contenedores, como las Autorizaciones de los compradores de leche.

La gestión y coordinación dentro del Principado de Asturias de estos registros y autorizaciones incluidos en la producción primaria ganadera, ya sean amparados específicamente por disposición comunitaria, nacional o autonómica, es actualmente competencia de la Dirección General de Ganadería y de Dirección General Desarrollo Rural y Agroalimentación de la Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales.

4.2.1.8. Registro General de la Producción Agrícola (REGIPA)

Como herramienta esencial para el cumplimiento de la normativa comunitaria sobre seguridad alimentaria, el *Real Decreto 9/2015, de 16 de enero, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de higiene en la producción primaria agrícola*, crea y regula entre otros aspectos el Registro General de la Producción Agrícola (REGIPA) y las obligaciones de notificación de datos de los agricultores a dicho registro así como la estructura del código de identificación único para cada explotación.

4.2.1.9. Autorización y Registro de operadores productores de brotes

Regulado por el *Real Decreto 379/2014, de 30 de mayo, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de autorización de establecimientos, higiene y trazabilidad, en el sector de los brotes y de las semillas destinadas a la producción de brotes*.

4.2.1.10. Registros en el ámbito de la pesca marítima

En el ámbito de la actividad extractiva en pesca marítima, los solo podrán ser autorizados a realizar dicha actividad si están incluidos en el Censo de la Flota Pesquera Operativa. Asimismo, los mariscadores solo podrán realizar dicha actividad si están en posesión de la oportuna licencia de mariscador en vigor. Finalmente, los titulares de empresas de acuicultura marina deberán estar en posesión de la Resolución de autorización en vigor de la Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales para dicha actividad.

4.2.1.11. Otros registros

Al amparo de la normativa nacional anteriormente comentada dentro de la producción primaria, en el año 2002 en Asturias se dictó el *Decreto 115/2002 de 5 de septiembre, por el que se regula el movimiento pecuario en el ámbito territorial del Principado de Asturias* y se crean los siguientes registros en la Dirección General de Ganadería:

- Registro de Operadores Comerciales de Ganado.
- Registro de explotaciones de ganado de trato.
- Registro de los centros de limpieza y desinfección.
- Registro de transportistas de ganado.

4.2.2. REGISTROS DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS EN FASES POSTERIORES A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA

4.2.2.1. Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA)

Regulado por el *Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos*, es un órgano administrativo con carácter nacional y público en el que han de inscribirse las industrias o establecimientos mayoristas (venta o entrega a otras empresas) situados en territorio nacional cuya actividad tenga por objeto:

- Productos alimenticios y alimentarios destinados al consumo humano.
- Sustancias, incluido material macromolecular, para elaboración de materiales de envase y embalaje, destinados a estar en contacto con los alimentos.
- Coadyuvantes tecnológicos utilizados para la elaboración de alimentos.

Y su actividad pueda clasificarse en una de estas categorías:

- Producción, transformación, elaboración y/o envasado.
- Almacenamiento y/o distribución y/o transporte.
- Importación de productos procedentes de países no pertenecientes a la Unión Europea.

Su finalidad es la protección de la salud mediante el mantenimiento actualizado de los datos facilitados al RGSEAA, de manera que éste garantice una adecuada programación de los controles oficiales y, a su vez, constituya un elemento esencial para los servicios de inspección, asegurando la posibilidad de actuar con rapidez y eficacia en aquellos casos en que exista un peligro para la salud pública, sin que se obstaculice la libre circulación de mercancías.

Se excluye de la obligación de inscripción en el RGSEAA a los establecimientos que manipulen, transformen, envasen, almacenen o sirvan alimentos exclusivamente para su venta o entrega in situ al consumidor final, con o sin reparto a domicilio, o a colectividades, así como cuando estos suministren a otros establecimientos de estas mismas características y se trate de una actividad marginal, restringida y localizada (minoristas).

La relación de establecimientos inscritos en el RGSEAA se puede consultar en la página web de AECOSAN.

4.2.2.2. Registro del Principado de Asturias de Empresas Alimentarias (RPAEA)

Registro autonómico que complementa el registro nacional. Aprobado por el *Decreto 21/2013, de 17 de abril, sobre Registro del Principado de Asturias de Empresas Alimentarias*, que regula su organización y funcionamiento, así como las comunicaciones para la inscripción en el RGSEAA.

En general, se inscriben en él todos los establecimientos alimentarios que no precisan de su inscripción en el registro nacional, es decir los que sirven o venden sus productos directamente al consumidor final (minoristas).

4.2.3. REGISTROS RELACIONADOS CON LA SANIDAD VEGETAL, LA CALIDAD COMERCIAL Y LA CALIDAD DIFERENCIADA

4.2.3.1. Registro de embotelladores

Su base legal es la *Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino* que prevé, en su disposición adicional cuarta, la llevanza de un registro de envasadores de vino por las CCAA y cuyos datos serán comunicados al MAPAMA, así como un registro de embotelladores de bebidas alcohólicas distintas del vino, en los que deberán inscribirse aquellas empresas alimentarias dedicadas al envasado de bebidas alcohólicas.

4.2.3.2. Registros de operadores de la producción agraria ecológica

La base legal de estos registros es el artículo 14 del *Decreto 81/2004, de 21 de octubre, sobre la producción agraria ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios, en el ámbito del Principado de Asturias*, en los que deben registrarse los titulares de explotaciones de producción, de empresas elaboradoras, de empresas comercializadoras y de empresas importadoras de terceros países de los productos recogidos en el artículo 1 del citado decreto.

4.2.3.3. Registros de operadores de las diferentes figuras de protección de la calidad diferenciada

La base legal de estos registros, viene determinada por los reglamentos específicos de estas figuras de calidad.

4.2.3.4. Registro de Proveedores de material vegetal

El artículo 27 bis de la *Directiva 2000/29/CE del Consejo de 8 de mayo de 2012 relativa a las medidas de protección contra la introducción en la Comunidad de organismos nocivos para los vegetales o productos vegetales y contra su propagación en el interior de la Comunidad*, establece que se aplicarán, sin perjuicio del artículo 21, los artículos 41 a 46 del *Reglamento (CE) 882/2004*. Esta Directiva fue traspuesta al ordenamiento jurídico español por 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*. Como consecuencia de la citada legislación se crea el registro de Proveedores de Material Vegetal por medio del *Decreto 61/2008, de 2 de julio, por el que se constituye el Registro Oficial de Proveedores de Material vegetal del Principado de Asturias y se regula su funcionamiento*.

4.3. CRITERIOS DE CATEGORIZACIÓN DE RIESGOS Y ESTABLECIMIENTO DE FRECUENCIAS DE CONTROL

Los controles oficiales de explotaciones, animales, piensos y alimentos en el Principado de Asturias son llevados a cabo por las autoridades competentes correspondientes, en función de la materia y de la fase de la cadena alimentaria con regularidad y sobre la base de un análisis de riesgos conforme a los criterios recogidos en la normativa aplicable de cada programa, teniendo en cuenta:

- a) Los riesgos identificados en relación con las explotaciones, animales y sus productos, empresas alimentarias y alimentos, con su uso o con cualquier proceso, material, sustancia, actividad u operación que pueda afectar a la seguridad de los mismos
- b) El historial de las explotaciones y empresas alimentarias en cuanto al cumplimiento de la legislación vigente
- c) La fiabilidad de los autocontroles que ya se hayan realizado
- d) Resultados de controles anteriores
- e) Cualquier dato que pudiera indicar incumplimiento

Estos controles oficiales se realizan de manera homogénea y de acuerdo a procedimientos documentados de trabajo establecidos.

Los controles pueden ser periódicos o programados (según la planificación o programación establecida para cada período) o bien no programados, cuando se realizan para el seguimiento de alertas, situaciones de emergencia, planes de contingencia, denuncias, sospecha de incumplimientos, investigaciones de intoxicaciones y/o toxiinfecciones alimentarias o con motivo de resultados analíticos insatisfactorios.

Los criterios de clasificación de riesgos de las empresas sometidas a control oficial y las frecuencias de dichos controles están definidos en los procedimientos normalizados correspondientes desarrollados por las distintas autoridades competentes del Principado. Estos criterios serán sometidos a revisiones periódicas en el marco del presente Plan.

4.4. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES

El modo en que se desarrollan los controles oficiales en cada fase de la cadena deberá definirse en cada programa específico, estableciendo, si procede, mecanismos adecuados de comunicación y coordinación entre las distintas autoridades competentes. En caso de que se considere necesario, podrán desarrollarse programas coordinados de control entre dos o más autoridades competentes. Para el ejercicio de la labor de control se utilizan como principales métodos y técnicas de control las siguientes:

- *Control documental:* destinado a comprobar los datos registrales y de autorización de los establecimientos, el sistema de autocontrol y la trazabilidad, así como los registros específicos de datos de producción y elaboración.
- *Inspección:* para comprobar las condiciones generales de higiene de las explotaciones agrícolas y ganaderas o de los establecimientos alimentarios y del funcionamiento de las instalaciones.
- *Auditorias:* para verificar la implantación eficaz de los sistemas de autocontrol en empresas alimentarias y/o de piensos y el cumplimiento de los pliegos de condiciones en el ámbito de la calidad diferenciada.

- *Control físico*: que comprende el examen macroscópico de los productos y mediciones, así como el etiquetado y las condiciones de almacenamiento.
- *Muestreo y análisis*: métodos oficiales específicos cuando los haya o disposiciones generales complementadas con circulares de los servicios de inspección, que contienen instrucciones adicionales para la materia o el sector muestreados

El control se realiza en todas las fases de la cadena alimentaria (productor, fabricante, envasador, almacenista, distribuidor y minorista). Con carácter general el control abarcará los siguientes aspectos:

- **AUTORIZACIÓN/REGISTRO DE OPERADORES/ PRODUCTORES**: deberá comprobarse que todos los productores, empresas y operadores que lo necesiten se encuentran debidamente registrados –o en su caso, autorizados– en los registros correspondientes. El control se referirá también a que el registro o censo existente refleje con exactitud las actividades desarrolladas.
- **CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE**: requisitos generales de los locales destinados a albergar animales o productos alimenticios y específicos de las salas donde se preparan, tratan, o transforman los productos alimenticios, de los equipos, suministro de agua, de los productos alimenticios, tratamientos térmicos, el envasado y embalaje, etc.
- **ETIQUETADO**: verificar el cumplimiento de la normativa sobre etiquetado, en materia de alimentos y piensos.
- **TRAZABILIDAD**: para verificar que existe evidencia documentada de todos los aspectos necesarios relativos al sistema de trazabilidad, y que el diseño del sistema y su implantación es adecuado.
- **FORMACIÓN DE LOS TRABAJADORES**: se comprueba si la formación de los trabajadores es adecuada o no, mediante la supervisión de las prácticas correctas de higiene y las relacionadas con el bienestar animal aplicadas por los mismos o con el uso de productos fitosanitarios.
- **SISTEMA DE AUTOCONTROL**: en general, se evalúa si el sistema de autocontrol elegido por el establecimiento alimentario cumple las especificaciones del artículo 5 del *Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios*, es adecuado para alcanzar los objetivos de seguridad alimentaria y se corresponde con las circunstancias específicas de la empresa en cuestión, verificando que los procedimientos están bien diseñados, se encuentran implantados, se aplican y cumplen con los objetivos perseguidos.

En el ámbito de la producción primaria, el objetivo es controlar que el responsable de las actividades de producción primaria y/o operaciones conexas conoce y es capaz de minimizar los peligros (biológicos, químicos o físicos) que puedan afectar a la seguridad alimentaria de sus producciones. Asimismo, se velará por la correcta cumplimentación y actualización de cualesquiera registros que en su caso fueran procedentes, en función de la actividad desarrollada.

- **BIENESTAR ANIMAL**: tiene como objetivo contribuir a la mejora del bienestar animal, por medio de la vigilancia y control de la correcta implementación de la normativa que lo regula tanto en las explotaciones ganaderas y los animales de experimentación, como en el transporte animal y el matadero.

- **CALIDAD COMERCIAL Y CALIDAD DIFERENCIADA:** para cada control se utilizan diferentes listas de comprobación en función de la naturaleza del establecimiento y la actividad desarrollada. Debe quedar constancia de la naturaleza del control en actas o informes, en los que se describe el motivo de la visita, sus resultados y, en su caso, las medidas que debe adoptar el operador para corregir la situación. En caso de detectar incumplimientos, se realiza un seguimiento de las medidas adoptadas en posteriores visitas.

CAPÍTULO 5

Gestión de emergencias y crisis



5.1. GESTIÓN DE ALERTAS ALIMENTARIAS Y DE PIENSOS

Las **alertas alimentarias** se gestionan a nivel nacional mediante el SCIRI, que lleva funcionando en España desde 1987 y tiene como objetivo primordial ayudar a garantizar que los productos alimenticios o alimentarios ofrecidos a los consumidores no presenten ningún riesgo para su salud y su seguridad.

5.1.1. MARCO LEGAL

El marco legal de base del SCIRI es el *Reglamento (CE) 178/2002, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria*, y, de manera específica, el artículo 50, y el *Reglamento (UE) N° 16/2011, de 10 de enero de 2011, por el que se establecen las medidas de ejecución del Sistema de Alerta Rápido para los Productos Alimenticios y los Alimentos para Animales*.

5.1.2. PUNTOS DE CONTACTO DEL SCIRI

La AECOSAN actúa como unidad coordinadora del SCIRI, teniendo como puntos oficiales de contacto:

- Las autoridades competentes en materia de seguridad alimentaria de las CCAA y de las Ciudades Autónomas de Ceuta y Melilla. En el Principado de Asturias, la Dirección General de Salud Pública.
- El Ministerio de Defensa (a través de la Inspección General de Sanidad de la Defensa).
- La Comisión Europea (a través de la Dirección General de Salud y Protección de los Consumidores).
- La Federación Española de Industrias Alimentarias y Bebidas (FIAB) para el ámbito del mercado interior.

- La Asociación Nacional de Grandes Empresas de Distribución (ANGED) junto con la Asociación Española de Distribución, Autoservicios y Supermercados (ASEDAS).
- La Subdirección General de Sanidad Exterior del MSSSI para las notificaciones de riesgos relacionados con la importación de productos alimenticios procedentes de países terceros.

Eventualmente, con el fin de efectuar la gestión integral del riesgo, y en función de las características de la información que figure en la notificación, podrán incorporarse en la notificación otros puntos no permanentes (Centro Nacional de Epidemiología/Servicios de Vigilancia Epidemiológica a nivel autonómico, MAPAMA, etc.).

5.1.3. NORMAS DE FUNCIONAMIENTO

La AECOSAN notifica a los distintos organismos la información recibida y, a su vez, actúa como interlocutor con la Comisión Europea cuando el riesgo detectado pueda extenderse al ámbito comunitario (Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos -RASFF en sus siglas inglesas-). En la información se incluyen diferentes apartados en los que se especifica el producto afectado, el país notificante, el de origen y los países en que se ha distribuido, la fecha de notificación, el peligro detectado, las medidas adoptadas y cualquier otra información interesante.

Una vez difundida la información, los puntos de contacto deben comunicar, tan pronto como sea posible, a la AECOSAN, los datos disponibles de su comunidad autónoma.

5.1.4. GESTIÓN DEL SCIRI POR LA AECOSAN

Las notificaciones sobre incidencias en la seguridad de los productos alimenticios son gestionadas por la AECOSAN como alertas, informaciones, rechazos y otras notificaciones, según los siguientes criterios: características del riesgo vinculado al producto alimenticio, población de riesgo, presentación de casos de morbilidad/mortalidad, origen nacional del producto involucrado y su distribución en el territorio nacional.

En el caso de las alertas, que son las notificaciones que en nuestra comunidad autónoma suelen requerir actuaciones, la AECOSAN las clasifica en 4 niveles: I, II, III y IV, en función del riesgo vinculado al producto, su origen y distribución.

Tabla 7. Esquema de los niveles de alerta

NOTIFICACIÓN ALERTA RIESGO GRAVE	GRUPO 1 RIESGO INMEDIATO	NIVEL I ORIGEN NACIONAL
		NIVEL II DISTRIBUCIÓN NACIONAL
	GRUPO 2 RIESGO NO INMEDIATO	NIVEL III ORIGEN NACIONAL
		NIVEL IV DISTRIBUCIÓN NACIONAL

5.1.5. GESTIÓN DE LAS ALERTAS ALIMENTARIAS POR LA AGENCIA DE SANIDAD AMBIENTAL Y CONSUMO

Una vez recibida una alerta en el Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios, para la gestión a nivel autonómico, se procede a su reclasificación como alerta tipo 1 o tipo 2, en función de:

- Características del peligro
- Morbilidad y/o mortalidad
- Si va dirigida a población de riesgo
- Su probabilidad de distribución en nuestra comunidad autónoma

Las alertas del tipo 1 son las que requieren una actuación inmediata. En el tipo 2 se incluyen todas aquellas que no se clasifiquen como alerta 1, es decir, cuando no se ha constatado la distribución del producto afectado en Asturias. Se mantienen a la espera de recibir más información que implique cualquier tipo de intervención. Si finalmente se confirma que no existe distribución en nuestra comunidad autónoma, se procede a su archivo.

5.1.6. GESTIÓN DE LAS ALERTAS ALIMENTARIAS EN LAS UTA

Una vez detectada por los servicios de inspección la presencia de productos sospechosos se procede, inicialmente, a su inmovilización cautelar, concediendo 10 días de trámite de audiencia para presentar alegaciones.

Como consecuencia de la información recibida posteriormente a la notificación inicial de la alerta (bien a través de adendas del SCIRI o por documentación complementaria presentada por el interesado), se pueden tomar diferentes decisiones:

- Permitir la libre comercialización del producto afectado, pues se garantiza que no existe ningún problema.
- Permitir la libre comercialización del producto tras un tratamiento o alguna modificación.
- Decidir que es necesario que sea eliminado higiénicamente.
- Permitir la reexpedición del producto, ya sea al fabricante, proveedor u otro destino autorizado.

Tanto de las actuaciones llevadas a cabo en el Principado de Asturias, como de la finalización de las mismas, se da traslado a la AECOSAN telemáticamente, mediante la aplicación informática para la gestión de Alertas Alimentarias y Control Oficial (ALCON).

5.2. GESTIÓN DE BROTES ALIMENTARIOS

Se entiende por brote de enfermedades transmitidas por vía alimentaria o **brote alimentario** a la aparición de dos o más casos de una misma enfermedad, en la que se observa una relación espacial o temporal con la ingesta de un alimento o bebida común. No obstante, también se considerará como brote la aparición de un solo caso sospechoso de botulismo, triquinosis, enfermedad paralítica por moluscos u otra enfermedad rara que esté claramente relacionada con el consumo de un alimento.

La información sobre la sospecha de existencia de un brote puede proceder de varias fuentes (particulares, denuncias, servicios de inspección, alertas alimentarias, servicios sanitarios asistenciales, otras administraciones, etc.), pero siempre debe centralizarse en el Servicio de Vigilancia Epidemiológica de la Dirección General de Salud Pública donde, una vez analizada y procesada, se transmite junto con las actuaciones requeridas al Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios, para posteriormente dar traslado de la misma al responsable de la UTA correspondiente, tal y como se establece en el procedimiento de Gestión de Brotes Alimentarios existente.

Tras recibir la notificación, el responsable de la UTA organiza las actividades a realizar en el o los establecimientos que pudieran estar implicados, consistentes en: inspección, investigación de las causas que hayan podido contribuir a la aparición del brote, toma de muestras y adopción de medidas complementarias, si fuera preciso.

Si existen restos de alimentos sospechosos en el establecimiento se procede a tomar muestras para su envío al Laboratorio de Salud Pública. Estos muestreos podrán tener carácter reglamentario o prospectivo, en función de las características del brote investigado y de la cantidad de alimento existente. Las determinaciones analíticas a solicitar al Laboratorio de Salud Pública son las que previamente haya indicado el Servicio de Vigilancia Epidemiológica.

En el caso de detectar durante las inspecciones incumplimientos significativos pueden adoptarse medidas complementarias, tales como inmovilizaciones de productos, suspensiones cautelares de actividad o propuestas de sanción, que son enviadas desde las UTA y ratificadas por los servicios centrales.

Toda la documentación generada en las actuaciones del personal de la UTA se remite al Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios y sirve de base para elaborar el informe final que se envía al Servicio de Vigilancia Epidemiológica.

En determinados casos, y después de evaluar el riesgo potencial para la salud de los consumidores, podría considerarse la necesidad de generar una alerta alimentaria en la red SCIRI, actuando en este caso de acuerdo con el procedimiento de gestión de alertas establecido y descrito en el apartado anterior.

5.3. PLANES DE CONTINGENCIA

Un **Plan de Contingencia** o Plan de Alerta es el conjunto de actuaciones y medidas que se deben adoptar por parte de operadores y autoridades competentes ante la sospecha o aparición de determinadas enfermedades en los animales, con el fin de controlar, evitar la difusión y/o conseguir, en última instancia, su erradicación.

La *Ley 8/2003 de 24 de abril, de Sanidad Animal*, en su artículo 5 establece que toda persona, física o jurídica, pública o privada, estará obligada a comunicar a la autoridad competente, de forma inmediata y, en todo caso, en la forma y plazos establecidos, todos los focos de que tenga conocimiento de enfermedades de carácter epizootico, o que por su especial virulencia, extrema gravedad o rápida difusión impliquen un peligro potencial de contagio para la población animal, incluida la doméstica o silvestre, o un riesgo para la salud pública o para el medio ambiente. Es igualmente obligatoria la comunicación de cualquier proceso patológico, que, aun no reuniendo las características mencionadas, ocasione la sospecha de ser una enfermedad de las incluidas en las listas de enfermedades de declaración obligatoria. En este sentido, se deberá así mismo comunicar todos aquellos hechos o actividades que supongan una sospecha de riesgo y grave peligro para la salud humana, animal o para el medio ambiente en relación a los productos zoonos y para la alimentación animal.

Esta comunicación dará lugar a una intervención de urgencia de la autoridad competente basada en la personación en el lugar del supuesto foco, realización de diagnóstico preliminar y toma de muestras si procede, adoptando otras medidas de precaución generales y específicas para la enfermedad en cuestión con el fin de evitar su difusión. Todas estas actuaciones vienen recogidas en los Planes de Contingencia en materia de sanidad animal, diferentes en función de la enfermedad considerada.

Los diversos Planes de Contingencia¹⁶ se aplican en el marco del *Plan Coordinado Estatal de Alerta Sanitaria Veterinaria*, plan que establece los protocolos de organización y actuación de forma previa a la aparición de las enfermedades. Éste clarifica aspectos como la cadena de mandos, las atribuciones de los órganos que actúan tanto a nivel ejecutivo como consultivo, las necesarias actuaciones para combatir un foco, la formación continuada del personal destinado a las tareas de lucha contra las epizootias, etc. El Plan es completado con Manuales Prácticos de Operaciones, específicos para cada una de las enfermedades contempladas en la lista de la Unión Europea.

En el marco anterior y a semejanza del *Plan Coordinado Estatal*, esta comunidad autónoma, a través del Servicio de Sanidad y Producción Animal de la Dirección General de Ganadería estableció el *Plan Coordinado de Alerta Sanitaria Veterinaria del Principado de Asturias*, de modo que a nivel regional se tuvieran definidos los protocolos de organización y actuación de forma previa a la aparición de alguna epizootia. En la cadena de mandos regional se constituye el *Centro de Alertas*, dependiente y bajo la dirección del Servicio de Sanidad y Producción Animal, como órgano decisorio y responsable de la lucha contra las enfermedades (coordinación, organización, etc.) y nudo de comunicación directa con el *Centro Nacional de Emergencia* en sanidad animal.

5.4. GESTIÓN DE CRISIS ALIMENTARIAS

Una **crisis alimentaria** se define como aquella situación de carácter “excepcional”, en la que confluyen los siguientes aspectos:

1. Riesgo grave directo/indirecto para la salud humana, cuya gestión resulta tan compleja que no puede llevarse a cabo de una forma adecuada mediante los medios habitualmente establecidos.
2. Propagación del riesgo a una considerable parte de la cadena alimentaria.
3. Extensión potencial a varias CCAA y/o Estados miembros y/o terceros países.
4. Percepción de una situación crítica por parte de la opinión pública (medios de comunicación, consumidores, etc.).

La información a partir de la cual puede originarse una situación de crisis puede proceder de:

- Notificaciones efectuadas a través del RASFF y SCIRI.
- Información facilitada por un Estado miembro, autoridad competente de una comunidad autónoma, Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos, etc.
- Información procedente de la Red de Vigilancia Epidemiológica.

¹⁶ http://www.mapama.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/sanidad-animal/alertas-sanitarias/planes_contingencia.aspx

- Información procedente de sectores alimentarios, consumidores organismos internacionales etc.
- Informaciones suministradas por un país tercero.

Tras la declaración formal de una situación de crisis alimentaria, ésta será gestionada y coordinada a nivel nacional por un Comité de Crisis designado por el presidente de la AECOSAN, de acuerdo con lo establecido en el *“Procedimiento General de Actuación ante Crisis Alimentarias”* desarrollado al efecto, debiendo seguir en su caso, si resulta necesario, el *“Procedimiento General de Comunicación del Riesgo a la Población”*.

En el Principado de Asturias se activará el Comité de Gestión de Emergencias Alimentarias y de Sanidad Animal del Principado de Asturias, según lo establecido en el *Decreto 64/2016, de 16 de noviembre*, que se encargará de su adecuada gestión, comunicación y coordinación y actuará como punto de contacto con la AECOSAN. Este Comité estará coordinado por la persona titular de la Dirección de la Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo o la persona titular de la Dirección General competente en materia de agricultura y agroalimentación, ganadería o pesca marítima, en función de la materia objeto de la emergencia.

CAPÍTULO 6

Herramientas de apoyo



6.1. BASE LEGAL

En este apartado se describe únicamente la normativa autonómica desarrollada en el Principado de Asturias relacionada con los controles oficiales de la cadena alimentaria.

Sanidad y Bienestar Animal

- *Decreto 115/2002, de 5 de septiembre, por el que se regula el movimiento pecuario en el ámbito territorial del Principado de Asturias.*
- *Resolución de 18 de marzo de 2003, de la Consejería de Medio Rural y Pesca, por la que se establecen normas que regulan el desarrollo del Programa Integral de Vigilancia de las Encefalopatías Espongiformes Transmisibles en el Principado de Asturias.*
- *Resolución vigente de la Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales, por la que se establecen las normas de desarrollo en Asturias de las campañas de saneamiento ganadero.*
- *Ley del Principado de Asturias 13/2002, de 23 de diciembre, de tenencia, protección y derechos de los animales.*

Higiene de la producción primaria en el ámbito de la pesca extractiva, el marisqueo y la acuicultura marina

- *Ley 2/93, modificada por la Ley del Principado de Asturias 15/2002 de 27 de diciembre, de Pesca Marítima en aguas interiores y aprovechamiento de recursos marinos.*
- *Decreto 35/98, de 18 de junio, por el que se regula la actividad de marisqueo a pie de aguas competencia del Principado de Asturias.*
- *Resolución de 29 de abril de 2009, de la Consejería de Medio Rural y Pesca, por la que se declaran y clasifican las zonas de producción de moluscos bivalvos y otros invertebrados marinos en aguas competencia del Principado de Asturias.*
- *Resolución de 3 de junio de 2009, de la Consejería de Medio Rural y Pesca, por la que se aprueba el modelo oficial de documento de registro para moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos.*

- Declaración de zona de interés de cultivos marinos la Ensenada de la Linera por el Consejo de Gobierno. Acuerdo de 7 de febrero de 1985.

Sanidad vegetal

- Decreto 61/2008, de 2 de julio, por el que se constituye el Registro Oficial de Proveedores de Material Vegetal del Principado de Asturias y se regula su funcionamiento.
- Resolución de 27 de marzo de 2013, de la Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos, por la que se regula el Registro Oficial de Productores y Operadores de Medios de Defensa Fitosanitaria.
- Resolución de 19 de diciembre de 2014, de la Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos, por la que se establecen los requisitos en materia de formación de usuarios de los productos fitosanitarios y se homologan las entidades colaboradoras para impartirlos.

Calidad comercial

- Resolución de 22 de octubre de 2001, de la Consejería de Medio Rural y Pesca, por la que se dictan las normas de desarrollo sobre los documentos que acompañan al transporte de los productos vitivinícolas y los registros que se han de llevar en dicho sector.

Producción ecológica

- Decreto 81/2004, de 21 de octubre, sobre la producción agraria ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios, en el ámbito del Principado de Asturias.

Calidad diferenciada:

- Decreto 22/85, de 7 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen “Cabrales” y su Consejo Regulador, modificado por Decreto 53/1990, de 17 de mayo.
- Decreto 76/1989, de 15 de junio, por el que se aprueba el Reglamento de la denominación específica “Faba Asturiana”, y su Consejo Regulador, modificado por Decreto 13/1996, de 11 de abril.
- Resolución de 13 de junio de 2001, de la Consejería de Medio Rural y Pesca, por la que se aprueba el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida “Ternera Asturiana”. 26 de marzo de 2003, modificado por Resoluciones de 26 de marzo de 2003 y 17 de mayo de 2011.
- Resolución de 24 de octubre de 2002 por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida “Sidra de Asturias”.
- Resolución de 6 de agosto de 2003, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida “Gamoneu” o “Gamonedo”.
- Resolución de 6 de agosto de 2003, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida “Afuega'l Pitu”, modificada por Resolución de 16 de febrero de 2004.

Autorizaciones y registros

- Decreto 21/2013 de 17 de abril, sobre Registro del Principado de Asturias de Empresas Alimentarias.
- Resolución de 6 de junio de 2011, de la Consejería de Salud y Servicios Sanitarios, por la que se regula la comunicación previa de actividad de los laboratorios privados independientes de análisis y control sanitario de alimentos, aguas y bebidas en el territorio del Principado de Asturias.
- Decreto 71/2000, de 5 de septiembre, por el que se regula la autorización y registro de establecimientos e intermediarios del sector de la alimentación animal en el Principado de Asturias.
- Decreto 17/97, de 14 de marzo, sobre medicamentos veterinarios, homeopáticos y piensos medicamentosos en el Principado.

Sacrificio domiciliario y comercialización de caza

- Resolución de 9 de agosto de 2017, de la Consejería de Sanidad, por la que se dictan normas sobre el control sanitario en relación con la presencia de triquinas en carne de ganado porcino y de las piezas de caza mayor destinadas al consumo privado familiar en el territorio del Principado de Asturias.
- Resolución de 11 de agosto de 2017, de la Consejería de Sanidad, por la que se dictan normas sobre la comercialización de la caza mayor silvestre abatida en el territorio del Principado de Asturias.

Órganos de coordinación

- Decreto 64/2016, de 16 de noviembre, por el que se crean órganos colegiados en materia de calidad y seguridad alimentaria.

6.2. SOPORTE JURÍDICO AL CONTROL OFICIAL

El soporte jurídico de las actuaciones realizadas en materia de elaboración normativa, indemnizaciones y/o incoación de expedientes sancionadores, está amparado por la legislación nacional aplicable y por la siguiente normativa autonómica:

- Ley del Principado de Asturias 1/1985, de 4 de junio, reguladora de la publicación de normas, así como de las disposiciones y otros actos de los órganos del Principado de Asturias.
- Ley del Principado de Asturias 8/1991, de 30 de julio, de Organización de la Administración.
- Decreto 21/1994, de 24 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento del procedimiento sancionador general en la Administración del Principado de Asturias.
- Ley del Principado de Asturias 2/1995, de 13 de marzo, sobre régimen jurídico de la Administración.
- Ley del Principado de Asturias 11/2002, de 2 de octubre, de los consumidores y usuarios.

Tanto la Consejería de Sanidad como la de Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales cuentan con un Servicio de Asuntos Jurídicos, adscrito a la Secretaría General Técnica que presta apoyo para el desarrollo normativo y asesoría jurídica y se encarga de la tramitación de los expedientes sancionadores.

Además, en el Servicio de Desarrollo Agroalimentario, la asesoría y la tramitación de los expedientes sancionadores corresponde, de forma concreta, a un técnico de Administración (rama jurídica).

En el caso de la Dirección General de Pesca Marítima, la tramitación de los expedientes sancionadores en las materias de su competencia se hace en la misma Dirección General, a través del técnico de administración adscrito, que actúa como instructor.

6.3. SOPORTES INFORMÁTICOS

6.3.1. BASES DE DATOS DE ÁMBITO ESTATAL

6.3.1.1. Producción primaria:

6.3.1.1.1 Sistema Integral de Trazabilidad Animal (SITRAN)

El SITRAN es un macrosistema informático que gestiona los datos referentes a los animales vivos y las explotaciones donde se encuentran, de manera que pueda ofrecer la trazabilidad, ya sea individual o por lotes de los animales, con objetivos de sanidad animal, seguridad alimentaria, ayudas públicas (Fondo Español de Garantía Agraria – FEGA–), seguros agrarios, etc. Está integrado por tres subsistemas que interconectan en un servidor central los 17 sistemas informáticos de las 17 CCAA. Estos sistemas son:

- **Registro General de Explotaciones Ganaderas (REGA):** Aplicación para gestionar el Registro de Explotaciones Ganaderas, constituido con los datos básicos de todas las explotaciones animales, incluidas las acuícolas, registradas en la comunidad autónoma donde radiquen.
- **Registro de Identificación Individualizada de Animales (RIIA):** Sistema informático para el registro de la identificación individual de los animales de determinadas especies, según lo establecido en la normativa vigente. Actualmente afecta al ganado bovino, ovino, caprino y equino. Este sistema es compartido e integra las 17 bases de datos autonómicas.
- **Registro de Movimientos de animales (REMO):** Aplicación para gestionar el registro de incluye los datos básicos de los movimientos de animales dentro del territorio nacional.

6.3.1.1.2. Sistema informático de Registro de Transportistas de animales (SIRENTRA)

Es la base de datos en la que se registran los transportistas, los medios de transporte y los contenedores de animales vivos, en cumplimiento de la Ley 8/2003, de 24 de abril de sanidad animal, y del Reglamento (CE) 1/2005, del Consejo de 22 de diciembre de 2004 relativo a la protección de los animales durante su transporte y las operaciones conexas. A nivel nacional, el marco legal vigente es el Real Decreto 542/2016, de 25 de noviembre, sobre normas de sanidad y protección animal durante el transporte.

6.3.1.1.3. Red de Alerta Sanitaria Veterinaria (RASVE)

Este sistema informático, con base legal en el *Real Decreto 1440/2001, de 21 de diciembre, por el que se establece el sistema de alerta sanitaria veterinaria*, es una base de datos que integra toda la información sanitaria disponible, tanto a nivel nacional como internacional, permitiendo en tiempo real la conexión entre las aplicaciones informáticas existentes en materia de sanidad y producción animal y seguridad alimentaria. Esta herramienta informática facilita la toma de decisiones urgentes para la prevención, control y erradicación de las enfermedades animales e integra toda la información necesaria para realizar una evaluación epidemiológica de las alertas.

6.3.1.1.4. Sistema Informático TRACES nacional

Se creó en el año 2004 para optimizar la información obtenida de TRACES Europa mediante servicio Web. El sistema TRACES es una red informática que permite el intercambio de información relativo a los movimientos dentro del territorio de la unión Europea de animales vivos, productos de origen animal, productos de origen no animal destinados al consumo humano o a la alimentación animal. El sistema informático nacional permite realizar consultas individuales de certificados, búsquedas selectivas, gestionar tasas de importación, informes y gráficas.

6.3.1.1.5. Sistema de Gestión Integral de la Alimentación Animal (SILUM)

SILUM es una herramienta informática establecida bajo el amparo del *Real Decreto 821/2008, de 16 de mayo, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de higiene de los piensos y se establece el registro general de establecimientos en el sector de la alimentación animal*. Está compuesto de varios “módulos temáticos” con distinto grado de acceso según el perfil del usuario: registros, consultas, controles, laboratorios y red de alerta (integrada en la europea a través de la aplicación informática i-RASFF).

6.3.1.1.6. Registro General de Establecimientos, Plantas y Explotadores SANDACH

Aplicación informática que permite registrar los diferentes operadores que trabajan con subproductos animales y productos derivados no destinados al consumo humano e incluye los establecimientos o plantas que estén en actividad en cualquiera de las fases de generación, transporte, manipulación, procesamiento, almacenamiento, introducción en el mercado, distribución, uso o eliminación de subproductos animales y productos derivados.

6.3.1.1.7. Registro General de la Producción Agrícola (REGIPA)

Base de datos creada en base a lo establecido en el artículo 5.4 del *Real Decreto 9/2015, de 16 de enero, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de higiene en la producción primaria agrícola*. El MAPAMA ha creado una aplicación informática para el intercambio de información sobre las inscripciones de todas las empresas y operadores agrícolas.

6.3.1.1.8. Registro Oficial de Productores y Operadores Fitosanitarios (ROPO)

Esta aplicación permite la consulta pública de entidades y operadores registrados, con una doble finalidad, por un lado dar a conocer el estado de la solicitud en tiempo real a los

solicitantes, y por el otro informar al público en general de la habilitación de un operador o entidad concreta para la realización de cualquier actividad relacionada con la comercialización, distribución y uso de cualquier medio de defensa fitosanitaria.

6.3.1.1.9. Censo de la Flota Pesquera Operativa

Es el instrumento a través del que la Administración General del Estado registra las embarcaciones que forman parte de la flota pesquera española, y en los que constan los datos relativos a sus características técnicas y estructurales.

6.3.1.2. Fases posteriores a la producción primaria:

6.3.1.2.1. Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA)

Aplicación que gestiona el RGSEAA dependiente de la AECOSAN en el que las CCAA tienen la posibilidad de inscribir directamente los establecimientos y los productos de su comunidad autónoma.

La relación de establecimientos inscritos en el RGSEAA se puede consultar en la página Web de AECOSAN.

6.3.1.2.2. Nodo AECOSAN

Es una red de instituciones que trabajan en el ámbito de la seguridad alimentaria. Los objetivos fundamentales son:

- Censar las instituciones públicas y privadas cuyas actividades tienen relación con la seguridad alimentaria.
- Favorecer y fomentar el contacto y las relaciones entre ellas, creando un marco de cooperación científico-técnico en el campo de la seguridad alimentaria.

6.3.1.2.3. Aplicación Informática para la gestión de los resultados y programas del Plan Nacional de Investigación y Control de Residuos o Sustancias de Animales Vivos y sus Productos (PNIR)

Aplicación informática de ámbito nacional que permite a las CCAA el envío a través de ella de los resultados y planes anuales.

Posee unos protocolos de cumplimentación de planes y residuos. Las CCAA introducen sus resultados y datos para la elaboración del plan anual mediante distintos tipos de acceso. Existen procedimientos normalizados de trabajo para la inclusión de estos datos de manera homogénea, que contienen indicaciones no solo informáticas, sino también técnicas sobre los elementos a cumplimentar relativos a los laboratorios oficiales de análisis de rutina y referencia.

6.3.1.2.4. Aplicación Informática para la Gestión de Alertas Alimentarias y Control Oficial (ALCON)

Aplicación desarrollada por la AECOSAN en colaboración con las CCAA, con el objetivo de mejorar la transmisión de los datos relacionados con las alertas alimentarias y con el control oficial de alimentos. Permite:

- La gestión informatizada de las alertas vía electrónica con las CCAA: red de alerta nacional (SCIRI) y comunitaria (RASFF).

- La realización de gestiones relacionadas con el control oficial de productos alimenticios: gestión de reexpediciones de productos, recopilación de los datos correspondientes al control oficial para la elaboración del informe anual que debe ser remitido a la Comisión Europea y su posterior análisis mediante el empleo de indicadores diseñados al efecto en la propia aplicación.

Su base de datos almacena toda la información introducida, lo que permite obtener informes a medida en el momento que se desee.

6.3.1.2.5. Sistema de Gestión de Datos de Control y Vigilancia (GEDA)

Aplicación desarrollada por la AECOSAN en colaboración con las CCAA, con el objetivo de mejorar y facilitar la transmisión de los datos relacionados con los análisis de contaminantes realizados en las muestras de alimentos de los programas de control.

6.3.1.2.6. Sistema informático para la gestión de la Tasa Láctea (SITALAC) y aplicación para las declaraciones de compras de leche de oveja y cabra (DELOC), ambos del FEAGA.

6.3.1.2.7. Base de datos PROLAC

En la que están registradas las Organizaciones de Productores, dependiente del MAPAMA.

6.3.1.2.8. Aplicación GECOLE

Para la gestión de los contratos lácteos obligatorios. Es dependiente del MAPAMA y gestionada por la organización interprofesional láctea INLAC.

6.3.1.2.9. Sistema de Trazabilidad y Calidad de la leche cruda (Letra Q multiespecie)

Sistema de información donde están registrados todos los agentes y contenedores del sector lácteo, y todos los movimientos de la leche mediante la identificación y registro de todos los agentes y establecimientos implicados en la producción, recogida, transporte, almacenamiento y tratamiento de leche de vaca y de los contenedores de leche, que permite registrar los movimientos de leche que se producen entre ellos. En él confluyen administración, operadores, productores, laboratorios registrados y oficiales. Permite la gestión homogénea de las muestras de leche cruda de vaca de los controles obligatorios y su asociación al movimiento, así como la gestión de las muestras oficiales.

Este sistema está regulado por el *Real decreto 217/2004, de 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche.*

6.3.2. BASE DE DATOS DE ÁMBITO AUTONÓMICO

6.3.2.1. PACA (Principado de Asturias Control de Ayudas)

Aplicación informática autonómica integrada por diversos módulos:

- **PACA-PNIR:** gestiona el Plan Nacional de Investigación de Residuos sector ganadero del Principado de Asturias. Las funcionalidades son: selección de explotaciones

ganaderas a muestrear, recogida de información sobre las muestras tomadas y emisión de notificaciones e informes.

- **PACA-EM:** gestiona el registro de los centros dispensadores de medicamentos de uso veterinario en el ámbito del Principado de Asturias y todo lo relacionado con su control y el uso de los medicamentos en las explotaciones. Las funciones realizadas son el registro de los establecimientos, la grabación de los controles en establecimientos y explotaciones ganaderas y la emisión de informes.
- **PACA-REMO/RIIA:** gestiona los registros de animales identificados individualmente y de sus movimientos y su transmisión a las bases de datos nacionales. Las funciones realizadas son el archivo de toda la información relacionada con la identificación y registro de los animales y de los controles a las explotaciones en esta materia.
- **PACA-Registro de explotaciones ganaderas:** gestiona el registro de las explotaciones ganaderas en Asturias y su transmisión a las bases de datos nacionales. Tramitación de las altas y modificaciones en el registro de explotaciones.
- **PACA-Alimentación Animal:** gestiona el registro de los establecimientos relacionados con la alimentación animal en Asturias, los controles a estos establecimientos y su transmisión a las bases de datos nacionales. Su funcionalidad es la tramitación de las altas y modificaciones en el registro de establecimientos relacionados con la alimentación animal, la grabación de los controles, muestreos y analíticas en esta materia y la emisión de informes.
- **PACA-Bienestar Animal:** gestiona el Programa de control oficial de bienestar animal en explotaciones ganaderas y durante el transporte de animales. Grabación de los controles en esta materia y la emisión de informes.
- **PACA-Calidad de leche cruda:** gestiona el Programa de control oficial de las condiciones higiénico-sanitarias de la producción y de la trazabilidad de leche cruda. Grabación de los controles en esta materia y la emisión de informes.
- **PACA-Saneamiento:** gestiona los datos de las actuaciones sanitarias en las explotaciones y de esta manera ayuda al control de estas enfermedades. Recoge las actuaciones sanitarias realizadas en las explotaciones ganaderas así como la calificación sanitaria de las mismas. Dicho módulo también recoge la gestión de la indemnización por sacrificio obligatorio de animales diagnosticados positivos.
- **PACA-REGEPA:** Gestiona el registro de las explotaciones agrícolas de Asturias y su transmisión a la base de datos nacional. Tramitación de las altas y modificaciones de datos en el registro general de la producción agrícola REGEPA.

6.3.2.2. INCA

Aplicación informática específica para la gestión de la actividad de inspección y control de la calidad agroalimentaria (calidad comercial). En dicha aplicación se registran los datos de los operadores alimentarios objeto de control, registro de las inspecciones realizadas y resultado de las mismas.

6.3.2.3. Bases de datos de calidad diferenciada y producción ecológica

Estas bases de datos constituyen el soporte informático de los distintos registros de operadores establecidos en los Reglamentos específicos de cada una de las figuras de calidad diferenciada de ámbito autonómico y de la producción ecológica, y a la vez, son una herramienta de apoyo en la gestión de los controles. Los datos registrados se corresponden

con los datos relativos a los medios de producción, a la propia producción y a los operadores que producen o elaboran algún producto bajo el amparo de las denominaciones de origen protegidas, denominaciones geográficas protegidas o de la producción ecológica, y que por tanto son objeto de control.

6.3.2.4. PESCAMAR

La aplicación informática PESCAMAR está especialmente diseñada para dar cabida a las gestiones administrativas pesqueras dentro de la Dirección General de Pesca Marítima. Las funciones principales del sistema son; administración, generales, registro de embarcaciones, de tripulación, y de planes de explotación, licencias de arte, profesionales, y marítimas recreativas, gestión de titulaciones, y gestión de vigilancia y denuncia.

6.3.2.5. Sistema Integral de Control Oficial de Productos Alimenticios (SICOPA)

Aplicación informática que permite:

- Gestionar el registro autonómico de empresas alimentarias (RPAEA) que operan a nivel de nuestra comunidad autónoma cuya actividad fundamental es la venta de sus productos directamente al consumidor final y que no necesitan, por tanto, RGSEAA.
- Asignar riesgos sanitarios a todas las empresas alimentarias ubicadas en el Principado de Asturias en función del tipo de actividad desarrollada, la población de destino de sus productos, el tamaño y su historial relacionado con el cumplimiento de la normativa alimentaria, con el objetivo de establecer frecuencias adecuadas de los controles oficiales y basadas en riesgos.
- Facilitar la planificación y la gestión de las tareas relacionadas con el control oficial de los alimentos y empresas alimentarias: visitas de control, muestreos y medidas adoptadas para garantizar el cumplimiento de la normativa (inmovilizaciones cautelares o retirada de productos, sanciones, suspensiones de actividad, etc.).
- Optimizar el proceso de integración de los datos de los programas de control oficial de alimentos.
- Mejorar la calidad de los datos y del análisis y evaluación de los mismos.
- Facilitar la comunicación y el intercambio de información entre los servicios centrales y periféricos de la Dirección General de Salud Pública en materia de control oficial de alimentos, así como entre ésta última y la AECOSAN.

6.4. AUTOCONTROL Y SISTEMA APPCC

El *Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios*, establece que las empresas alimentarias son las máximas responsables en la gestión de la seguridad alimentaria y que deben desarrollar y aplicar un sistema de autocontrol permanente, documentado y actualizado, basado en los principios del sistema APPCC, con el objetivo de garantizar la inocuidad de los alimentos que producen, transforman, distribuyen y/o venden, en las fases posteriores a la producción primaria.

La citada normativa establece que también podrán utilizarse Guías de Buenas Prácticas de Higiene, especialmente en establecimientos de limitada capacidad y con dificultades para aplicar un sistema APPCC completo. Los requisitos del autocontrol

deben, en todo caso, ser suficientemente flexibles para poderse aplicar en todos los establecimientos y adaptarse a las especiales características de las empresas pequeñas y/o menos desarrolladas.

El sistema APPCC supone un enfoque preventivo y su metodología de aplicación y principios están reflejados en el *“Código internacional de practicas recomendado - Principios generales de higiene de los alimentos” del Codex Alimentarius*. Se basa fundamentalmente en:

1. Identificar y evaluar los peligros más importantes para la seguridad alimentaria, en función del tipo de actividad y producto.
2. Determinar las fases más importantes del proceso en las que se pueden controlar los peligros identificados (Puntos de Control Crítico).
3. Aplicar en esas fases mecanismos eficaces de control.
4. Vigilar dichos mecanismos para asegurarse de que siguen siendo eficaces.
5. Adoptar medidas en caso de desviaciones para evitar su repetición.
6. Revisar los mecanismos de control periódicamente y cada vez que se introduzcan cambios en las operaciones.
7. Documentar todas estas actividades.

La metodología APPCC es flexible por su propia naturaleza, ya que se basa en una serie limitada de principios y procedimientos que sustentan el objetivo de la seguridad alimentaria. Son las propias empresas las que han de decidir los procedimientos y medidas a adoptar en función de los peligros existentes dentro del contexto específico de su actividad.

Las autoridades sanitarias, por su parte, deben verificar mediante técnicas adecuadas, generalmente de auditoría, que las empresas alimentarias están cumpliendo con este requisito normativo.

En el ámbito de la calidad diferenciada, los operadores implementarán un sistema de registros de datos de producción, elaboración y analíticas, en función de los requisitos específicos establecidos en el correspondiente pliego de condiciones asumido, por los operadores, de forma voluntaria.

6.5. GUÍAS DE BUENAS PRÁCTICAS

Existe una amplia y variada gama de empresas en el sector alimentario que por su tamaño y naturaleza, tienen mayor dificultad para cumplir los requisitos de la normativa comunitaria, especialmente los descritos en el *Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios* en relación con el desarrollo e implantación del sistema APPCC y, en ocasiones, esto puede suponer un gran obstáculo e incluso determinar su supervivencia, debido al incremento de los costes, la excesiva documentación y el tiempo invertido.

En este apartado están incluidas las empresas que emplean métodos de producción, transformación y/o distribución artesanales o elaboran productos con características tradicionales, las microempresas, las de producción o suministro a pequeña escala y las de distribución limitada, fundamentalmente en el ámbito local o regional.

La normativa comunitaria establece que las autoridades competentes deben fomentar la elaboración y el uso de estas guías por parte de todos los sectores implicados en la cadena

alimentaria, desde la producción primaria hasta la venta al consumidor final, con el fin de garantizar el cumplimiento de los requisitos que les sean aplicables, en función de la actividad desarrollada, de una manera sencilla y eficaz, aplicando criterios de flexibilidad y tratando de minimizar al máximo las cargas administrativas, siempre que no se vea comprometida la seguridad alimentaria.

El Principado de Asturias ha participado activamente, junto con los sectores implicados en la elaboración y aprobación de una serie de guías, que se resumen a continuación.

6.5.1. GUÍAS ORIENTADAS A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA

El correcto manejo en las explotaciones de cría y recría de animales es uno de los principales factores que influyen en la calidad del producto final. La sanidad y el bienestar de los animales y un respeto por el medio ambiente son imprescindibles para ello. El sector ganadero en colaboración con el MAPAMA y consciente de esta realidad, participó activamente en la elaboración de las distintas guías nacionales para cada sector productor con el fin de que sea una herramienta útil y beneficiosa para todos los productores que deseen aplicarla.

Con estas guías, se pretende informar al ganadero sobre qué es y qué no es una práctica correcta de higiene, indicando aquellos aspectos que le permitan mejorar la producción dentro de su explotación, garantizar una excelente calidad de sus productos, tal y como vienen demandando los consumidores finales, así como adecuarse a los estándares de calidad higiénico-sanitarios demandados. Se encuentran publicadas en la página Web del MAPAMA y son difundidas tanto a través de los programas de formación en materia agroganadera y como en los distintos programas de inspección, en los que la labor formativa constituye una parte importante de los mismos. En el momento actual existen Guías de Prácticas Correctas de Higiene referidas a: vacuno de leche, vacuno de cebo, vaca nodriza, ovino de carne, ovino de leche y caprino de carne y leche.

Además de la información proporcionada por las guías nacionales, se han elaborado a nivel autonómico distintos trípticos sobre la materia, que se aportan desde la Dirección General de Ganadería a los operadores afectados, como son:

- Guía de buenas prácticas de enterramiento. Edición 2, año 2012.
- Guía sobre medidas de bioseguridad en granjas de rumiantes. Edición 1, año 2010.
- Guía sobre higiene en la producción primaria ganadera. Edición 1, año 2013.

Por otra parte, desde el año 2008, impulsados por la Secretaría General de Pesca, con la colaboración de las CCAA, representantes de los distintos sectores involucrados, y coordinados por AENOR (Asociación Española de Normalización y Certificación), se han ido redactando distintas guías de buenas prácticas en materias diversas dentro de la producción primaria en la pesca extractiva y la acuicultura¹⁷. Los trabajos se realizan encuadrados en los comités técnicos AEN/CTN 195 pesca extractiva y AEN/CTN 173 procesos y productos de la acuicultura, cuya secretaría desempeña AENOR. La Dirección General de Pesca Marítima está representada en ambos comités técnicos.

- Guía de prácticas correctas de higiene para la producción primaria en pesca. Mareas de menos de 48 horas. Año 2008.
- Guía de prácticas correctas de higiene en la producción de trucha. Año 2008.
- Guía para la trazabilidad de la producción primaria en pesca extractiva desde la captura hasta su expedición tras la primera venta. Año 2010.

¹⁷ <http://www.MAPAMA.gob.es/es/pesca/temas/calidad-seguridad-alimentaria/normalizacion.aspx>

- Guía de prácticas correctas de higiene para la producción primaria en piscicultura marina. Año 2010.
- Guía de envases para productos frescos de la pesca extractiva. Año 2011.
- Guía de trazabilidad de los productos de la pesca y de la acuicultura. Año 2013.

En el ámbito de la producción agrícola el MAPAMA en colaboración con las CCAA ha elaborado varias guías en materia de gestión integrada de plagas. Las guías de Gestión Integrada de Plagas (GIP), tienen como finalidad servir de orientación a agricultores y asesores para conseguir implantar los principios de gestión integrada de plagas en toda la producción agrícola nacional, uno de los requisitos para todas las explotaciones agrícolas que desarrollen su actividad en España, según el Capítulo III del *Real Decreto 1311/2012, de 14 de septiembre, por el que se establece el marco de actuación para conseguir un uso sostenible de los productos fitosanitarios*. Se encuentran publicadas en la página web del MAPAMA.

Asimismo, la Guía de Buenas Prácticas de Higiene en la Producción Primaria agrícola del MAPAMA proporciona una serie de recomendaciones para reducir al mínimo los riesgos de contaminación con agentes químicos o microbiológicos en la fase de producción primaria y en actividades conexas de los productos agrícolas

6.5.2. GUÍAS ORIENTADAS A FASES POSTERIORES A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA

Las Guías de Buenas Prácticas de Higiene ayudan a las empresas a aplicar procedimientos basados en el sistema APPCC sencillos y adaptados a las características de su producción y a cumplir, por tanto, con los requisitos establecidos. En determinadas empresas, especialmente las de pequeño tamaño, la aplicación de estas guías puede resultar suficiente para mantener bajo control sus riesgos potenciales para la inocuidad de los alimentos. En consecuencia, es necesario aplicar criterios de flexibilidad y de proporcionalidad en el control oficial de los sistemas de autocontrol de este tipo de empresas, para lo que en nuestra comunidad autónoma se tienen en cuenta las directrices reflejadas en el *“Documento de orientación sobre la aplicación de procedimientos basados en los principios del APPCC y sobre cómo facilitar la aplicación de los principios del APPCC en determinadas empresas alimentarias”*.

Estas guías son desarrolladas por los distintos sectores alimentarios a nivel nacional o comunitario, si bien, las autoridades sanitarias deben fomentar y apoyar su elaboración en los sectores menos organizados. Deben ser aprobadas y registradas a nivel comunitario según un procedimiento bien definido, para lo cuál deben cumplir con una serie de requisitos establecidos. El Principado de Asturias, a través de su Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo, ha colaborado activamente con distintos sectores alimentarios en el desarrollo y publicación de las siguientes guías¹⁸:

- Guía de Ayuda para el autocontrol en el comercio minorista de la carne. Año de publicación 1ª edición: 2005.
- Guía de Ayuda para el autocontrol en pequeñas industrias cárnicas. Año de publicación 1ª edición: 2006.
- Guía de Ayuda para el autocontrol en pequeñas industrias lácteas. Año de publicación 1ª edición: 2007.
- Guía de Ayuda para el autocontrol en panaderías y pastelerías artesanales. Año de publicación 1ª edición: 2009.

¹⁸ <http://tematico8.asturias.es/seguridadAlimentaria/guiasHigiene/>

6.6. FORMACIÓN DE OPERADORES AGROALIMENTARIOS

6.6.1. FORMACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

La formación de los manipuladores de alimentos es un pilar fundamental de la seguridad alimentaria y el instrumento más importante para garantizar una aplicación efectiva de las prácticas correctas de higiene. Debe impartirse de un modo continuado y responder a las necesidades concretas de cada empresa alimentaria. Sus objetivos fundamentales son:

- Asegurar que los manipuladores de alimentos conocen los peligros más importantes relacionados con los productos que manipulan y la manera más eficaz de controlarlos o minimizarlos.
- Aportar a los trabajadores de las empresas alimentarias información actualizada sobre los contenidos de los últimos cambios normativos y/o tecnológicos.

El modo de garantizar esta formación ha cambiado sustancialmente en los últimos años. Inicialmente, la responsabilidad recaía fundamentalmente en las administraciones sanitarias, las cuales organizaban los correspondientes cursos de formación y expedían el correspondiente “carnet de manipulador” a aquellos que superaban una prueba de evaluación.

La experiencia adquirida y el nuevo enfoque de la legislación alimentaria europea pusieron de manifiesto la necesidad de renovar y actualizar la normativa relacionada con la formación de manipuladores de alimentos.

El 19 de febrero de 2010 se publicó el *Real Decreto 109/2010*¹⁹, que deroga expresamente el *Real Decreto 202/2000*, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

Esto supone un nuevo enfoque en el sentido de que, en la actualidad, la responsabilidad recae en las propias empresas alimentarias, las cuales deben garantizar la formación adecuada de sus trabajadores de acuerdo con su actividad laboral, mediante el desarrollo de un plan de formación integrado en su propio sistema de autocontrol. Esta formación puede ser impartida por:

- La propia empresa alimentaria.
- Empresas o entidades externas.
- Asociaciones, centros o escuelas de formación profesional o educacional reconocidos por organismos oficiales (dentro de la formación reglada).
- Por cualquier otro medio, siempre que se asegure la consecución del objetivo.

Los responsables de las empresas del sector alimentario deben disponer de la documentación que demuestre los programas de formación impartidos, la periodicidad con que los realiza, y la supervisión y vigilancia de las prácticas de manipulación.

La Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo ha desarrollado un conjunto de materiales formativos con el fin de proporcionar las herramientas necesarias y unificar la organización del proceso formativo básico de los manipuladores de alimentos. Este material está disponible en el “Portal de Seguridad Alimentaria”²⁰ y puede ser utilizado voluntariamente por las propias empresas alimentarias o por empresas dedicadas a la formación de los manipuladores de alimentos.

¹⁹ Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio.

²⁰ <http://tematico8.asturias.es/seguridadAlimentaria/>

6.6.2. FORMACIÓN EN MATERIA AGROGANADERA

La Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales, lanza anualmente un plan formativo rural de cursos de especialización de orientación ganadera, agrícola y agroalimentaria financiado por el Principado de Asturias con un triple objetivo: mejorar la cualificación profesional de los ganaderos y agricultores asturianos, colaborar en el proceso de toma razonada de decisiones empresariales y dar respuesta a algunas de las necesidades formativas detectadas en el sector por profesionales acreditados, por las entidades asociativas agrarias y por los propios usuarios, en los diferentes estudios sobre análisis de necesidades formativas del sector.

Además de esta formación general que abarca todos los aspectos de la producción primaria, en determinadas fases de la producción se exige un tipo de formación más específica como la desarrollada en materia de bienestar animal, destinada a profesionales dedicados al transporte de animales o a la actividad de sacrificio y operaciones conexas, impartida por empresas externas y supervisada por la propia Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales.

Por otro lado, existen ciertos sectores a los que se les exige una formación específica; es el caso de:

- la formación de los tomadores de muestras de leche cruda, tanto en industrias como en las propias explotaciones, regulada por *Resolución de 26 de septiembre de 2008, de la Consejería de Medio Ambiente y Desarrollo Rural, por la que se establecen las normas para la validación de cursos de formación de tomadores de muestras de leche cruda en explotaciones ganaderas.*
- la formación en la manipulación y uso de productos fitosanitarios de uso profesional regulada por la *Resolución de 19 de diciembre de 2014, de la Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos, por la que se establecen los requisitos en materia de formación de usuarios de los productos fitosanitarios y se homologan las entidades colaboradoras para impartirlos.*

Con independencia de los cursos de tomadores de muestras organizados por la Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales para colectivos específicos, dentro de sus planes anuales de formación, todos los agentes implicados deben acreditar la realización del curso de formación para su inclusión en la base de datos letra Q multiespecie y esta acreditación tiene una validez de 4 años. Esta enseñanza puede ser impartida por entidades de carácter público o privado que cumplan con lo dispuesto en la Resolución de 26 de septiembre de 2008 de la Consejería de Medio Ambiente y Desarrollo Rural antes citada.

CAPÍTULO 7

Aseguramiento de la calidad y revisión y evaluación del Plan



7.1. NORMALIZACIÓN DE PROCEDIMIENTOS Y DOCUMENTOS

El Reglamento (CE) 882/2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales, establece que éstos se llevarán a cabo por medio de técnicas apropiadas desarrolladas al efecto, entre las que se incluyen las actividades de vigilancia regulares y controles más intensivos como inspecciones, verificaciones, auditorías, tomas de muestras y análisis de las mismas, etc. Estas técnicas se deben aplicar de una manera uniforme y con una calidad elevada constante, cumpliendo criterios operativos que garanticen su imparcialidad y eficacia. Para ello, estos controles deben respaldarse en procedimientos documentados que contendrán la información e instrucciones para el personal que realice los controles oficiales y asegurarán la coordinación entre las distintas unidades administrativas relacionadas con su ejecución. Todos estos documentos serán a su vez punto de partida de la verificación y de las auditorías a que deban someterse los distintos sistemas de control.

Los documentos que pueden desarrollarse por las distintas autoridades competentes para este fin son los siguientes:

Manual de Procedimiento/Procedimiento Normalizado de Trabajo: documento de aplicación horizontal en el que se describe de forma específica y concreta el modo en el que debe realizarse una actividad y los responsables de su ejecución (ej. ejecución de los controles oficiales, toma de muestras, gestión de alertas, tramitación de denuncias, auditorías, etc.).

Programa de control: documento donde se definen los objetivos, la base legal, las prioridades e intensidades de los controles oficiales en un ámbito determinado y la forma de ejecutarlos, en base a una categorización previa de riesgos. Describirá en su caso, mecanismos adecuados de coordinación.

Guía del Programa de Control Regional: documento que adapta cada uno de los Programas del Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria a la situación de nuestra comunidad autónoma, realizando una descripción completa y detallada de la normativa legal reguladora, la organización y gestión del control oficial, las autoridades competentes y el personal implicado, los objetivos y las líneas de control y los laboratorios designados, en su caso.

Instrucción Técnica: documento que completa o detalla aspectos concretos de los procedimientos normalizados de trabajo o los programas de control oficial, con el fin de orientar y unificar criterios en su aplicación y desarrollo.

Documento técnico: documento específico de interpretación, aclaración o adaptación de una normativa, o, en ausencia de la misma, de su desarrollo y aplicación.

Protocolo o lista de comprobación: documento a modo de listado de verificación que aporta una secuencia detallada de requisitos a comprobar durante el control oficial en un sector o actividad determinada y que ayuda al inspector a recolectar datos de forma ordenada y sistemática con el objetivo de que no se olvide de recoger toda la información relevante.

Guía del protocolo: documento cuyo fin es orientar en la correcta y uniforme cumplimentación de un protocolo por los distintos agentes de control a fin de unificar los criterios de inspección.

Informe de inspección/auditoría/supervisión: documento donde se reflejan los resultados de los controles oficiales o aspectos relacionados con la investigación, consulta, revisión, verificación comprobación y obtención de evidencias en relación con el funcionamiento y eficacia de una organización. Estos informes deben definir los objetivos, el alcance de su actuación y finalmente dictaminar sobre su adecuación, identificando las deficiencias o incumplimientos y proponiendo las medidas correctoras o complementarias necesarias, en su caso.

Informe de evaluación de programa o seguimiento anual: informe donde el responsable de un programa resume las actividades desarrolladas y analiza los resultados obtenidos en la aplicación del mismo a lo largo del año, proponiendo –en su caso- las revisiones o modificaciones oportunas.

Manual de usuario: documento que recoge todo lo concerniente al modo de realizar o llevar a cabo una acción concreta (ej. uso de una aplicación informática) en el que se detallan con precisión las partes y funcionamiento de un determinado sistema con el fin asistir a los usuarios para que puedan completar un satisfactorio manejo del mismo.

Memoria: resumen de las actividades desarrolladas por un servicio o dirección general, de acuerdo a sus competencias, con detalle de los resultados obtenidos a lo largo de un periodo de tiempo determinado (año natural, legislatura, etc.)

7.2. FORMACIÓN DE LOS AGENTES DE CONTROL OFICIAL

7.2.1. FORMACIÓN AUTONÓMICA

El artículo 6 del *Reglamento (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales*, establece que las autoridades competentes deben garantizar que todo el personal encargado de efectuar los controles oficiales:

- a) recibe la formación adecuada a su ámbito de actuación que le capacite para cumplir su función de manera competente y efectuar los controles oficiales de forma coherente. Esta formación abarcará, según proceda, los ámbitos considerados en el capítulo I del anexo II del Reglamento,
- b) está al día en su ámbito de competencia y recibe con regularidad la formación adicional necesaria y
- c) tiene aptitudes para la cooperación multidisciplinar.

En el Principado de Asturias, la formación del personal responsable de los controles oficiales se realiza principalmente a través del *Instituto Asturiano de Administración Pública Adolfo Posada*. En él se organizan cursos de formación general y específica en modalidad presencial, semipresencial y/o por teleformación.

Para los cursos de formación específica impartidos por este Instituto, en aras a la adecuada propuesta, organización y desarrollo de los mismos, se establece un Programa de Formación Específica y la figura del Coordinador de la Formación, que participa en las fases de planificación y ejecución de la formación con los siguientes cometidos:

- Realizar el análisis de necesidades formativas del departamento en colaboración con el responsable del mismo, solicitando las demandas formativas de cada uno de los Servicios a fin de elaborar la propuesta formativa anual.
- Analizar y validar la propuesta formativa y presentarla para su aprobación por el *Instituto Asturiano de Administración Pública Adolfo Posada*.
- Confirmar la idoneidad del alumnado conforme al perfil destinatario y orientar la convocatoria con funciones o puestos.
- Realizar la propuesta de ponentes expertos.

Asimismo, otros organismos públicos o privados como colegios profesionales (biólogos, veterinarios, farmacéuticos, etc.), universidades, asociaciones o sindicatos organizan actividades formativas y divulgativas destinadas a profesionales, funcionarios, empresarios o ganaderos.

También, en la medida de lo posible, se participa en cursos, jornadas y congresos organizados por otros organismos relacionados con el control oficial.

7.2.2. FORMACIÓN ESTATAL

Dentro del Plan de Formación de AECOSAN se celebran anualmente cursos o talleres destinados al personal que realiza o coordina los controles oficiales. Así, a lo largo de los últimos años se han llevado a cabo cursos de formación de auditores, de microbiología predictiva, talleres de auditorías internas, contaminantes, etc. La información relativa a todos estos cursos se incluye cada año en el informe anual de resultados de control oficial.

Por su parte, la Escuela Nacional de Sanidad (ENS), fundada en 1924 y perteneciente al Ministerio de Ciencia e Innovación, contribuye al desarrollo y mejora del Sistema Nacional de Salud por medio de programas de formación académica postuniversitaria en el campo de la Salud Pública y la Política y Administración de Servicios Sanitarios. Dependiendo del departamento al que se pertenezca, los cursos impartidos por esta Escuela se encuentran subvencionados para las personas que lo solicitan.

Asimismo, en el MAPAMA existe un Programa de Formación anual, a través del cual se organizan cursos de formación específica, relacionados con los distintos programas de control oficial, a los que asiste personal del propio Ministerio y técnicos de las distintas CCAA. Y, específicamente, incluye formación continua para técnicos de instituciones nacionales e internacionales para el desarrollo sostenible del medio rural que se conforma con actividades presenciales y semipresenciales, entre las que se encuentran cursos de formación en el ámbito de los controles oficiales, tanto de agricultura ecológica como de productos de calidad diferenciada. Además, se imparten jornadas de formación técnica sobre materias concretas atendiendo a necesidades puntuales motivadas por cambios de normativa, demanda del sector, etc.

Finalmente, tanto desde el MAPAMA como desde la AECOSAN, se realizan actividades formativas en los Laboratorios Nacionales de Referencia y ensayos intercomparativos sobre técnicas y estudios analíticos.

7.2.3. FORMACIÓN EUROPEA

Los agentes de control oficial del Principado de Asturias, al igual que los del resto de CCAA, participan activamente en cursos de formación sobre diversas materias en distintos países de la Unión Europea, dentro del marco del programa de la Comisión Europea “Mejor formación para una alimentación más segura” (Better Training for Safer Food –BTFS–), en el que la AECOSAN y el MAPAMA actúan como Punto de Contacto Nacional para la interlocución con la Comisión Europea.

Los asistentes a estos cursos, a su vez, actúan como formadores de otros profesionales en el campo de la calidad y la seguridad alimentaria y/o de la sanidad y el bienestar de los animales, con el objetivo de difundir lo más posible los conocimientos adquiridos dentro de la propia organización del Principado.

7.3. VERIFICACIÓN DE LA EFICACIA DE LOS CONTROLES OFICIALES: SUPERVISIONES Y AUDITORÍAS INTERNAS

La normativa europea (Reglamento (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales) establece que las autoridades competentes deben garantizar la eficacia y adecuación de los controles oficiales de los animales vivos, los alimentos y los piensos en todas las fases de la producción, la transformación y la distribución, para lo cual deben establecerse procedimientos adecuados.

También establece que deberán realizarse auditorías internas o se podrá ordenar la realización de auditorías externas y, atendiendo al resultado de éstas, se tomarán las medidas oportunas para asegurarse de que se están alcanzando los objetivos del Reglamento. Dichas auditorías serán objeto de un examen independiente y se realizarán de manera transparente.

El cumplimiento de estos requisitos se garantiza en el Principado de Asturias mediante la implantación en el presente Plan de actividades de **supervisión** de los agentes de control oficial por parte de los superiores jerárquicos de los distintos servicios y/o direcciones generales y de un sistema de **auditorías internas** que comprende todas las actividades relevantes en todas las fases de la cadena alimentaria, con el fin último de la mejora continua del sistema de control oficial y del Plan.

Además, cada autoridad competente definirá y establecerá sus propios sistemas de medición de indicadores y análisis de tendencias con el fin de valorar el grado de cumplimiento de los objetivos del Plan.

7.3.1. SUPERVISIONES DE LOS AGENTES DE CONTROL OFICIAL

La supervisión se concibe como el conjunto de actividades realizada por los niveles superiores jerárquicos –o personas en quien deleguen– con el objetivo de evaluar la correcta realización de sus funciones y la aplicación de la normativa comunitaria y nacional en materia de sanidad y bienestar animal, calidad y seguridad alimentaria.

La supervisión se caracteriza por lo siguiente:

- La realiza la propia autoridad competente sobre sus propios agentes de control oficial y sobre aquellos en los que delegue el control, bien con medios propios o a través de una empresa pública pudiendo realizarse a través de una empresa pública.

- Se realiza de forma continua a lo largo del año, o se planificará durante el periodo de vigencia del Plan Nacional, en función de lo que indique el programa específico.
- Participan en ella todos los agentes de control oficial.

Los resultados obtenidos sirven entre otros, para optimizar el control y revisar o modificar los procedimientos de trabajo, en caso necesario.

7.3.1.1. Objetivos

- **Objetivo general:** Garantizar la eficacia de los controles oficiales, mediante la comprobación de la correcta aplicación de los procedimientos normalizados de trabajo y de los programas de control oficial en toda la cadena alimentaria.
- **Objetivos específicos:**
 1. Cumplir los criterios de verificación de la eficacia de los sistemas oficiales de control establecidos en la legislación.
 2. Proporcionar a la propia Administración la seguridad de que los sistemas de control oficial están funcionando correctamente.
 3. Verificar la implantación de procedimientos normalizados de trabajo por parte de los inspectores en el control oficial.
 4. Comprobar el grado de adaptación de las explotaciones y establecimientos alimentarios a la legislación vigente, así como la eficacia de sus autocontroles.
 5. Detectar e intentar minimizar problemas operacionales que pudieran observarse en el control oficial y garantizar la homogeneidad de criterios en la aplicación de los programas de control oficial, implantando las medidas correctoras y de mejora necesarias.
 6. Contribuir a dar confianza a los consumidores, al tener la certeza de que el control oficial resulta efectivo y que los establecimientos alimentarios proporcionan alimentos seguros.

7.3.1.2. Metodología de trabajo

Las supervisiones se llevan a cabo siguiendo procedimientos documentados y podrán abarcar, en función del ámbito y la unidad supervisada, las siguientes actividades:

- **Supervisión documental**, que implica la revisión de los informes, protocolos, actas y/o material electrónico si lo hubiera, correspondientes a los controles oficiales realizados y las medidas adoptadas ante la detección de incumplimientos, en su caso.
- **Supervisión "in situ"**, que conlleva el seguimiento de las actividades de control oficial durante la ejecución de las mismas; se constata la procedencia o improcedencia de la actuación de control tanto en el aspecto formal (indumentaria, identificación del inspector, comunicación con el interesado) como en el material (contenido de los controles, reflejo en protocolos, actas e informes).

Para evaluar los resultados de las actividades de control oficial se establecen indicadores de calidad y de rendimiento y los supervisores remiten a los agentes de control oficial, una vez concluidas las actividades de supervisión un informe con los resultados, indicando los incumplimientos detectados y las acciones correctoras, en su caso.

7.3.2. AUDITORÍAS INTERNAS

El Reglamento (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales, establece, en su artículo 4.6, que las autoridades competentes realizarán auditorías internas o podrán ordenar la realización de auditorías externas y, atendiendo al resultado de éstas, tomarán las medidas oportunas para asegurarse de que están alcanzando los objetivos del presente Reglamento. Dichas auditorías serán objeto de un **examen independiente** y se realizarán de manera transparente.

Por otra parte, la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, dispone en su artículo 16 que las autoridades competentes de las administraciones públicas realizarán auditorías internas o podrán ordenar la realización de auditorías externas, y atendiendo al resultado de éstas, tomarán las medidas oportunas para asegurarse de que se están alcanzando los objetivos previstos en el PNCOCA. La finalidad de las auditorías es verificar si los controles oficiales relativos al cumplimiento de la legislación referida a las distintas fases de la cadena alimentaria se aplican de forma efectiva y si son los adecuados para alcanzar los objetivos de dicha legislación, incluido el cumplimiento de los planes de control y la formación del personal inspector.

7.3.2.1. Objetivos generales

Los objetivos generales de las auditorías internas son los siguientes:

1. Verificar:

- El cumplimiento de las actividades de control oficial con los planes establecidos por las Autoridades Competentes que pueden incluir planes o programas de control, políticas, estrategias, procedimientos, instrucciones, guías, etc.
- El cumplimiento por parte de las Autoridades Competentes de los requisitos de control oficiales generales y específicos establecidos en la normativa que regula el control oficial a lo largo de toda la cadena alimentaria.

2. Evaluar:

- Si los planes establecidos son adecuados para alcanzar los objetivos del Reglamento citado:
- Prevenir, eliminar o reducir a niveles aceptables los riesgos que puedan afectar a la seguridad de los alimentos.
- Garantizar prácticas equitativas en el comercio de alimentos y proteger los intereses de los consumidores, incluidos el etiquetado de alimentos y otras modalidades de información al consumidor.
- Si los planes establecidos están debidamente implantados, son eficaces y consistentes.
- Si las medidas adoptadas son efectivas, proporcionadas y disuasorias.

3. Identificar: áreas de mejora de los sistemas de gestión del Control Oficial.

7.3.2.2. Responsabilidades

A su vez se definen las siguientes responsabilidades en cuanto a su organización y ejecución:

1. Servicios centrales competentes en el control oficial de la cadena alimentaria de la Consejería de Sanidad y de la Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales

- Definir el programa de auditorías, los criterios de selección de los programas de CO o actividades a auditar y las frecuencias de las auditorías, de acuerdo a las directrices del Plan.
- Elaborar los procedimientos, instrucciones técnicas y documentos necesarios para garantizar la homogeneidad y eficacia de las auditorías internas.
- Definir el papel y las responsabilidades de todas las personas implicadas en el programa de auditorías.
- Proporcionar los medios técnicos y materiales necesarios para el adecuado desarrollo e implantación del programa de auditorías internas.
- Garantizar la formación, las competencias técnicas y la evaluación de los auditores.
- Supervisar y evaluar el programa de auditorías internas.
- Revisar y mejorar el programa de auditorías internas.
- Difundir los resultados de las auditorías y en particular los ejemplos de buenas prácticas.

2. Servicios periféricos competentes en el control oficial de la cadena alimentaria de la Consejería de Sanidad y de la Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales (UTA y OCA, respectivamente)

- Coordinar la implantación del programa de auditorías en su ámbito territorial
- Colaborar con el desarrollo de las auditorías.

3. Equipo de auditoría

- Preparar la documentación necesaria para el desarrollo de la auditoría.
- Desarrollar las actividades de auditoría encomendadas.
- Participar en la elaboración del informe de auditoría.

4. Auditor/a líder

- Definir los objetivos y el ámbito de cada auditoría
- Contactar con el auditado, confirmar la auditoría y enviar el plan de auditoría
- Representar al equipo auditor ante la unidad administrativa auditada
- Coordinar todas las actividades del equipo de auditoría
- Dirigir las reuniones inicial y final
- Coordinar la redacción y el envío del informe de auditoría

En el Principado de Asturias, los organismos responsables de la elaboración del Plan disponen de procedimientos documentados para el desarrollo de estas auditorías, de acuerdo a las orientaciones de la *Decisión 2006/677/CE de la Comisión por la que se establecen las directrices que fijan criterios para la realización de auditorías con arreglo al Reglamento (CE) 882/2004* y en coordinación con el ciclo de planificación del PNCOCA. De esta forma, se abarcan todas las actividades de control relevantes, en todas las etapas de la cadena de producción de alimentos, de todos los organismos de control implicados, ya sean oficiales u organismos en los que se hayan delegado tareas de control.

En la Consejería de Sanidad es la Sección de Gestión y Evaluación de la Calidad, del Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios, la unidad administrativa encargada de la planificación, el desarrollo y el seguimiento de las auditorías internas dentro de su ámbito competencial.

Por parte de la Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales se contrata a empresas para la realización de auditorías internas de determinados programas del Plan, dado que cuentan con personal cualificado, imparcial e independiente de los programas a auditar y dedicado en exclusiva a la realización de este trabajo.

7.4. EVALUACIÓN DEL PLAN

El Plan será evaluado una vez finalizado el presente ciclo de planificación, mediante la realización de un informe en el que se reflejen los indicadores y resultados de los controles oficiales establecidos y este informe será accesible para el público en general y para otras autoridades competentes.

Adicionalmente, se realizarán informes periódicos de evaluación de cada uno de los programas específicos descritos en los Anexos.

Por otro lado, anualmente, todos los datos correspondientes serán comunicados en tiempo y forma a las autoridades de la Administración General del Estado para la confección del preceptivo informe anual de resultados del país y su traslado a la Comisión Europea.

7.5. REVISIÓN Y MEJORA CONTINUA

El Plan será revisado por el Consejo de Calidad y Seguridad Alimentaria antes de la finalización del presente ciclo y siempre que confluyan algunas de las siguientes circunstancias:

- Cambios normativos
- Modificaciones del Plan Nacional
- Resultados de los Informes Anuales de Resultados
- Recomendaciones de la Dirección de Salud, Auditorías y Análisis de Alimentos (antigua FVO) de la Comisión Europea o de los equipos de Auditorías Internas del Principado
- Nuevos riesgos emergentes que afecten a la cadena alimentaria
- Necesidad de controles adicionales

Una vez revisado y a la vista de los resultados obtenidos el Consejo podrá proponer los cambios que considere oportunos para la mejora continua del sistema.

7.6. ACREDITACIÓN DE LOS SERVICIOS DE CONTROL OFICIAL

Es objetivo del Principado de Asturias a medio plazo el desarrollo de un sistema de gestión de calidad y acreditación de los servicios de control oficial mediante la norma o el estándar que se considere más oportuno. El Plan se fija como compromiso disponer de un informe de situación y evaluación de las opciones correspondientes antes de la finalización del presente ciclo.



ANEXO I

LISTA DE PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL Y ACTUACIONES EN EL ÁMBITO DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA Y ACTIVIDADES CONEXAS

1. PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE LA HIGIENE EN LA PESCA EXTRACTIVA
2. PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE LA HIGIENE EN LA ACUICULTURA MARINA
3. PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE LA HIGIENE EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE MOLUSCOS BIVALVOS, EQUINODERMOS, TUNICADOS Y MOLUSCOS GASTERÓPODOS MARINOS VIVOS
4. PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA EN ACUICULTURA CONTINENTAL
5. PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE HIGIENE Y SANIDAD DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA GANADERA
6. PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS DE LA PRODUCCIÓN Y DE LA TRAZABILIDAD DE LECHE CRUDA
7. PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE IDENTIFICACIÓN Y REGISTRO DE ANIMALES
8. PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL EN ALIMENTACIÓN ANIMAL
9. PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE BIENESTAR ANIMAL EN EXPLOTACIONES GANADERAS Y DURANTE EL TRANSPORTE DE ANIMALES
10. PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DEL USO RACIONAL DE LOS MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y DE CONTROL DE SUS RESIDUOS EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA
11. PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO EN ESTABLECIMIENTOS Y MEDIOS DE TRANSPORTE SANDACH
12. PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE LA HIGIENE EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA VEGETAL
13. PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE SANIDAD VEGETAL

ANEXO II

PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL Y ACTUACIONES EN FASES POSTERIORES A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA

1. PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS DE ORIGEN NO ANIMAL
2. PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL
3. PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE MATADEROS
4. PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE ESTABLECIMIENTOS POLIVALENTES
5. PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS DE ALIMENTACIÓN
6. PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS PREPARADAS
7. PROGRAMA DE CONTROL DE MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS
8. PROGRAMA DE SEGURIDAD MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS
9. PROGRAMA DE SEGURIDAD QUÍMICA DE ALIMENTOS
 - 9.1. SUBPROG. DE CONTROL DE BIOTOXINAS MARINAS
 - 9.2. SUBPROG. DE CONTROL DE CONTAMINANTES
 - 9.3. SUBPROG. DE CONTROL DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS
 - 9.4. SUBPROG. DE CONTROL DE INGREDIENTES TECNOLÓGICOS (ADITIVOS)
 - 9.5. SUBPROG. DE CONTROL DE ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE PROVOCAN INTOLERANCIAS
 - 9.6. SUBPROG. DE CONTROL ANALÍTICO DE MATERIALES EN CONTACTO OCN ALIMENTOS
 - 9.7. SUBPROG. DE CONTROL DE ALIMENTOS BIOTECNOLÓGICOS (ORGANISMOS MODIFICADOS GENETICAMENTE)
 - 9.8. SUBPROG. DE CONTROL DE ALIMENTOS IRRADIADOS
10. PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE DETERMINADAS SUSTANCIAS Y SUS RESIDUOS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL (PNIR)
11. PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL SACRIFICIO DOMICILIARIO DE PORCINO Y ACTIVIDAD CINEGÉTICA
12. PROGRAMA DE INVESTIGACIÓN DE TRIQUINAS MEDIANTE EL MÉTODO DE REFERENCIA COMUNITARIO
13. PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DEL COMERCIO EXTERIOR DE ALIMENTOS
14. PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS NUTRICIONALES
 - 14.1. SUBPROG. DE CONTROL DE NUEVOS ALIMENTOS, DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS, ALIMENTACIÓN ESPECIAL, ALEGACIONES NUTRICIONALES Y SALUD
 - 14.2. SUBPROG. DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE, ACTIVIDAD FÍSICA Y PREVENCIÓN DE LA OBESIDAD
15. PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE LA CALIDAD COMERCIAL AGROALIMENTARIA
16. PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DEL PAQUETE LÁCTEO
17. PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE CLASIFICACIÓN DE CANALES

ANEXO III

PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL Y ACTUACIONES EN EL ÁMBITO DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA Y ACTIVIDADES CONEXAS Y EN FASES POSTERIORES

1. PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA
2. PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE LA CALIDAD DIFERENCIADA VINCULADA A UN ORIGEN GEOGRÁFICO Y ESPECIALIDADES TRADICIONALES GARANTIZADAS ANTES DE LA COMERCIALIZACIÓN

ANEXO IV

PROGRAMAS DE CONTROL DE ALIMENTOS PUESTOS A DISPOSICIÓN DEL CONSUMIDOR SIN REPERCUSIONES EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. PROGRAMA DE CONTROL DE MERCADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS



GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS