

**PLAN AUTONÓMICO DE CONTROL  
DE LA CADENA ALIMENTARIA  
EN ARAGÓN**

**2017 - 2020**



**DEPARTAMENTO DE DESARROLLO RURAL Y  
SOSTENIBILIDAD**

**DEPARTAMENTO DE SANIDAD**

**DEPARTAMENTO DE CIUDADANÍA Y DERECHOS SOCIALES**

**ORDEN DE 28 DE FEBRERO DE 2018, DE LOS CONSEJEROS DE SANIDAD, DE DESARROLLO RURAL Y SOSTENIBILIDAD Y DE CIUDADANÍA Y DERECHOS SOCIALES, POR LA QUE SE APRUEBA EL PLAN AUTONÓMICO DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA EN ARAGÓN (2017-2020)**

En cumplimiento de los requisitos establecidos por la normativa comunitaria y la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, la Administración General del Estado (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad y Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente) en coordinación con las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas han elaborado el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria que recoge el planteamiento de control oficial del Estado en este ámbito.

En virtud de la transferencia de competencias del Estado a las Comunidades Autónomas, cada Comunidad Autónoma elabora su propio Plan Autonómico de Control, de acuerdo a las directrices del Reglamento (CE) N° 882/2004, de la Decisión 2007/363/CE y del Plan Nacional. En concreto, la Ley 5/2014, de 26 de junio, de Salud Pública de Aragón, prevé un Plan autonómico de control oficial de la cadena alimentaria, con carácter plurianual, que comprenda los objetivos y las actividades de control oficial correspondientes a toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria al consumidor, teniendo en cuenta las directrices señaladas por la Unión Europea y la coordinación con otras autoridades con competencia sobre la cadena alimentaria, especialmente con el departamento responsable en materia de agricultura y ganadería, sin excluirse aquellos aspectos que tanto en la producción primaria como en las fases posteriores pudieran corresponder a otros departamentos.

En dicho marco normativo se ha elaborado el "Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón" (PACCAA) para el periodo 2017-2020, a través del cual se proporciona a la Comunidad Autónoma un marco sólido, estable y a la vez flexible, para la realización de los controles oficiales sobre la seguridad y la calidad de los alimentos y piensos, salud animal y bienestar de los animales, coordinando las diversas actuaciones correspondientes a los Departamentos de Sanidad, Desarrollo Rural y Sostenibilidad y de Ciudadanía y Derechos Sociales. En dicho plan las administraciones públicas, los operadores económicos y los consumidores tienen un referente de obligaciones y garantías. En él se describen, bajo el principio de transparencia de las administraciones públicas, las actividades de control oficial a realizar a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta los puntos de venta al consumidor final.

El Plan autonómico de Aragón es un plan de control único, integrado y plurianual. Refleja todas las actividades de control oficial que se tienen que llevar a cabo a lo largo de la cadena alimentaria, no quedando en él contempladas otras actividades que tienen igualmente como finalidad la seguridad y calidad alimentaria pero cuya implementación es responsabilidad del Operador Alimentario.

El ámbito del PACCAA son las actividades de control oficial dentro del territorio de la Comunidad Autónoma de Aragón que se contemplan en el Reglamento (CE) N° 882/2004, sobre alimentos, piensos, sanidad animal, bienestar animal y ciertos aspectos de sanidad vegetal.

La duración del Plan será hasta el año 2020, momento en el que se procederá a su revisión, adaptándolo al Plan Nacional y continuando con sucesivos planes plurianuales.

El carácter amplio e integral del PACCAA 2017-2020 implica que están claramente definidos los cauces de coordinación y los procedimientos para su aprobación y

modificaciones posteriores. A nivel autonómico, con el fin de dar cohesión en el desarrollo y aplicación del control oficial, existirá una adecuada coordinación entre el Departamento de Sanidad, el Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad, y el Departamento de Ciudadanía y Derechos Sociales.

El presente Plan engloba el control de la seguridad de los alimentos y de los piensos, sanidad animal y bienestar de los animales, mediante el cual:

- Se asegura la efectiva aplicación de la normativa por parte de los operadores de las empresas alimentarias y de piensos.
- Se asegura la calidad del control oficial de alimentos, de piensos, de sanidad animal y bienestar de los animales.
- Se asegura el cumplimiento de los objetivos de los citados Departamentos señalados en el presente Plan.
- Se mejora continuamente la satisfacción de los ciudadanos, trabajadores y Administraciones e interesados en general.

La planificación y la gestión por objetivos, así como la coordinación entre los diversos órganos administrativos, constituyen principios de organización y funcionamiento expresamente recogidos en el Texto Refundido de la Ley de Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón, aprobado por Decreto Legislativo 2/2001, de 3 de julio, del Gobierno de Aragón, a los que vienen a ajustarse los Departamentos citados con la aprobación del Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón (2017-2020).

En virtud de todo ello, y en ejercicio de las competencias que normativamente tienen atribuidas, los Consejeros firmantes disponen:

Primero.- Aprobar el Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria de Aragón (PACCAA) para el periodo 2017-2020, cuyo texto figura como anexo de esta Orden.

Segundo.- Elevar la presente Orden al Gobierno de Aragón para su toma de conocimiento.

Zaragoza, 28 de febrero de 2018

El Consejero del Departamento  
de Desarrollo Rural y Sostenibilidad

Fdo.: Joaquín Olona Blasco

El Consejero del Departamento  
de Sanidad

Fdo.: Sebastián Celaya Pérez

La Consejera del Departamento de Ciudadanía  
y Derechos Sociales

Fdo.: María Victoria Broto Cosculluela

# ÍNDICE DE CONTENIDOS

<b>1. PARTE GENERAL</b> .....	<b>7</b>
1.0. ANTECEDENTES .....	7
1.1. NORMATIVA BÁSICA REGULADORA .....	11
1.2. ÁMBITO, ALCANCE DEL PLAN, APROBACIÓN, ACTUALIZACIÓN y ADAPTACIÓN.....	15
1.3. OBJETIVOS E INDICADORES.....	17
1.3.1. OBJETIVOS .....	17
1.4. CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO.....	19
1.5. AUTORIDADES COMPETENTES .....	21
1.5.1. NIVELES DE COMPETENCIA .....	21
1.5.2. CRITERIOS OPERATIVOS .....	42
1.5.3. ORGANISMOS DE CONTROL .....	45
1.6. LABORATORIOS OFICIALES .....	46
1.6.1. LABORATORIOS NACIONALES DE REFERENCIA.....	46
1.6.2. LABORATORIOS OFICIALES DE RUTINA .....	46
1.7. COORDINACIÓN Y COOPERACIÓN .....	47
1.7.1. ENTRE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN Y FOMENTO AGROALIMENTARIO Y LA DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA.....	47
1.7.2. COORDINACIÓN INTERNA DEL DEPARTAMENTO DE DESARROLLO RURAL Y SOSTENIBILIDAD.....	51
1.7.3. COORDINACIÓN INTERNA DEL DEPARTAMENTO DE SANIDAD .....	53
1.7.4. COORDINACIÓN INTERNA DEL DEPARTAMENTO DE CIUDADANÍA Y DERECHOS SOCIALES.....	53
1.7.5. CON OTROS DEPARTAMENTOS E INSTITUCIONES DEL GOBIERNO DE ARAGÓN.....	53
1.7.6. CON LOS CUERPOS Y FUERZAS DE SEGURIDAD DEL ESTADO .....	54
1.7.7. CON LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DEL ESTADO .....	54
1.7.8. CON OTRAS COMUNIDADES AUTÓNOMAS .....	55
1.7.9. CON AYUNTAMIENTOS.....	56
1.7.10. CON ORGANISMOS DE CONTROL.....	56
1.7.11. CON OTRAS ENTIDADES .....	57
1.8. FORMACIÓN .....	58

<b>1.9. PLANES DE EMERGENCIA PARA LA GESTIÓN DE CRISIS</b> .....	61
1.9.1. SISTEMA COORDINADO DE INTERCAMBIORÁPIDO DE INFORMACIÓN. RED DE ALERTA SANITARIA VETERINARIA. ....	62
1.9.2. SISTEMA DE GESTIÓN DE CRISIS ALIMENTARIAS.....	63
1.9.3. SISTEMAS DE COMUNICACIÓN DEL RIESGO A LA POBLACIÓN.....	65
<b>1.10. SOPORTES INFORMÁTICOS. BASES DE DATOS</b> .....	66
1.10.A. BASES DE DATOS EN EL ÁMBITO DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA .....	66
1.10.B. BASES DE DATOS EN EL ÁMBITO DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LOS ALIMENTOS DE PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL.....	69
1.10.C. BASES DE DATOS EN LAS ETAPAS DE LA CADENA ALIMENTARIA POSTERIORES A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA.....	70
1.10.D. BASES DE DATOS EN EL ÁMBITO DE LA CALIDAD COMERCIAL, LA CALIDAD DIFERENCIADA Y LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA ECOLÓGICA.....	72
1.10.E. BASES DE DATOS EN EL ÁMBITO DE CONSUMO. ....	72
<b>1.11. TRANSPARENCIA Y CONFIDENCIALIDAD</b> .....	73
<b>1.12. REVISIÓN DEL PACCAA. REVISIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL.</b> .....	74
1.12.1. SUPERVISIÓN DE LOS CONTROLES.....	76
1.12.2. VERIFICACIÓN DE LA EFICACIA DE LOS CONTROLES OFICIALES.....	79
1.12.3. AUDITORÍAS DEL CONTROL OFICIAL .....	81
<b>1.13. PROCEDIMIENTOS DOCUMENTADOS</b> .....	83
<b>1.14. INFORME ANUAL DE RESULTADOS</b> .....	83
<b>2. PROGRAMAS DE CONTROL</b> .....	84
<b>2.1. CONTROL OFICIAL EN EL ÁMBITO DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA Y CALIDAD ALIMENTARIA</b> .....	84
2.1.0. INTRODUCCIÓN .....	84
2.1.1. PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL EN EL AMBITO DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA Y CALIDAD ALIMENTARIA.....	84
2.1.1.1. LISTADO DE PROGRAMAS .....	84
2.1.1.2. OBJETIVOS ESTRATÉGICOS.....	85
2.1.1.3 ESTRUCTURA .....	91

2.2. CONTROL OFICIAL EN LAS FASES POSTERIORES A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA. SISTEMA DE CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS CON REPERCUSIONES EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA .....	96
2.2.0. INTRODUCCIÓN .....	96
2.2.1. ASPECTOS GENERALES DE LA PLANIFICACIÓN .....	96
2.2.1.1. LISTADO DE PROGRAMAS .....	96
2.2.1.2. OBJETIVOS ESTRATÉGICOS .....	97
2.2.1.3 ESTRUCTURA .....	104
2.3. CONTROL OFICIAL EN ALIMENTOS PUESTOS A DISPOSICIÓN DEL CONSUMIDOR SIN REPERCUSIONES EN SEGURIDAD ALIMENTARIA.....	110
2.3.0. INTRODUCCIÓN .....	110
2.3.1. PROGRAMAS.....	111
2.3.1.1. LISTADO DE PROGRAMAS .....	111
2.3.1.2. OBJETIVOS .....	111
2.3.1.3. ESTRUCTURA .....	112
<b>ANEXOS</b> .....	122
ANEXO I – SOPORTE JURÍDICO .....	123
ANEXO II – LABORATORIOS OFICIALES .....	130
ANEXO III – CLASIFICACIÓN DE PROGRAMAS DE CONTROL .....	144
ANEXO IV – RECURSOS HUMANOS .....	147
ANEXO V – DEFINICIONES Y ABREVIATURAS .....	152

# 1. PARTE GENERAL

## 1.0. ANTECEDENTES

El presente documento constituye el tercer "Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón" (PACCAA) para el periodo 2017-2020, elaborado en y para Aragón. Proporciona a la Comunidad Autónoma un marco sólido, estable y a la vez flexible, para la realización de los controles oficiales sobre la seguridad y la calidad de los alimentos y piensos, salud animal y bienestar de los animales. En dicho plan las administraciones públicas, los operadores económicos y los consumidores tienen un referente de obligaciones y garantías. En él se describen, bajo el principio de transparencia de las administraciones públicas, las actividades de control oficial a realizar a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta los puntos de venta al consumidor final.

De acuerdo con los principios recogidos en el Reglamento (CE) Nº 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, los piensos y alimentos deben ser seguros y saludables, garantizándose este objetivo mediante la correspondiente legislación comunitaria, cuyas normas abarcan todas las etapas de la cadena alimentaria (desde la producción y la transformación hasta la comercialización). A su vez, la salud y el bienestar de los animales son elementos importantes que contribuyen a la calidad y la seguridad de los alimentos, a la prevención de la diseminación de enfermedades de los animales y al tratamiento humanitario de los mismos.

Los explotadores de empresas alimentarias, empresas de piensos y explotaciones agrarias, son los responsables del cumplimiento de la legislación comunitaria en todas las etapas de la cadena alimentaria, mientras que las autoridades competentes garantizarán el control de su cumplimiento efectivo.

Además, el artículo 59 del Reglamento (CE) Nº 882/2004 apela a los propósitos de la Directiva 2000/29/CE del Consejo del 8 de mayo de 2000, sobre medidas de protección contra la introducción dentro de la Comunidad Europea de organismos nocivos para los vegetales o productos vegetales y contra su propagación dentro de la Comunidad, los cuales se recogerán en el Plan mediante controles oficiales llevados a cabo para garantizar la Sanidad Vegetal en el ámbito de la Directiva.

Todo ello viene refrendado en el nuevo Reglamento (UE) Nº 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios y por el que se modifican los Reglamentos (CE) Nº 999/2001, (CE) Nº 396/2005, (CE) Nº 1069/2009, (CE) Nº 1107/2009, (UE) Nº 1151/2012, (UE) Nº 652/2014, (UE) Nº 2016/429 y (UE) Nº 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) Nº 1/2005 y (CE) Nº 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) Nº 854/2004 y (CE) Nº 882/ 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/ 496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales).

Según el artículo 17.2 del Reglamento (CE) Nº 178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria: "Los Estados miembros velarán por el cumplimiento de la legislación alimentaria, y controlarán y verificarán que los explotadores de empresas alimentarias y de empresas de piensos cumplen los requisitos pertinentes de la legislación alimentaria en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución. Para tal fin, mantendrán un sistema de controles oficiales...". Dichos controles oficiales deben ser regulares, basados en criterios de riesgo y con una frecuencia apropiada para alcanzar los objetivos del Reglamento (CE) Nº 882/2004. Para ello cada Estado miembro preparará un único plan nacional de control plurianual integrado.

Así, en el artículo 15 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición se establece el desarrollo de un Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria de duración plurianual. El primer Plan Nacional 2007-2010 fue elaborado y presentado a los servicios de la Oficina Alimentaria y Veterinaria de la Comisión Europea (actualmente HFAA - Health and Food Audits and Analysis) en el año 2007. Posteriormente, se aprobó el segundo Plan Nacional para el periodo 2011-2015 (PNCOCA), teniendo en cuenta las recomendaciones de mejora de la Auditoría General realizada en el año 2008 por parte de la HFAA. Actualmente, de cara al nuevo periodo 2016-2020, y una vez redefinidas las necesidades y objetivos en relación con la cadena alimentaria, así como planificadas las actuaciones de control, se ha aprobado el tercer Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2016-2020. En su redacción se respeta la organización y distribución competencial, conjugando los planes de controles oficiales de todas las autoridades competentes a nivel Central, Autonómico y Local.

El Plan ha destacado, desde un principio, la necesidad de efectuar un nuevo enfoque del Control Oficial, que se refleja en lo siguiente:

- Toda la cadena alimentaria estará sometida a los programas de control necesarios para garantizar el control de los peligros y en su caso eliminación, sin olvidar la necesaria interdependencia entre los mismos.
- El personal que realiza dichos controles será suficiente, eficaz e imparcial, con la cualificación y experiencia necesaria y recibirá la formación adecuada con regularidad.
- La cooperación y coordinación eficaz entre las distintas autoridades competentes a nivel Central, Autonómico y Local que intervienen en todos los sectores sujetos a control oficial.
- La transparencia entre las Administraciones estará garantizada, así como con los operadores económicos que vayan a ser objeto de control oficial.
- La calidad de los controles oficiales, para lo cual dichos controles se llevarán a cabo mediante procedimientos documentados, a fin de asegurar que se llevan a cabo de una manera uniforme y con una calidad elevada y constante. En caso de detectar no conformidades, se adoptarán medidas correctoras y se verificarán posteriormente.
- Se debe garantizar que el sistema de control oficial sea eficaz para conseguir el objetivo de que los alimentos y los piensos sean saludables y que los operadores alimentarios cumplen la legislación alimentaria. Para garantizarlo se establece un sistema de verificación de la eficacia, medición de la consecución de objetivos, un sistema de auditorías del control oficial, etc.

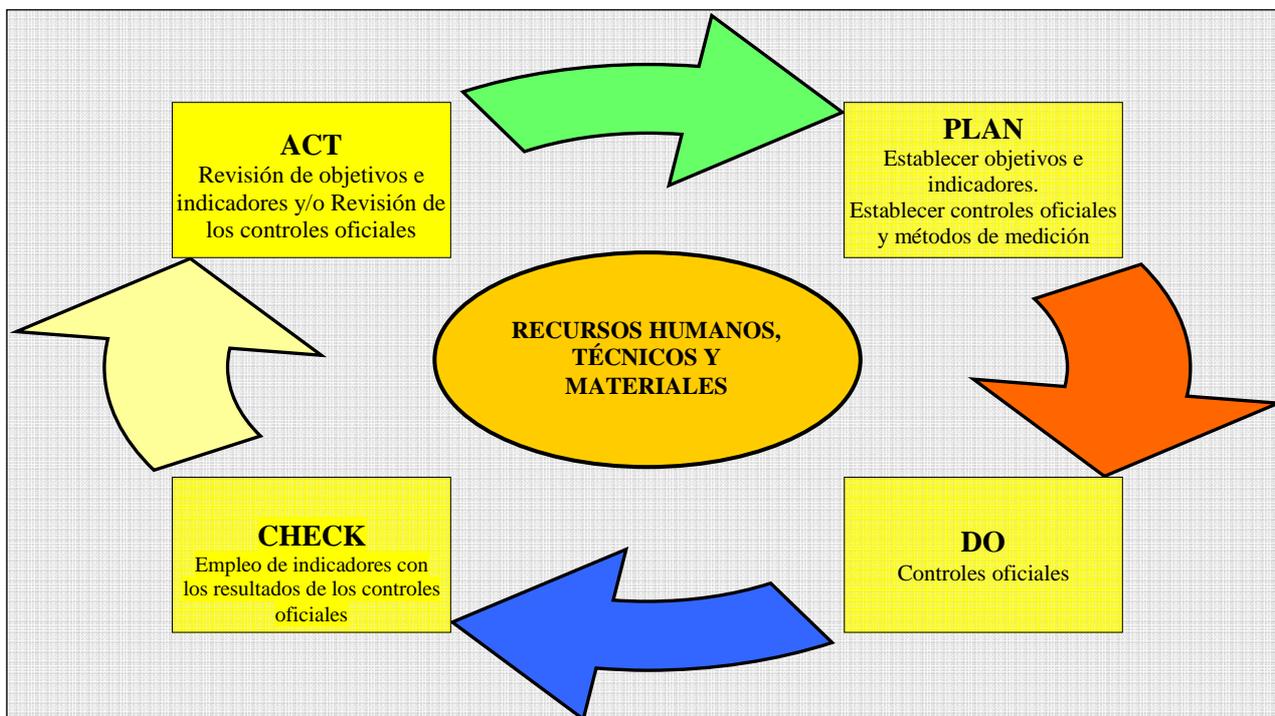
A nivel nacional, en cumplimiento de los requisitos establecidos por la legislación citada, la Administración General del Estado (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, El Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad y el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medioambiente) en coordinación con las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas han elaborado el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria que recoge el planteamiento de control oficial del Estado en este ámbito.

En virtud de la transferencia de competencias del Estado a las Comunidades Autónomas, cada Comunidad Autónoma elabora su propio Plan Autonómico de Control de acuerdo a las directrices del Reglamento (CE) Nº 882/2004, de la Decisión 2007/363/CE y del Plan Nacional.

El Plan autonómico de Aragón es un plan de control único, integrado y plurianual. Refleja todas las actividades de control oficial que se tienen que llevar a cabo a lo largo de la cadena alimentaria.

Es preciso reseñar que este Plan se refiere únicamente a aquellas actividades de control oficial, no quedando en él contempladas otras actividades que tienen igualmente como finalidad la seguridad y calidad alimentaria pero cuya implementación es responsabilidad del Operador Alimentario.

Los Estados miembros y la Comisión Europea han acordado que la planificación y ejecución de los controles oficiales deben estar basados en el círculo de Deming (**ciclo PDCA: Plan-Do-Check-Act**) o espiral de mejora continua, por lo que el presente Plan organiza los controles oficiales basándose en el mismo.



**Círculo de Deming o ciclo PDCA del control oficial**

- 1) Siguiendo este planteamiento, el primer paso a seguir en la gestión de los sistemas de control oficial es establecer los **objetivos e indicadores** y la definición de las técnicas de control que deben ser aplicadas por las autoridades competentes (**PLAN**).
- 2) El paso siguiente es la ejecución de los controles oficiales de acuerdo a los objetivos fijados previamente (**DO**).
- 3) Una vez ejecutados, el tercer paso es la revisión del sistema para evaluar la consecución de dichos objetivos a través de los indicadores (**CHECK**).
- 4) Finalmente, en función de los resultados de la etapa anterior, se procede, en su caso, a la modificación de los objetivos, indicadores y, si fuera preciso, de los controles oficiales (**ACT**) para conseguir una mejora de la eficacia. Todo ello se sustenta y materializa mediante la disponibilidad de los recursos humanos, técnicos y materiales necesarios.

El Plan se estructura en dos grandes apartados:

**1. PARTE GENERAL:** que contempla aspectos horizontales del control oficial en la Comunidad Autónoma de Aragón.

## **2. PROGRAMAS DE CONTROL:**

### **2.1. CONTROL OFICIAL EN EL ÁMBITO DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA Y CALIDAD ALIMENTARIA.**

### **2.2. CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA DE ARAGÓN EN LAS FASES POSTERIORES A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA. SISTEMA DE CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y ALIMENTOS CON REPERCUSIONES EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.**

### **2.3. CONTROL OFICIAL EN ALIMENTOS PUESTOS A DISPOSICIÓN DEL CONSUMIDOR SIN REPERCUSIONES EN SEGURIDAD ALIMENTARIA.**

Como se ha expuesto anteriormente, el PACCAA es un plan de carácter plurianual, lo que aporta un marco temporal suficiente para objetivar y priorizar las necesidades, evaluar puntos débiles, así como llevar a cabo las actuaciones previstas. Se actualizará periódicamente en función de los resultados obtenidos, nueva legislación, nuevas enfermedades y cualquier otra circunstancia que requiera ser tenida en cuenta. Con una periodicidad anual, se presentará un informe que de manera sustancial recoja el resultado de los controles, las auditorías, los incumplimientos así como las medidas destinadas a asegurar el funcionamiento eficaz del Plan.

## **1.1. NORMATIVA BÁSICA REGULADORA**

### **1.1.1. COMUNITARIA**

DIRECTIVA 2000/29/CE del Consejo de 8 de mayo de 2000, 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.

REGLAMENTO (CE) Nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo 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 y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

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.

REGLAMENTO (CE) Nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

REGLAMENTO (CE) Nº 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.

REGLAMENTO (CE) Nº 183/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo de 12 de enero de 2005, por el que se fijan requisitos en materia de higiene de los piensos.

DECISIÓN de la Comisión 2006/677/CE, de 29 de septiembre de 2006, por la que se establecen las directrices que fijan criterios para la realización de auditorías con arreglo al 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.

DECISIÓN de la Comisión 2007/363/CE, de 21 de mayo de 2007 sobre directrices destinadas a ayudar a los Estados miembros a elaborar el plan nacional de control único, integrado y plurianual previsto en el Reglamento (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo.

DECISIÓN de la Comisión 2008/654/CE, de 24 de julio de 2008 sobre directrices destinadas a elaborar el informe anual relativo al plan nacional de control único, integrado y plurianual previsto en el Reglamento (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo.

REGLAMENTO (CE) Nº 1162/2009 de la Comisión, de 30 de noviembre de 2009 por el que se establecen disposiciones transitorias para la aplicación de los Reglamentos (CE) 853/2004, (CE) 854/2004 y (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo.

### **1.1.2. NACIONAL**

Constitución Española de 1978.

REAL DECRETO 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

LEY ORGÁNICA 3/1986, de 14 de abril, de Medidas Especiales en materia de Salud Pública.

LEY 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

REAL DECRETO 280/1994, de 18 de febrero, por el que se establecen los límites máximos de residuos de plaguicidas y su control en determinados productos de origen vegetal, por el que se trasponen las Directivas 76/895/CEE de 23 de noviembre de 1976, 86/362/CEE del Consejo de 24 de julio de 1986 y 90/642/CEE del Consejo, de 27 de noviembre de 1990. Su Anexo II que contiene los LMRs vigentes ha sido modificado por diversas Órdenes ministeriales.

LEY 1998, de 30 de diciembre, de Medidas Fiscales, Administrativas y de Orden Social, que actualiza normas relativas al personal al servicio de las Administraciones públicas, de organización y funcionamiento de la Administración General del Estado y sobre actualización de tasas, infracciones y sanciones.

LEY 50/1998, de 30 de diciembre, de Medidas Fiscales, Administrativas y de Orden Social.

LEY 3/2001, de 26 de marzo, de Pesca Marítima del Estado.

LEY 43/2002, de 20 de noviembre, de Sanidad Vegetal.

LEY 8/2003, de 24 de abril, de Sanidad Animal.

LEY 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino

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.

LEY 29/2006, de 26 de julio, de garantías y uso racional de los medicamentos y productos sanitarios.

REAL DECRETO LEGISLATIVO 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias.

LEY 32/2007, de 7 de noviembre, para el cuidado de los animales, en su explotación, transporte, experimentación y sacrificio.

LEY 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio.

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.  
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.

LEY 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

LEY 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública.

REAL DECRETO 971/2014, de 21 de noviembre, por el que se regula el procedimiento de evaluación de productos fitosanitarios.

LEY 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico.

LEY 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria.

LEY 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

LEY 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público.

### **1.1.3. AUTONÓMICA**

DECRETO 149/1989, de 19 de diciembre, de la Diputación General de Aragón, por el que se reestructuran los Servicios Veterinarios Oficiales en la Comunidad Autónoma de Aragón.

DECRETO 102/1997, de 24 de junio, del Gobierno de Aragón, por el que se regulan los servicios veterinarios oficiales de ámbito inferior a la provincia.

DECRETO 131/1998, de 23 de junio, del Gobierno de Aragón, por el que se distribuyen las competencias entre los Departamentos de Agricultura y Medio Ambiente y Sanidad, Bienestar Social y Trabajo, en materias de control de plaguicidas.

DECRETO 252/2001, de 23 de octubre, del Gobierno de Aragón, por el que se regula la reestructuración de los servicios farmacéuticos y su integración en las estructuras sanitarias de Atención Primaria.

LEY 6/2002 de 15 de abril, de Salud de Aragón.

DECRETO 42/2002, de 25 de febrero, del Gobierno de Aragón, por el que se crea la Agencia Aragonesa de Seguridad Alimentaria.

LEY 11/2003, de 19 de marzo, de protección animal en la Comunidad Autónoma de Aragón.

DECRETO 187/2004, de 7 de septiembre, del Gobierno de Aragón, por el que se establecen medidas de coordinación entre los Departamentos de Agricultura y Alimentación y de Salud y Consumo, en materia de ganadería, seguridad alimentaria y salud pública.

ORDEN de 16 de diciembre de 2005, del Departamento de Agricultura y Alimentación, por la que se regulan el Laboratorio Agroalimentario y el Centro de Transferencia Agroalimentaria.

LEY 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria de Aragón.

LEY 16/2006, de 28 de diciembre, de Protección y Defensa de los Consumidores y Usuarios de Aragón.

LEY ORGÁNICA 5/2007, de 20 de abril, de reforma del Estatuto de Autonomía de Aragón.

DECRETO 142/2012, de 22 de mayo, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba la estructura periférica del Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente.

LEY 5/2014 de Salud Pública de Aragón.

DECRETO 108/2015, de 7 de julio, del Gobierno de Aragón, por el que se desarrolla la estructura orgánica básica de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón.

DECRETO de 5 de julio de 2015, de la Presidencia del Gobierno de Aragón, por el que se modifica la organización de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón y se asignan competencias a los Departamentos.

DECRETO 317/2015, de 15 de diciembre, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba la estructura orgánica del Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad.

DECRETO 23/2016, de 9 de febrero, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba la estructura orgánica del Departamento de Sanidad y del Servicio Aragonés de Salud

DECRETO 36/2015, de 15 de diciembre, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba la estructura orgánica del Departamento de Ciudadanía y Derechos Sociales (modificado por Decreto 141/2016, de 27 de septiembre).

DECRETO 150/2016, de 11 de octubre, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento regulador de los Servicios de Atención a Consumidores y Usuarios, de las Hojas de Reclamaciones y por el que se crea el Distintivo de Calidad de Consumo de la Comunidad Autónoma de Aragón.

LEY 7/2017, de 28 de junio, del Gobierno de Aragón, de Venta Local de productos agroalimentarios en Aragón.

El desarrollo de la capacidad jurídica de las autoridades competentes se desarrolla en el anexo I Soporte Jurídico.

## **1.2. ÁMBITO, ALCANCE DEL PLAN, APROBACIÓN, ACTUALIZACIÓN Y ADAPTACIÓN.**

El ámbito del PACCAA son las actividades de control oficial dentro del territorio de la Comunidad Autónoma de Aragón que se contemplan en el Reglamento (CE) Nº 882/2004, sobre alimentos, piensos, sanidad animal, bienestar animal y ciertos aspectos de sanidad vegetal.

La duración del Plan será hasta el año 2020, momento en el que se procederá a su revisión, adaptándolo al Plan Nacional y continuando con sucesivos planes plurianuales.

El carácter amplio e integral del PACCAA 2017-2020 implica que están claramente definidos los cauces de coordinación y los procedimientos para su aprobación y modificaciones posteriores. A nivel autonómico, de cara a dar cohesión en el desarrollo y aplicación del control oficial, existirá una adecuada coordinación entre el Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad, el Departamento de Sanidad, y el Departamento de Ciudadanía y Derechos Sociales.

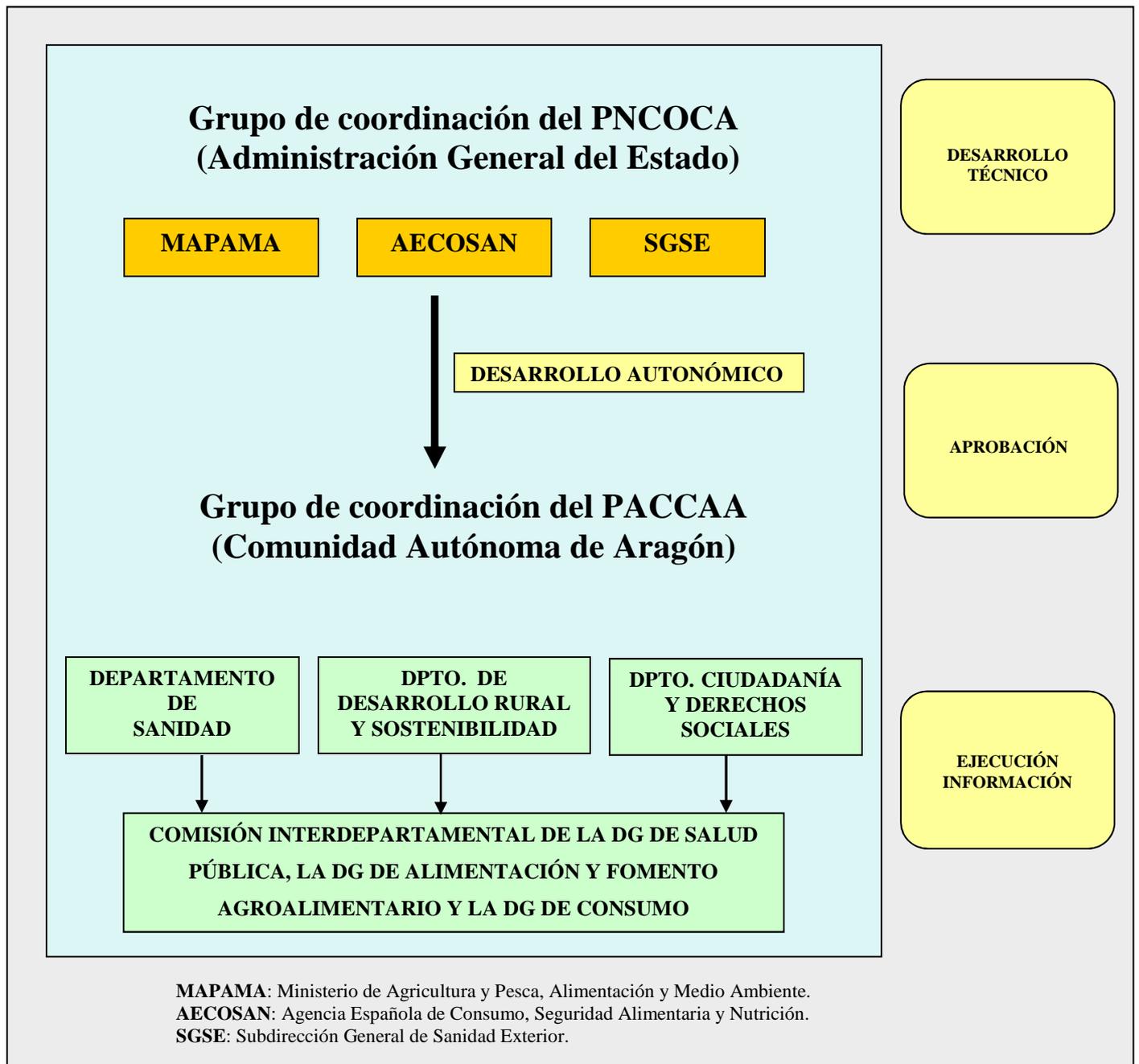
La redacción inicial del Plan partirá de las autoridades competentes de la Comunidad Autónoma en el seno de los órganos e instrumentos de coordinación interinstitucionales e intersectoriales. En concreto en Aragón, dicha coordinación tiene lugar a través de la Comisión Interdepartamental de la DG de Salud Pública y de la DG de Alimentación y Fomento Agroalimentario. El carácter integral de la cadena alimentaria precisa una aprobación y planificación conjunta así como una ejecución coordinada entre los Departamentos y Direcciones Generales anteriormente citados. Estas Direcciones Generales servirán además de punto de enlace con las Direcciones Generales de Sostenibilidad y de Protección de Consumidores y Usuarios.

En cuanto a las modificaciones posteriores, el Plan podrá ser sujeto a adaptación anual por, entre otras, las siguientes causas:

- Modificaciones en la legislación comunitaria, nacional o autonómica.
- Cambios en el marco jurídico organizativo.
- Resultados del Informe Anual del Plan.
- Recomendaciones de la HFAA.
- Aparición de nuevos problemas sanitarios o de patologías emergentes.
- Incorporación de nuevos ámbitos y experiencias interrelacionados con el Plan.
- Evolución del conocimiento científico y tecnológico.
- Resultados de las auditorías internas o externas llevadas a cabo sobre los programas de control de la cadena alimentaria.

También existirá un procedimiento de actualización del contenido del Plan, que consistirá básicamente en incluir los cambios legislativos, de organización y de estructuración administrativa, así como otros cambios o actualizaciones que no supongan una modificación sustantiva del cuerpo del Plan.

## Esquema del procedimiento de planificación y actualización



## 1.3. OBJETIVOS E INDICADORES.

### 1.3.1. OBJETIVOS

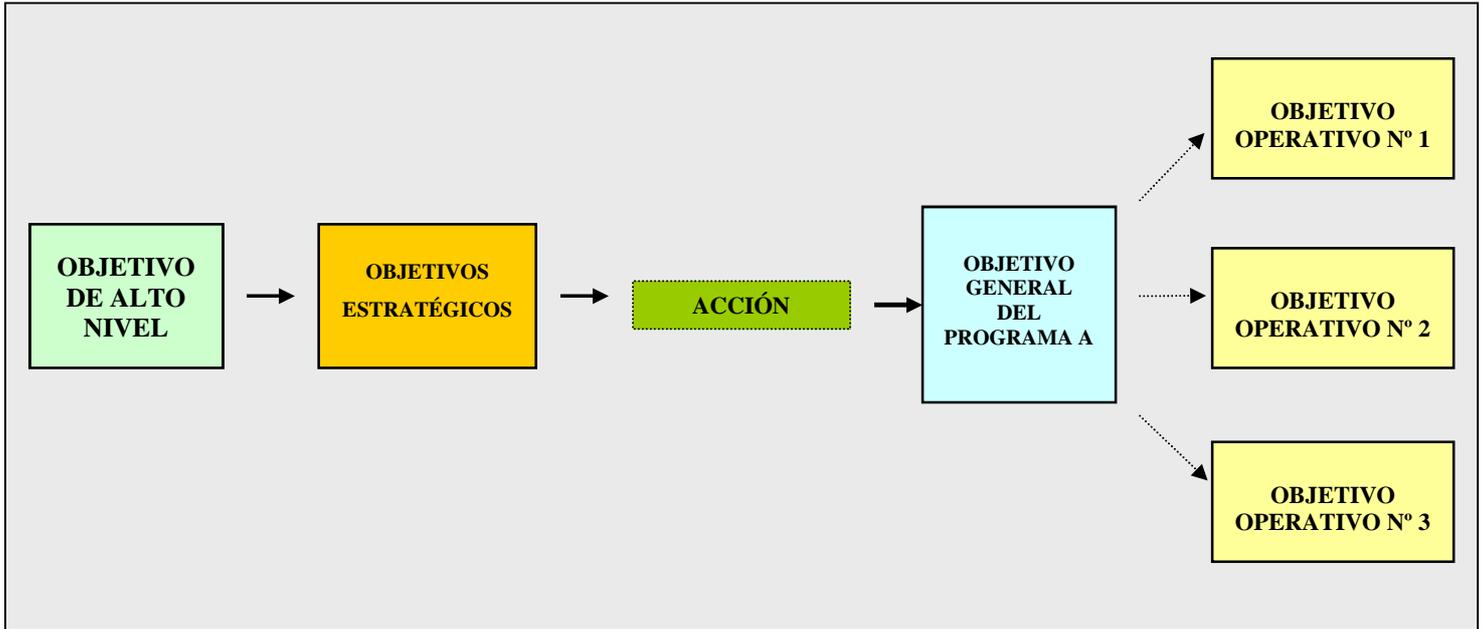
Conforme al planteamiento global de mejora continua siguiendo el ciclo PDCA, en este apartado se establecen los objetivos del plan y los indicadores que medirán el grado de consecución de dichos objetivos. Esta es la fase primera del ciclo PDCA (PLAN). Siguiendo el modelo establecido en el PNCOCA 2016-2020, en el presente Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria, en Aragón se establece el siguiente sistema de objetivos:

- **Objetivos de alto nivel.** Establecen las metas generales del sistema de control oficial.
- **Objetivos estratégicos.** Establecen las metas a alcanzar por la aplicación de cada uno de los bloques de programas de control.
- **Objetivos generales de los programas.** Cada programa de control tiene un objetivo general que establece aquellos aspectos que se pretenden conseguir con la aplicación del mismo. Se derivan de los objetivos estratégicos.
- **Objetivos operativos:** Son los objetivos específicos que cada programa de control pretende alcanzar. Derivan del Objetivo general de cada programa y, generalmente, implican la realización de determinados controles (inspecciones, auditorías y toma de muestras y análisis), detectar incumplimientos de los operadores y adoptar medidas en los casos en los que se detecten tales incumplimientos.

Estos objetivos estarán sujetos a una evaluación frecuente a través de **indicadores** que medirán el grado de consecución de los mismos. A continuación se desarrollan los Objetivos de Alto Nivel que son comunes para las actividades de control oficial desarrolladas por los tres Departamentos del Gobierno de Aragón implicados en el presente Plan. El resto de los objetivos se establecen y desarrollan en la parte específica de este plan referida los sistemas de control de los Departamentos (véase Parte 2. Programas de control).

Los **objetivos de alto nivel** del presente Plan coinciden en gran medida con los objetivos de alto nivel del Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria. Dichos objetivos autonómicos son los siguientes:

- 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 Aragón.
- 2:** Reducir los riesgos presentes en los alimentos que amenazan a las personas a niveles razonablemente posibles y aceptables.
- 3:** 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.
- 4:** Garantizar la consecución de un elevado nivel de calidad alimentaria y calidad diferenciada de los productos agroalimentarios.
- 5:** Mantener un nivel elevado de sanidad animal y vegetal, así como garantizar el bienestar de la cabaña ganadera aragonesa.



**Diagrama de objetivos del PACCA 2017-2020**

Para verificar la eficacia del Plan, es decir, el grado de consecución de los objetivos establecidos en el mismo, se desarrolla un sistema de **indicadores** que van a medir el nivel de cumplimiento de cada objetivo. Los indicadores son una parte integral del sistema de control oficial, para supervisar y demostrar el progreso hacia la consecución de los citados objetivos.

En cada uno de los programas de control se desarrollan los indicadores que miden el nivel de consecución de los objetivos del programa. Los indicadores que miden el grado de consecución de los objetivos generales y operativos se señalan dentro de los Sistemas de control que se describen en la parte específica (Parte 2. Programas de control) de este Plan.

## **1.4. CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO**

Según se establece en el artículo 3 del Reglamento (CE) Nº 882/2004, los controles oficiales se efectuarán con regularidad, basados en los riesgos y con la frecuencia apropiada, de modo que se alcancen los objetivos establecidos en dicho Reglamento.

Para cumplir este requisito en los programas de control oficial se organizan los controles priorizando las empresas alimentarias y de piensos así como los elementos a controlar tomando como base los factores de riesgo particulares de cada empresa y los específicos en relación con los objetivos de cada programa.

Aquellas explotaciones agrícolas y ganaderas, fábricas de piensos, establecimientos dispensadores de medicamentos veterinarios, mataderos, almacenes e industrias alimentarias, comercios minoristas, etc. que hayan obtenido una puntuación indicativa de mayor riesgo, serán las priorizadas.

### **1.4.1. DEPARTAMENTO DE DESARROLLO RURAL Y SOSTENIBILIDAD**

La categorización de los diversos establecimientos que intervienen en la primera fase de la cadena alimentaria como explotaciones ganaderas, fábricas de pienso, establecimientos y transportistas SANDACH, establecimientos dispensadores de medicamentos veterinarios, entidades certificadoras de calidad alimentaria diferenciada, etc., se realiza en base a los criterios de riesgo específicos establecidos en cada uno de los correspondientes programas de control.

De este modo, en cada programa se seleccionan para su control posterior aquellas explotaciones ganaderas y establecimientos que hayan obtenido mayor puntuación en función del riesgo que representan para la cadena alimentaria. En cada uno de los programas de control oficial en el ámbito de la producción primaria y calidad alimentaria en el punto 6.1. de su estructura se desarrolló la planificación por riesgo de los controles oficiales.

### **1.4.2. DEPARTAMENTO DE SANIDAD**

En cumplimiento del Reglamento (CE) Nº 882/2004 que establece, entre otros aspectos, que los controles oficiales deben basarse en los riesgos identificados en relación, con los alimentos y los establecimientos así como con el historial de las empresas y la fiabilidad de los autocontroles, etc. se inició en el año 2006 la categorización de los establecimientos alimentarios de la Comunidad Autónoma en función del riesgo. La frecuencia de los controles se determina teniendo en cuenta el sector al que pertenecen los establecimientos (carnes, pescados, vegetales, etc.), su actividad (fabricación, almacenamiento, etc.), el riesgo particular según las características e historial de la empresa, junto con los objetivos específicos del programa en el que se encuadra su control. En cuanto al riesgo, éste se determina de forma diferente según fases de la cadena alimentaria. En el caso de los establecimientos sujetos a inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) se determina para cada establecimiento valorando una serie de factores:

- producto
- tamaño de la empresa
- complejidad del proceso
- implantación de sistemas de autocontrol basados en el APPCC
- cumplimiento y colaboración previos
- implantación de sistemas de calidad acreditados

Ponderando los factores anteriores se obtienen cuatro categorías de industrias alimentarias (A, B, C, D) de menor a mayor riesgo.

Los establecimientos de comidas preparadas se clasifican en función del riesgo, actividad y estructura, en 5 Tipos (Tipo 1 a 5) y 10 Grupos (Grupos A a J), que implican distintos requisitos para su funcionamiento y determinan distintas frecuencias de inspección. Además, para determinar el nivel de flexibilidad aplicable a sus sistemas de autocontrol, se clasifican en distintas categorías con arreglo al riesgo asociado a su actividad, volumen y población de destino. De forma que a unos establecimientos se les exige el autocontrol basado en APPCC completo, a otros el uso de guías de Buenas Prácticas de Higiene y APPCC, y a otros sólo prerequisites.

En el comercio minorista de carnes y derivados, el riesgo se determina según la actividad, manipulaciones y productos elaborados, encuadrándose en tres tipos: carnicerías, carnicerías-salchicherías y charcuterías, lo que determina distintas frecuencias de control.

El resto de los establecimientos minoristas se categorizan según su tamaño y actividad, en tres categorías de riesgo, que junto con el sector al que pertenecen dan lugar a distintas frecuencias de control.

## **1.5. AUTORIDADES COMPETENTES**

### **1.5.1. NIVELES DE COMPETENCIA**

#### **1.5.1.1. NIVEL AUTONÓMICO**

##### **1.5.1.1.A. ORGANIZACIÓN**

El Estatuto de Autonomía de Aragón reformado, por la Ley Orgánica 5/2007, de 20 de abril, contiene en su Título V una amplia relación de las materias que tienen la consideración de competencias exclusivas de la Comunidad Autónoma, las cuales se ejercerán respetando lo dispuesto en la Constitución y en el propio Estatuto.

En concreto, en el título V de dicho Estatuto se recogen las competencias exclusivas, sobre las cuales la Comunidad Autónoma de Aragón ejercerá la potestad legislativa, la potestad reglamentaria, la función ejecutiva y el establecimiento de políticas propias, respetando lo dispuesto en los artículos 140 y 149.1 de la Constitución.

En el artículo 71 de dicho Estatuto se enumeran las competencias exclusivas, destacando las siguientes:

- Apartado 17: agricultura y ganadería, que comprenden, en todo caso: la concentración parcelaria; la regulación del sector agroalimentario y de los servicios vinculados, la sanidad animal y vegetal; la seguridad alimentaria y la lucha contra los fraudes en la producción y comercialización, el desarrollo, la transferencia e innovación tecnológica de las explotaciones agrarias y ganaderas e industrias agroalimentarias; el desarrollo integral del mundo rural, etc.
- Apartado 18: denominaciones de origen y otras menciones de calidad.
- Apartado 26: consumo, que, en todo caso, comprende la regulación de la protección y defensa de los consumidores y usuarios; el fomento de las asociaciones; la formación y educación para el consumo responsable, así como la regulación de los órganos y procedimientos de mediación.
- Apartado 55: sanidad y salud pública, en especial, la organización, el funcionamiento, la evaluación, la inspección y el control de centros, servicios y establecimientos sanitarios. La Comunidad Autónoma participará, de acuerdo con el Estado, en la planificación y la coordinación estatal en lo relativo a sanidad y salud pública.
- Apartado 60: cualesquiera otras que le correspondan de acuerdo con la Constitución, el presente Estatuto o el resto del ordenamiento jurídico.

Los Departamentos del Gobierno de Aragón que asumen estas competencias son tres:

- Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad.
- Departamento de Sanidad.
- Departamento de Ciudadanía y Derechos Sociales.

Por otro lado, el Decreto 108/2015 del Gobierno de Aragón, desarrolla la estructura orgánica básica de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón, incluyendo los órganos directivos de cada Departamento. Así mismo, se recoge que el Gobierno de Aragón, a propuesta de cada Consejero, aprobará mediante Decreto las normas de desarrollo de la estructura orgánica establecida por la presente disposición, así como las de redistribuciones de competencias entre los distintos órganos administrativos.

### **1.5.1.1.A.1. DEPARTAMENTO DE DESARROLLO RURAL Y SOSTENIBILIDAD**

El Decreto 317/2015, de 15 de diciembre, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba la estructura orgánica del Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad, establece además de su estructura, las competencias generales y funciones de cada uno de sus órganos directivos.

El Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad se estructura en los siguientes órganos directivos centrales:

- Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario.
- Dirección General de Producción Agraria.
- Dirección General de Desarrollo Rural.
- Dirección General de Sostenibilidad.
- Dirección General de Gestión Forestal, Caza y Pesca.
- Secretaría General Técnica.

La Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario y la Dirección General de Sostenibilidad son las competentes en relación con los riesgos de la cadena alimentaria.

El esquema de la organización de este Departamento se refleja en el organigrama del apartado 1.5.1.1.C.1. del presente Plan.

#### **➤ AGENCIA ARAGONESA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA**

La Agencia Aragonesa de Seguridad Alimentaria (AASA), creada por Decreto 42/2003 de, 25 de febrero, del Gobierno de Aragón, es un órgano administrativo de asesoramiento, coordinación y participación en materia de seguridad alimentaria adscrito al Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad, que actúa de forma colegiada y con total independencia evaluando los productos utilizados en las líneas de producción agroalimentarias en todas sus fases "desde el campo a la mesa".

Este órgano tiene como una de sus principales misiones la orientación y recomendación a los poderes públicos para que éstos, competentes en la gestión del riesgo, tomen las decisiones adecuadas en materia de seguridad alimentaria.

La finalidad de la AASA es contribuir a alcanzar en el ámbito territorial de Aragón un alto nivel de seguridad alimentaria y de protección de los intereses de los consumidores en ese ámbito, ofreciendo confianza e información objetiva, basada en el principio de comprobación científica, tanto a los agentes económicos del sector como a los consumidores, debiendo igualmente garantizar la participación en su actividad de los diferentes colectivos afectados por la seguridad alimentaria.

La AASA se estructura en tres comisiones (Permanente, Científica y Consultiva) coordinadas por su presidente y que tienen distintas composiciones y cometidos:

- Comisión Permanente: está encargada de elaborar, proponer y aprobar procedimientos para la coordinación de las actuaciones de los órganos de la Administración autonómica responsables de la gestión en materia alimentaria.
- Comisión Científica: tiene como cometido sustancial la emisión de dictámenes científicos y la evaluación de riesgos, mediante el uso de criterios de rigor científico, pruebas objetivas, excelencia de los procedimientos, transparencia e independencia. Así mismo tiene, entre sus funciones, el orientar el ámbito de los trabajos de investigación que se desarrollen en materia de seguridad alimentaria.

- Comisión Consultiva: se constituye como lugar de encuentro y reflexión de todos los sectores sociales y económicos que puedan verse afectados por la seguridad alimentaria.

La AASA dispone de programas de divulgación de sus actividades, a fin de difundir formación e información sobre seguridad alimentaria.

#### **1.5.1.1.A.2. DEPARTAMENTO DE SANIDAD**

El Decreto 23/2016, de 9 de febrero, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba la estructura orgánica del Departamento de Sanidad y del Servicio Aragonés de Salud del Gobierno de Aragón, establece además de su estructura, las competencias generales y funciones de cada uno de sus órganos directivos.

El Departamento de Sanidad se estructura en los siguientes órganos directivos centrales:

- Dirección General de Salud Pública.
- Dirección General de Asistencia Sanitaria.
- Dirección General de Derechos y Garantías de los Usuarios.
- Secretaría General Técnica.

La Dirección General de Salud Pública es la competente en relación con los riesgos de la cadena alimentaria.

El esquema de la organización de este Departamento se refleja en el organigrama del apartado 1.5.1.1.C.2. del presente Plan.

#### **1.5.1.1.A.3. DEPARTAMENTO DE CIUDADANÍA Y DERECHOS SOCIALES**

El Decreto 316/2015, de 15 de diciembre, del Gobierno de Aragón, modificado por Decreto 141/2016, de 27 de diciembre, del Gobierno de Aragón, regula la estructura orgánica del Departamento de Ciudadanía y Derechos Sociales.

El Departamento se estructura en los siguientes órganos directivos centrales:

- Secretaría General Técnica.
- Dirección General de Participación Ciudadana, Transparencia, Cooperación y Voluntariado.
- Dirección General de Igualdad y Familias.
- Dirección General de Protección de Consumidores y Usuarios.

Como órganos de apoyo, asesoramiento y asistencia inmediata, dependientes directamente de la consejera, existe un Gabinete, formado por un Jefe de Gabinete, un asesor, y una Secretaría particular, con el personal administrativo que se le adscriba.

Están adscritos al Departamento de Ciudadanía y Derechos Sociales, los organismos autónomos Instituto Aragonés de la Mujer, Instituto Aragonés de Servicios Sociales e Instituto Aragonés de la Juventud.

El esquema de la organización de este Departamento se refleja en el organigrama del apartado 1.5.1.1.C.3. del presente Plan.

### **1.5.1.1.B. ASIGNACIÓN DE TAREAS Y RESPONSABILIDADES**

#### **1.5.1.1.B.1. DEPARTAMENTO DESARROLLO RURAL Y SOSTENIBILIDAD**

Las competencias generales del Departamento en relación con el PACCAA son las siguientes:

- a) Elaboración de los Programas de Control del PACCAA.
- b) Elaboración del Plan de Formación para el personal encargado de la ejecución de los controles oficiales.
- c) Preparación de procedimientos normalizados para el desarrollo del control por los distintos agentes, de modo que incluyan la información e instrucciones necesarias para una correcta realización de esos controles.
- d) Determinación de las aplicaciones informáticas necesarias para llevar a cabo y registrar los controles oficiales, siendo un elemento clave para mejorar en la aplicación del PACCAA.
- e) Análisis de los criterios de riesgo en cada programa de control teniendo en cuenta los riesgos asociados a cada eslabón de la cadena alimentaria, el historial de los explotadores, la fiabilidad de los autocontroles y cualquier otro dato que pudiera indicar un incumplimiento.
- f) Determinación del tamaño y componentes de la muestra a seleccionar, sobre la cual se ejecutarán los controles oficiales.
- g) Seguimiento y evaluación de los programas de control.
- h) Elaboración del informe anual de resultados del PACCAA.
- i) Revisión y actualización del PACCAA.
- j) Coordinación con otros órganos y administraciones.

Al **Consejero** de Desarrollo Rural y Sostenibilidad, como titular del Departamento, le corresponde el ejercicio de la superior iniciativa, dirección e inspección de todos los servicios del Departamento y las demás funciones que le atribuya el ordenamiento jurídico.

En la **Secretaría General Técnica** se integran los siguientes Servicios:

- a) Servicio de Personal, Asuntos generales e Información.
- b) Servicio de Régimen Jurídico.
- c) Servicio de Asistencia Técnica y Procesos Informáticos.
- d) Servicio de Gestión Económica, Planificación y Análisis.
- e) Servicio de Coordinación y Auditoría Interna de Ayudas.

Al Servicio de Personal, Asuntos Generales e Información le corresponde la gestión de los recursos humanos, los asuntos de régimen interior, las actuaciones en materia de prevención de riesgos laborales y las funciones sobre planes de autoprotección de los edificios adscritos al Departamento.

Al Servicio de Régimen Jurídico le corresponde la prestación de servicio y asesoramiento jurídico a los órganos del Departamento, la elaboración de informes jurídicos y proyectos de disposiciones normativas, la coordinación normativa y la preparación de informes y documentos solicitados al Departamento.

Al Servicio de Asistencia Técnica y Procesos Informáticos le corresponde la planificación y coordinación administrativa de los procedimientos de gestión en relación con las soluciones informáticas a adoptar, así como el diseño, desarrollo e implantación de procedimientos automatizados.

Al Servicio de Gestión Económica, planificación y Análisis le corresponde la preparación material del anteproyecto de presupuestos del Departamento, la coordinación de la contratación administrativa el apoyo técnico en los procesos de planificación y evaluación de las actividades del Departamento.

Al Servicio de Coordinación y Auditoría Interna de ayudas le corresponde, además de las funciones relacionadas con el Organismo Pagador de los fondos europeos agrícolas, la programación y ejecución de la auditoría interna de los programas oficiales de control de la cadena alimentaria que corresponden al Departamento.

A la **Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario**, en el ámbito del PACCAA, le corresponde la dirección, planificación, coordinación y supervisión, en materia de sanidad vegetal y animal, medios de producción agraria, la calidad, trazabilidad y seguridad agroalimentaria, la industrialización y comercialización de los productos agrarios y agroalimentarios y de la pesca, en el ámbito de las competencias de este Departamento, así como su promoción y presencia en los mercados y el impulso de las estructuras comerciales, especialmente las asociativas y el fomento de la calidad agroalimentaria, especialmente de la diferenciada.

De esta Dirección dependen el **Servicio de Seguridad Agroalimentaria**, al que le corresponde al de la programación, coordinación y seguimiento de los planes de control de la calidad, trazabilidad y seguridad de la cadena agroalimentaria, en colaboración con otros órganos competentes en la materia, así como el apoyo administrativo a la Agencia Aragonesa de Seguridad Alimentaria como órgano administrativo de asesoramiento, coordinación y participación en materia de seguridad alimentaria. Igualmente le corresponde la coordinación de los servicios de inspección agroalimentaria, el control e impulso del cumplimiento de las normas en materia de calidad de los productos acogidos a sistemas de calidad diferenciada agroalimentaria y la programación y coordinación de las medidas de apoyo a la mejora de la calidad agroalimentaria y de la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano incluidos en los planes citados anteriormente.

El Laboratorio Agroambiental se adscribe al Servicio de Seguridad Agroalimentaria como unidad técnica que desarrolla la actividad analítica en materia agroalimentaria, de sanidad agraria y en materia agroambiental y de calidad ambiental, así como las actividades correspondientes al sistema de calidad propias del Departamento.

También depende de esta Dirección General el **Servicio de Sanidad Animal y Vegetal** al que le corresponde la coordinación, supervisión y, en su caso, ejecución de los planes de prevención, control y erradicación de enfermedades de los animales, de las campañas oficiales de saneamiento, y de los planes de control e higiene de los medios de producción ganaderos y de los productos de origen animal, así como de las medidas de apoyo para su ejecución. Asimismo, ejercerá las competencias en materia de ordenación y registro de las explotaciones ganaderas, de la identificación animal, del movimiento pecuario, del transporte de ganado y de la protección y el bienestar animal, a excepción de la fauna silvestre, la gestión de los registros existentes en estas materias y la ejecución de los planes de control en la higiene de la producción primaria y la bioseguridad de las explotaciones ganaderas.

Igualmente corresponde al Servicio de Sanidad Animal y Vegetal la coordinación y gestión de los planes de vigilancia y control de los medios de producción agrícolas y

de los productos de origen vegetal, de las medidas de apoyo para su ejecución, la programación y coordinación de las campañas fitosanitarias; la prevención y lucha contra las plagas de los cultivos agrícolas, el seguimiento del uso de fitosanitarios, el control de la producción y la comercialización de semillas y plantas de vivero; así como la gestión de los registros que existan respecto a estas materias; la gestión del Registro de Explotaciones Agrícolas (REGEPA) y su coordinación con el Registro General de la Producción Agraria y el control oficial de la producción primaria agrícola; el control en materia de bioseguridad y de la utilización de los organismos modificados genéticamente y el control en materia de contaminación difusa por nutrientes procedentes de la agricultura y la ganadería y delimitación y control de las zonas vulnerables por dicha contaminación.

Se adscribe al Servicio de Sanidad Animal y Vegetal el Centro de Sanidad y Certificación Vegetal, que es una unidad técnica que desarrollará las funciones de control y certificación de las semillas y plantas de vivero, la gestión de los planes de vigilancia y control de plagas y enfermedades de los vegetales, de la comercialización y utilización de los productos fitosanitarios y su evaluación, del asesoramiento técnico al sector productor en materia de sanidad vegetal y producción de semillas.

A la **Dirección General de Sostenibilidad**, en el ámbito del PACCAA le corresponde la dirección, planificación, coordinación y supervisión de los planes y programas en materia de residuos, así como la prevención de impactos asociados a las actividades con repercusión en la calidad ambiental.

De esta Dirección dependen el **Servicio de Control Ambiental** con competencias en materia de vigilancia y control de la producción y gestión de residuos, así como la coordinación y supervisión de la actividad inspectora en materia de calidad ambiental y el **Servicio de Biodiversidad** con competencias en materia de el desarrollo de programas de corrección de factores adversos para la conservación de la biodiversidad, así como la gestión de centros dedicados a estos fines.

#### **1.5.1.1.B.2. DEPARTAMENTO DE SANIDAD**

Son competencias generales del Departamento en relación con el PACCAA las siguientes:

- a) La propuesta y ejecución de las directrices del Gobierno de Aragón sobre la política de salud y consumo.
- b) La estructuración, ordenación y planificación territorial en materia de salud y consumo.
- c) La definición y ejecución de las actuaciones en materia de salud y consumo.
- d) El ejercicio de la potestad sancionadora en las diferentes materias que comprenden las áreas competenciales del Departamento, de acuerdo con lo establecido en la legislación aplicable.
- e) Las demás competencias que le atribuya el ordenamiento jurídico y las que resulten de lo establecido en el Decreto 23/2016, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba la estructura orgánica del Departamento de Sanidad y del Servicio Aragonés de Salud.

Al **Consejero** de Sanidad, como titular del Departamento, le corresponde el ejercicio de la superior iniciativa, dirección e inspección de todos los servicios del Departamento y las demás funciones que le atribuya el ordenamiento jurídico.

En la **Secretaría General Técnica** se integran los siguientes Servicios:

- Servicio de Asuntos Jurídicos.
- Servicio de Gestión Económica, Contratación y Asuntos Generales.

- Servicio de Personal, Planificación y Coordinación.
- Servicio de Prevención de Riesgos Laborales.

El Servicio de Asuntos Jurídicos realiza el asesoramiento jurídico y la resolución de recursos y reclamaciones en materia de responsabilidad patrimonial.

Al Servicio de Gestión Económica, Contratación y Asuntos Generales le corresponde la gestión presupuestaria, económica y contable, la tramitación de los expedientes de contratación, la preparación del anteproyecto del presupuesto y el seguimiento de su ejecución, así como el tratamiento de la información y documentación general del Departamento, y la gestión de asuntos generales y de régimen interior no atribuido a otros órganos.

El Servicio de Personal, Planificación y Coordinación gestiona el personal adscrito al Departamento y las relaciones laborales, realiza propuestas para la mejora y racionalización en materia de procedimientos, métodos de trabajo así como la asistencia en la planificación y coordinación de la actividad del Departamento.

El Servicio de Prevención de Riesgos Laborales coordina la prevención de los riesgos laborales que afecten al personal del Departamento y sus organismos públicos, y la organización de los recursos de cara a eliminar los riesgos para la salud y seguridad de los trabajadores o minimizar sus efectos.

A la **Dirección General de Salud Pública**, en el ámbito del PACCAA, le corresponde la protección de la salud humana en relación con los riesgos derivados de la cadena alimentaria. De esta Dirección depende el **Servicio de Seguridad Alimentaria y Salud Ambiental**. En concreto, a dicho Servicio le corresponde el control sanitario y la prevención de los riesgos para la salud derivados de la transformación, almacenamiento y comercialización de alimentos; la coordinación entre los diferentes órganos responsables en materias relacionadas con la seguridad alimentaria; la vigilancia y control de las aguas de consumo, de instalaciones con circuitos de agua que puedan suponer riesgos para la salud y de las instalaciones de aguas residuales así como la vigilancia y control de las antropozoonosis.

### **1.5.1.1.B.3. DEPARTAMENTO DE CIUDADANÍA Y DERECHOS SOCIALES**

Corresponde al Departamento de Ciudadanía y Derechos Sociales en relación con el PACCAA las siguientes:

- La propuesta y ejecución de las directrices del Gobierno de Aragón sobre la acción social que comprende la protección de las distintas modalidades de familia, infancia, personas mayores, personas con discapacidad, integración de inmigrantes, cooperación para el desarrollo con los países más desfavorecidos, políticas de igualdad social, mujer, juventud, menores, y protección y defensa de consumidores y usuarios.
- La estructuración, ordenación y planificación territorial así como la definición y ejecución de las actuaciones en las materias enumeradas en el apartado anterior.
- El ejercicio de la potestad sancionadora en las diferentes materias que comprenden las áreas de competencia del Departamento, de acuerdo con lo establecido en la legislación aplicable.

A la **Consejera** de Ciudadanía y Derechos Sociales, como titular del Departamento, le corresponde el ejercicio de la superior iniciativa, dirección e inspección de todos los servicios del Departamento y las demás funciones que le atribuya el ordenamiento jurídico vigente.

La **Secretaría General Técnica** se estructura en los siguientes órganos:

- a) Servicio de Gestión Económica, Personal y Asuntos Generales.
- b) Servicio de Contratación y Régimen Jurídico.
- c) Servicio de Planificación y Ordenación de Servicios Sociales.

Al Servicio de Gestión Económica, Personal y Asuntos Generales, le corresponde la gestión presupuestaria, contable y económica, la gestión de personal y la gestión de los servicios comunes del Departamento.

Al Servicio de Contratación y Régimen Jurídico le corresponde la tramitación de los expedientes de contratación así como el asesoramiento jurídico administrativo a todos los órganos del Departamento. Asimismo, como unidad de transparencia del Departamento, ejercerá las funciones previstas por el artículo 40 de la Ley 8/2015, de 25 de marzo, de Transparencia de la Actividad Pública y Participación Ciudadana de Aragón.

Al Servicio de Planificación y Ordenación de Servicios Sociales, le corresponden las siguientes funciones:

- En relación con la dirección y desarrollo de la planificación y la coordinación en materia de bienestar social, la elaboración estudio y propuesta del Plan Estratégico de Servicios Sociales, el Mapa de Servicios Sociales, los planes sectoriales y específicos que, como complemento y desarrollo del Plan Estratégico, sean necesarios aprobar y los planes territoriales, en colaboración con las entidades locales afectadas.
- En relación con las entidades, centros y servicios sociales, la tramitación de los procedimientos de autorización, acreditación y registro de entidades, centros y servicios sociales, la organización, coordinación y supervisión de las funciones inspectoras, la instrucción de los expedientes sancionadores y el apoyo administrativo al Consejo Aragonés de Servicios Sociales y al Consejo interadministrativo de Servicios Sociales.

A la Dirección General de Protección de Consumidores y Usuarios le corresponde en el ámbito del PACCAA:

- La planificación, dirección y coordinación de las actuaciones de control del mercado.
- La adopción y desarrollo de medidas que tengan por objeto promover la educación, información, formación y defensa de los consumidores y usuarios.
- La programación de cuantas actuaciones tengan por objeto la aplicación efectiva de la normativa vigente en materia de protección y defensa del consumidor y usuario.

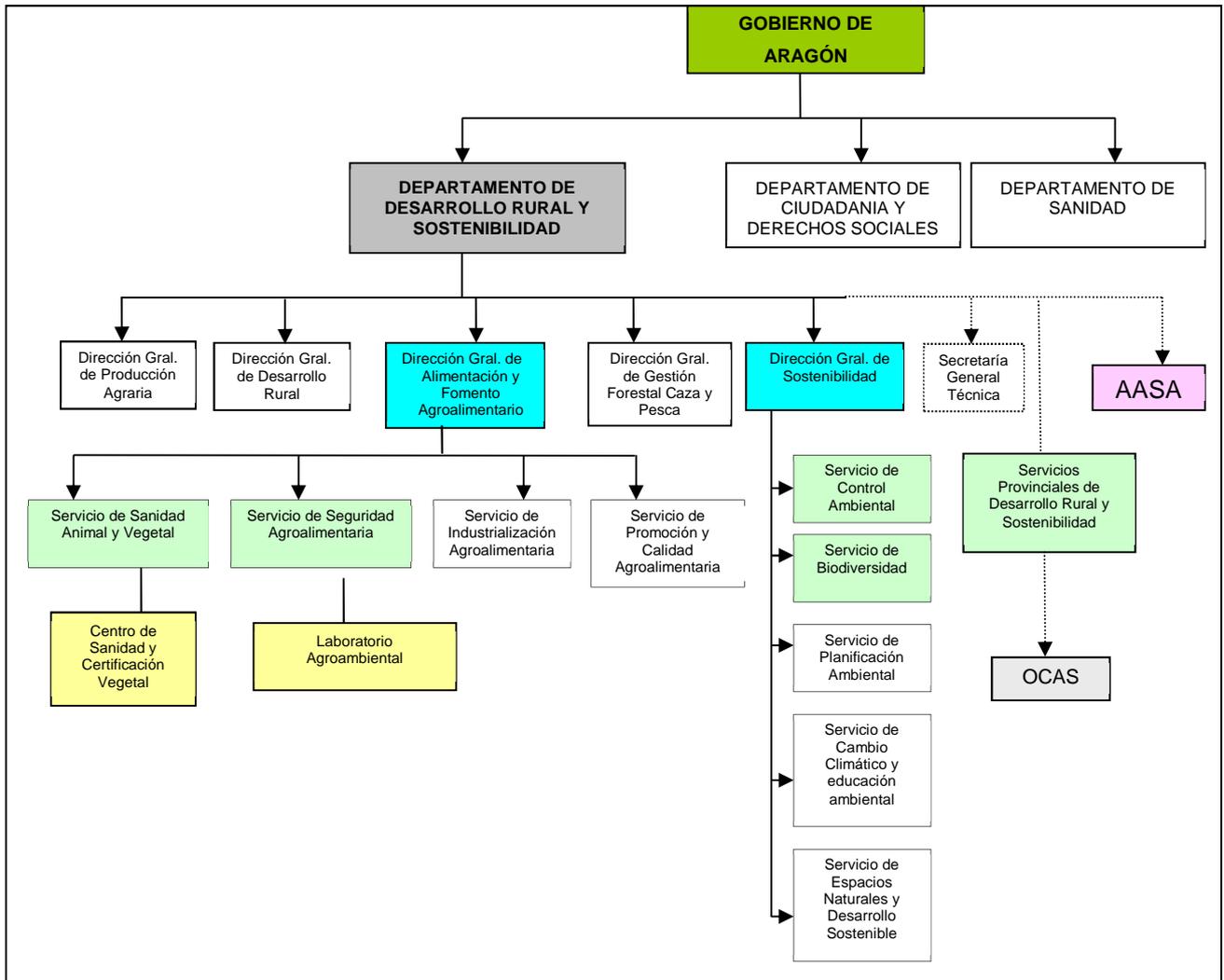
De esta Dirección depende el **Servicio de Normativa y Supervisión de Mercado** al que corresponde las tareas de regulación del mercado que garanticen la protección del consumidor en términos de preparación y coordinación normativa, así como las actuaciones de control de mercado. En concreto:

- Organización de campañas de inspección y análisis de bienes y servicios.
- La inspección y control respecto del cumplimiento de la normativa reguladora de consumo.
- El control de la calidad, especialmente en productos o servicios de uso común o de aquellos más susceptibles de provocar situaciones de inferioridad o indefensión del consumidor o usuario.
- Las actuaciones derivadas de denuncias o redes de alerta.

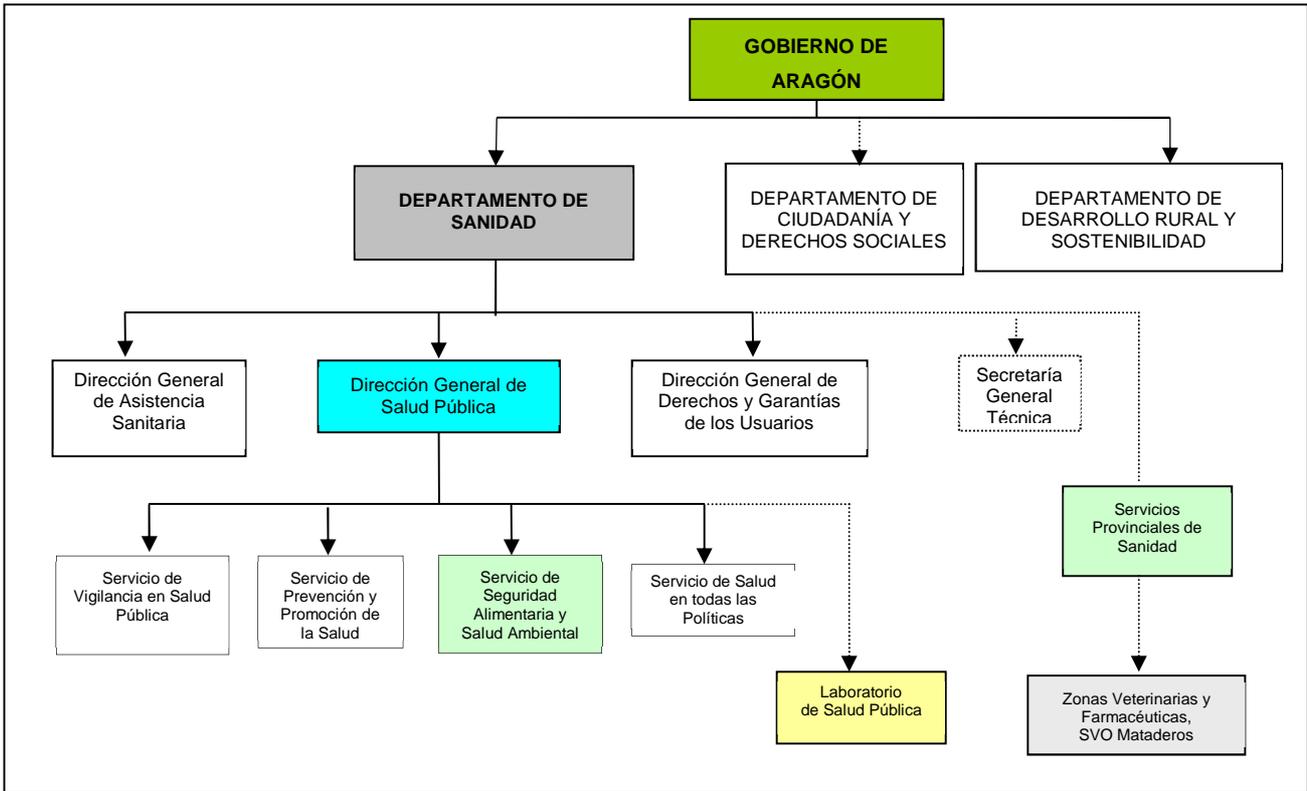
- Coordinación de la actuación inspectora, instructora y sancionadora que se ejerce por los órganos inferiores.
- La propuesta, de modificaciones normativas, en la regulación de sectores o servicios competencia de la Comunidad Autónoma de Aragón.
- La elaboración de informes, estudios de mercado y encuestas de calidad.
- El fomento de códigos de buenas prácticas y sistemas de autorregulación de sectores, así como concesión de distintivos de calidad.

### 1.5.1.1.C. ORGANIGRAMAS

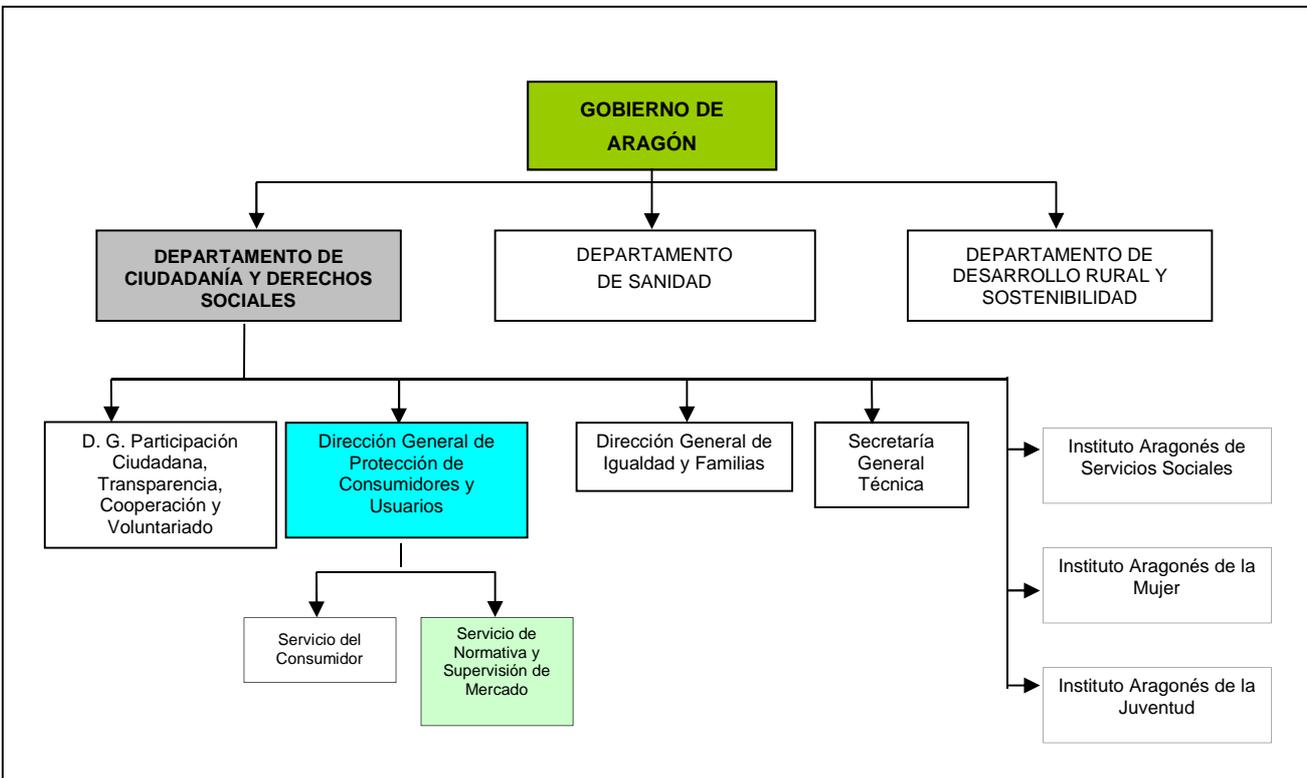
#### 1.5.1.1.C.1. DEPARTAMENTO DE DESARROLLO RURAL Y SOSTENIBILIDAD.



### 1.5.1.1.C.2. DEPARTAMENTO DE SANIDAD



### 1.5.1.1.C.3. DEPARTAMENTO DE CIUDADANÍA Y DERECHOS SOCIALES



## **1.5.1.2. NIVEL PROVINCIAL**

### **1.5.1.2.A. ORGANIZACIÓN**

#### **1.5.1.2.A.1. DEPARTAMENTO DE DESARROLLO RURAL Y SOSTENIBILIDAD**

La estructura periférica del Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad se compone de tres Servicios Provinciales en Huesca, Teruel y Zaragoza, directamente dependientes del Consejero, que ejercen las competencias atribuidas por el propio Departamento. En dichos Servicios Provinciales se integran todas las unidades administrativas y puestos de trabajo existentes en el ámbito provincial, contando todos ellos como unidades administrativas de mayor rango con una Secretaría Provincial. Además, en cada Servicio Provincial existe una Subdirección Provincial de Agricultura y Ganadería y una Subdirección Provincial de Medio Ambiente.

Se produce, por tanto, una profunda desconcentración de la actividad del Departamento en sus órganos periféricos. Para que los Servicios Provinciales presten su actividad, sustancialmente de carácter material y de control e instrucción de los procedimientos, cuentan con un conjunto de Oficinas Comarcales Agroambientales (en lo sucesivo OCAS) dotadas de dependencias ubicadas en distintas localidades de la respectiva provincia, cuyo ámbito territorial se ha delimitado adaptándolo al de las comarcas existentes en Aragón. En el sector medioambiental, además de las actuaciones que puedan prestarse a través de las OCAS, existen Áreas Medioambientales en cuyo ámbito territorial se prestan actividades fundamentalmente de carácter material.

Los Servicios Provinciales agrupan, bajo el principio de unidad de dirección, todas las unidades, oficinas y dependencias periféricas del Departamento en la provincia, que dependen orgánica y funcionalmente del Servicio Provincial correspondiente. En cada Servicio Provincial se integran las siguientes unidades administrativas:

- Secretaría Provincial
- Subdirección Provincial de Agricultura y Ganadería
- Subdirección Provincial de Medio Ambiente
- Oficinas Comarcales Agroambientales (OCAS)
- Otras unidades de ámbito provincial que se determinen en las relaciones de puestos de trabajo

De los Servicios Provinciales dependen las Unidades de Recursos Ganaderos y Seguridad Agroalimentaria de cada provincia, que se responsabilizan del desarrollo y coordinación de los distintos programas de control y de las actuaciones de las OCAS de su territorio, así como las Unidades de las que depende el personal competente para la ejecución de los programas en materia de sanidad vegetal.

#### **1.5.1.2.A.2. DEPARTAMENTO DE SANIDAD**

En cada una de las provincias de Huesca, Teruel y Zaragoza existe un Servicio Provincial de Sanidad. Los Directores de los Servicios Provinciales de Sanidad ostentan la representación del Departamento en la provincia y ejercen la dirección e inspección inmediatas de la gestión y ejecución de las competencias que tiene atribuidas el Departamento. En cada Servicio Provincial se integran las siguientes unidades administrativas:

- Secretaría Provincial.
- Subdirección de Asistencia Sanitaria y Derechos de los Usuarios.
- Subdirección de Salud Pública.

Las Subdirecciones de Salud Pública cuentan con una Sección de Higiene de los Alimentos y Coordinación de los Servicios Veterinarios Oficiales.

### **1.5.1.2.A.3. DEPARTAMENTO DE CIUDADANIA Y DERECHOS SOCIALES**

En cada una de las Provincias de Huesca, Teruel y Zaragoza, existe un Servicio Provincial de Ciudadanía y Derechos Sociales, con la organización que se determine en las respectivas relaciones de puestos de trabajo.

Los Servicios Provinciales del Departamento ejercerán en su ámbito territorial las funciones establecidas en la normativa de organización de la Administración Periférica de la Comunidad Autónoma de Aragón, las que se le atribuyan por delegación o desconcentración dentro del propio Departamento, así como aquellas otras competencias que les sean atribuidas por disposición legal o reglamentaria. En el Servicio Provincial de Zaragoza, se integran las siguientes unidades administrativas:

- Subdirección Provincial
- Sección de Control e Inspección de Mercado
- Sección de Información y Defensa del Consumidor

En los Servicios Provinciales de Huesca y Teruel, se integran las siguientes unidades administrativas:

- Subdirección Provincial
- Sección de Consumo

### **1.5.1.2.B. ASIGNACIÓN DE TAREAS Y RESPONSABILIDADES**

A los Servicios Provinciales les corresponde como norma general, la realización de todas las actuaciones de gestión, a excepción de las competencias resolutorias que sean titularidad del Consejero o de los órganos centrales del Departamento. Además, les corresponde ejercer las competencias que establezca la normativa vigente reguladora de la Administración Periférica de la Comunidad Autónoma de Aragón, las competencias del propio Departamento que se les atribuyan por delegación o desconcentración y las establecidas por disposición legal o reglamentaria, sin perjuicio de las funciones de coordinación y supervisión de los servicios legalmente atribuidas a los delegados del Gobierno de Aragón en las provincias de Huesca y de Teruel.

#### **1.5.1.2.B.1. DEPARTAMENTO DESARROLLO RURAL Y SOSTENIBILIDAD**

##### **Servicios Provinciales Desarrollo Rural y Sostenibilidad.**

Dentro del ámbito de sus competencias, ejercen las siguientes funciones:

- a) Coordinación y seguimiento de los programas de control en el ámbito provincial.
- b) Evaluación y verificación de la eficacia en la aplicación de los controles oficiales.
- c) Emisión de informes preceptivos o facultativos, incluidos los informes sobre los programas de control.
- d) Incoación, instrucción y resolución de los expedientes sancionadores cuando así se lo atribuya el ordenamiento jurídico.
- e) Apoyo técnico a las OCAS sobre cuantas cuestiones surjan sobre la ejecución *in situ* de los controles oficiales.
- f) Coordinación con otros órganos del Departamento.

## **Director Provincial**

En cada Servicio Provincial de Desarrollo Rural y sostenibilidad existe un Director Provincial que ostenta, por delegación del Consejero, la representación del Departamento en la respectiva provincia, y tiene a su cargo la dirección e inspección inmediatas de la gestión y ejecución de las competencias que le correspondan, en concreto la de dictar resoluciones que pongan fin a los procedimientos en aquellos casos que se lo atribuyan las disposiciones reglamentarias.

## **Secretarías Provinciales**

Al Secretario Provincial, bajo la dependencia inmediata del respectivo Director Provincial, corresponde la gestión de las funciones de carácter horizontal y en particular:

- a) Apoyo jurídico.
- b) Coordinación de las OCAS y las Áreas Medioambientales.

## **Subdirección Provincial de Agricultura y Ganadería**

Desarrolla sus actuaciones en el ámbito de la agricultura y ganadería, actúa bajo la dependencia inmediata del Director Provincial y dirige funcionalmente al personal de dicha Subdirección Provincial.

## **Subdirección Provincial de Medio Ambiente**

Ejerce sus actuaciones en el ámbito del medio ambiente, actúa bajo la dependencia inmediata del Director Provincial y dirige funcionalmente al personal de la respectiva Subdirección Provincial.

## **Unidades de Recursos Ganaderos y Seguridad Agroalimentaria**

Reciben las directrices de los Servicios Centrales y se responsabilizan de la coordinación y ejecución de los programas de control en el ámbito provincial, actuando desde las propias Unidades o dando traslado a las OCAS de las indicaciones oportunas. También se responsabilizan de la remisión de los expedientes ante posibles irregularidades o incumplimientos de la normativa a los Servicios Jurídicos de los Servicios Provinciales de Desarrollo Rural y Sostenibilidad.

Colaboran con el Servicio de Recursos Agrícolas en los controles relativos a prevención y lucha contra plagas y a medios de protección fitosanitaria.

## **Unidad competente en materia de Sanidad Vegetal e higiene de la producción primaria agrícola**

Reciben las directrices del Servicio de Sanidad Animal y Vegetal y se responsabilizan de la coordinación y ejecución de los programas de control en materia de sanidad vegetal y de higiene de la producción primaria agrícola.

### **1.5.1.2.B.2. DEPARTAMENTO DE SANIDAD.**

Los **Servicios Provinciales de Sanidad** cuentan con sus respectivos Directores Provinciales.

#### **Director Provincial**

Los Directores de los Servicios Provinciales de Sanidad ostentan la representación del Departamento en la provincia. Entre las competencias que les corresponden se encuentran la gestión de actuaciones en materia de seguridad alimentaria, la tramitación y resolución de los expedientes administrativos y el ejercicio de la actividad sancionadora. Asimismo, les corresponde presidir comisiones, órganos representativos y ejercer las demás competencias que les sean delegadas o atribuidas por disposición legal o reglamentaria.

#### **Subdirección Provincial de Salud Pública**

Las Subdirecciones Provinciales de Salud Pública ejercen, entre otros aspectos, la coordinación y seguimiento de los programas de control oficial de la cadena alimentaria en su delimitación territorial. Asimismo, son el enlace entre los Servicios Centrales de la DGA y las Zonas Farmacéuticas, Zonas Veterinarias y Mataderos. De las Subdirecciones dependen las Secciones de Higiene Alimentaria y Coordinación de los Servicios Veterinarios Oficiales. Estas Secciones organizan y supervisan la ejecución de los programas de control oficial y recopilan, evalúan e informan de los resultados de las actuaciones realizadas.

#### **Secretarías Provinciales**

Corresponde a las Secretarías Provinciales la gestión de las funciones de carácter general que afecten al conjunto de las unidades integradas en el Servicio Provincial, y en particular las relativas a la gestión en materia de personal, seguimiento y control de la prestación de incapacidad temporal, gestión económica, apoyo jurídico, tramitación de procedimientos administrativos y propuesta para resolución por el Director del Servicio Provincial en materia de salud pública.

### **1.5.1.2.B.3. DEPARTAMENTO DE CIUDADANÍA Y DERECHOS SOCIALES**

#### **Servicios Provinciales de Ciudadanía y Derechos Sociales.**

Dentro del ámbito de sus competencias, los Servicios Provinciales ejercen las siguientes funciones:

- a) La tramitación y resolución de los procedimientos administrativos en materia de su competencia así como el ejercicio de la competencia sancionadora que tienen asignada.
- b) La gestión de las prestaciones y conciertos y las labores de inspección que le sean encomendados.
- c) Actuaciones de control de mercado, de promoción de la educación, información, formación y defensa de los consumidores y usuarios, fomento del asociacionismo en materia de consumo, y servicios de información al consumidor.

Las unidades administrativas del Departamento de Ciudadanía y Derechos Sociales se adscriben a las respectivas Direcciones Provinciales del Instituto Aragonés de Servicios Sociales, sin perjuicio de su dependencia funcional de la Dirección General que les corresponda por razón de la materia, bajo cuyas directrices realizarán su actividad.

## Director Provincial

De conformidad con lo previsto en la normativa de organización de la Administración Periférica, el Director del Servicio Provincial ostentará por delegación de la Consejera, la representación del Departamento en la respectiva Provincia, y tendrá a su cargo la dirección e inspección inmediata de la gestión de las competencias que le corresponden, así como del personal adscrito a los centros y dependencias que integran el Servicio Provincial. Llevará a cabo las inspecciones de acuerdo con la planificación fijada por la normativa aplicable o por la Dirección General correspondiente.

## Secretarías Provinciales

Corresponde a las Secretarías Provinciales la gestión de las funciones de carácter general que afecten al conjunto de las unidades integradas en el Servicio Provincial.

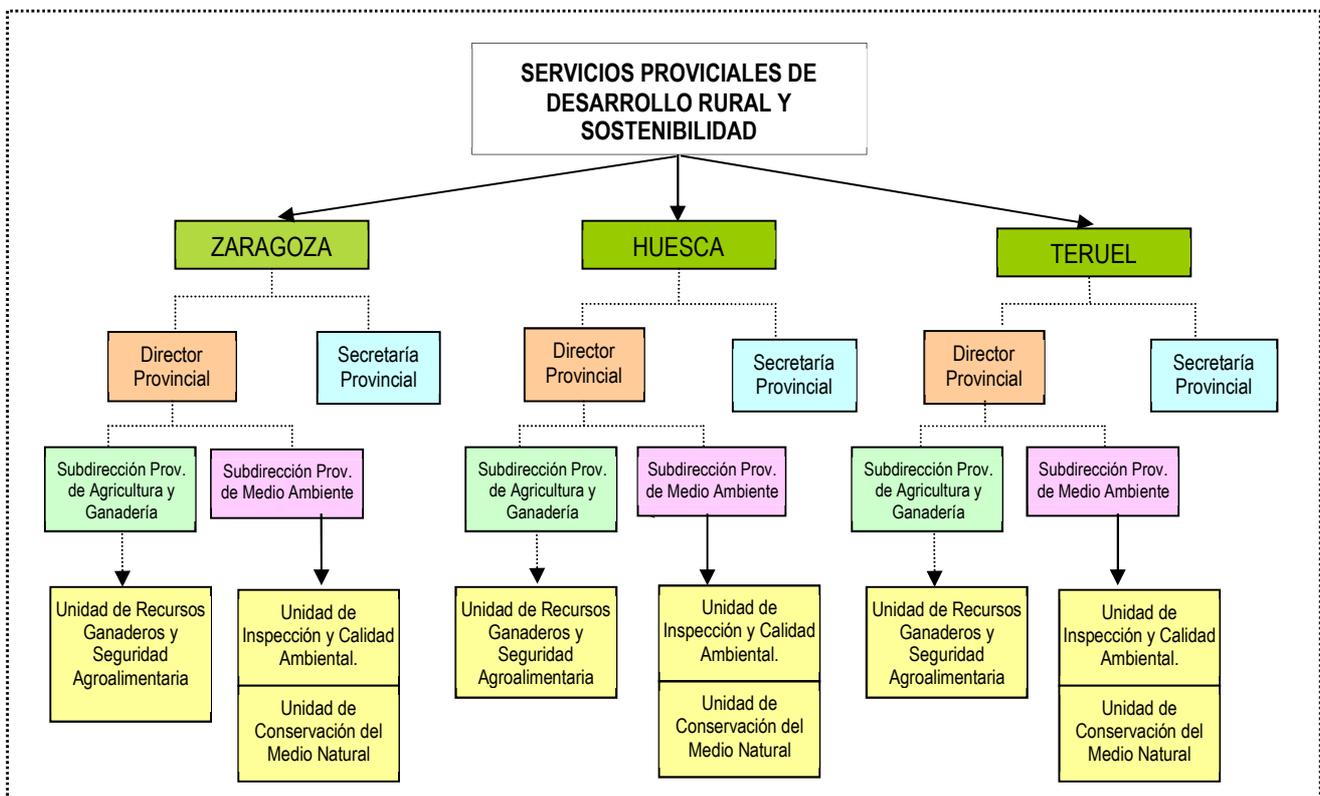
**Subdirección Provincial de Zaragoza.** La Sección de Control e Inspección de Mercado y la Sección de Información y Defensa del Consumidor se integran en esta Subdirección.

**Subdirección Provincial de Huesca.** En la misma se integra la Sección de Consumo.

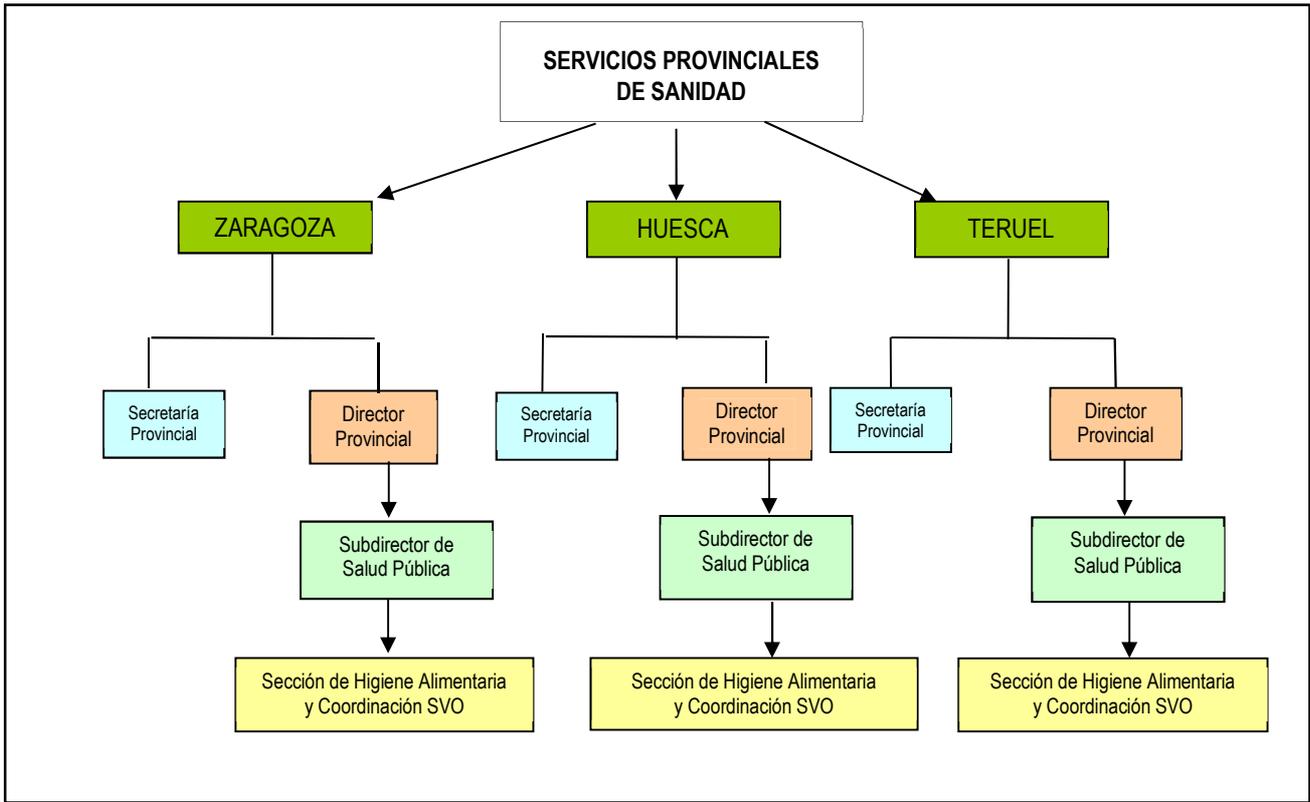
**Subdirección Provincial de Teruel.** En ella se integra la Sección de Consumo.

## 1.5.1.2.C. ORGANIGRAMAS

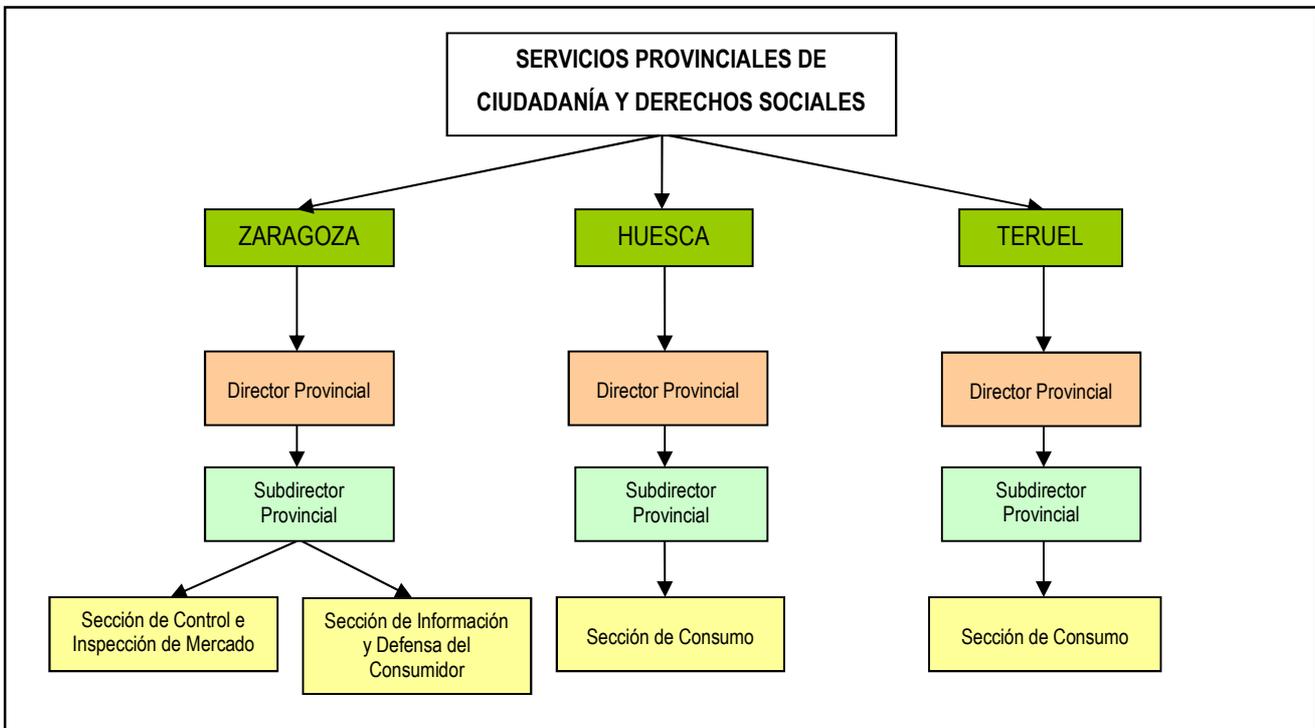
### 1.5.1.2.C.1. DEPARTAMENTO DE DESARROLLO RURAL Y SOSTENIBILIDAD



### 1.5.1.2.C.2. DEPARTAMENTO DE SANIDAD



### 1.5.1.2.C.3. DEPARTAMENTO DE CIUDADANÍA Y DERECHOS SOCIALES



### **1.5.1.3. NIVEL LOCAL**

#### **1.5.1.3.A. ORGANIZACIÓN**

##### **1.5.1.3.A.1. DEPARTAMENTO DE DESARROLLO RURAL Y SOSTENIBILIDAD**

A nivel local, la estructura básica se basa en las Oficinas Comarcales Agroambientales, que ejercitan en su ámbito territorial las competencias propias del Departamento, sin perjuicio de las actuaciones que se realizan en las Áreas Medioambientales.

Las **Oficinas Comarcales Agroambientales**, OCAS, son las unidades del citado Departamento que permiten un acercamiento real de la gestión a los ciudadanos, configurándose como el primer eslabón en la prestación de la actividad administrativa en materia de Desarrollo Rural y Sostenibilidad. Establecen medidas organizativas adecuadas para alcanzar una actuación eficaz, de modo que se produzca una ágil, transparente y fluida interrelación entre los servidores públicos que prestan su actividad en las OCAS y los destinatarios de ésta, principios todos estos a los que debe ajustar su funcionamiento la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón, tal como exige el artículo 5 de la Ley de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón.

Las citadas Oficinas aglutinan al personal del Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad destinado en el ámbito territorial de cada OCA que determinan las relaciones de puestos de trabajo, haciendo real y efectivo el principio de unidad de gestión. En ellas se integran los Veterinarios de Administración Sanitaria y los Agentes de Extensión Agraria.

Las OCAS dependen directamente de la Secretaría del respectivo Servicio Provincial, y desarrollan su actividad bajo las directrices de ésta, de la Subdirección Provincial de Agricultura y Ganadería, la Subdirección Provincial de Medio Ambiente y del resto de unidades administrativas de ámbito provincial.

Las **Áreas Medioambientales** dependen directamente de la Secretaría del respectivo Servicio Provincial, y desarrollan su actividad bajo las directrices de ésta, de la Subdirección Provincial de Medio Ambiente y del resto de unidades administrativas de ámbito provincial. En dichas Áreas desarrollan las actuaciones propias los Agentes de Protección de la Naturaleza.

El ámbito territorial y denominación las OCAS y Áreas Medioambientales corresponde según lo establecido en el Decreto 142/2012, de 22 de mayo, por el que se desarrolla la estructura periférica del Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad

Cuando las circunstancias lo exijan, podrán existir delegaciones de OCAS. Además, cualquier modificación en la delimitación comarcal en Aragón implicará automáticamente el cambio del ámbito territorial de actuación de las OCAS afectadas.

##### **1.5.1.3.A.2. DEPARTAMENTO DE SANIDAD**

A nivel local la estructura básica se organiza en las denominadas Zonas Veterinarias, en cuyo ámbito desarrollan su actividad los Veterinarios de Administración Sanitaria, y en Zonas Básicas de Salud en las que se integran los Farmacéuticos de Administración Sanitaria. Así mismo existen puestos de trabajo específicos en Mataderos, a los que los veterinarios están asignados con exclusividad. En aquellos mataderos en los que exista más de un veterinario prestando sus servicios de forma permanente y exclusiva así como en las Zonas Veterinarias en las que haya más de un veterinario, se nombrará un Coordinador.

Estas estructuras dependen orgánica y funcionalmente de las Direcciones Provinciales, a través de las Subdirecciones de Salud Pública.

Con el objetivo de organizar los recursos encargados de la prestación de servicios de salud pública de una manera integrada e interdisciplinar y adaptada a la realidad del Mapa Sanitario, se está llevando a cabo la constitución de las nuevas Zonas de Salud Pública **dotadas con Unidades de Salud Pública**, como estructuras físicas para la prestación de los mencionados servicios, a las que se incorporarán los Veterinarios y Farmacéuticos de Administración Sanitaria que, junto con otros perfiles profesionales, desarrollarán la cartera de servicios de salud pública en su territorio de referencia.

### **1.5.1.3.A.3. DEPARTAMENTO DE CIUDADANÍA Y DERECHOS SOCIALES**

A nivel local, la Dirección General de Protección de Consumidores y Usuarios carece de estructura básica.

### **1.5.1.3.B. ASIGNACIÓN DE TAREAS Y RESPONSABILIDADES**

#### **1.5.1.3.B.1. DEPARTAMENTO DE DESARROLLO RURAL Y SOSTENIBILIDAD**

Las OCAS son unidades administrativas incluidas en la estructura orgánica del respectivo Servicio Provincial, que ejercen, en el ámbito territorial que a cada una le corresponde, las competencias del Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad. En ellas se integra el personal del Departamento destinado en este ámbito. Funciones de las **OCAS**:

- a) Ejecución de los controles oficiales englobados en los programas de control de la cadena alimentaria. Incluye la realización de tareas como:
  - Inspección en explotaciones ganaderas, fábricas de piensos, etc.
  - Cumplimentación de las correspondientes actas de inspección según su procedimiento documentado.
  - Toma de muestras oficiales y/o prospectivas, etc.
- b) Establecimiento de medidas correctoras una vez detectado uno o varios incumplimientos. Ya que las medidas correctoras han de ser disuasorias y proporcionales al riesgo, en caso de incumplimiento leve podrán hacerse recomendaciones, y propuesta de sanción en caso de incumplimiento grave.
- c) Registro de escritos y solicitudes presentados por los ciudadanos.
- d) Archivo de las actas y controles efectuados así como de los resultados de las toma de muestras.
- e) Facilitar información a los ciudadanos, especialmente a los profesionales del sector agroalimentario, sobre las obligaciones que les corresponde cumplir en materia de seguridad agroalimentaria, sanidad vegetal, bienestar y sanidad animal y sobre la aplicación de prácticas agrarias respetuosas con el medioambiente.
- g) Transmitir, a través de la Secretaría Provincial, la información relevante relativa al sector agroalimentario que se produzca en su ámbito territorial.

En cada OCA existe un **Jefe de OCA** que ejerce la jefatura del personal de la OCA, coordinando y distribuyendo el trabajo entre su personal. En caso de delegación de OCA, existe un Jefe de Delegación de OCA que actúa bajo la directa dependencia del Jefe de OCA.

Las **Áreas Medioambientales** desarrollan las funciones que les competen en el sector medioambiental. En cada Área Medioambiental existe un **Coordinador Medioambiental**. A su vez, los Jefes de OCAS se coordinan con los Coordinadores Medioambientales de las Áreas Medioambientales que coincidan en su ámbito territorial. En dichas Áreas desarrollan las actuaciones propias los Agentes de Protección de la Naturaleza.

#### **1.5.1.3.B.2. DEPARTAMENTO DE SANIDAD**

Los **Servicios Farmacéuticos** desarrollan, entre otras, funciones relativas a la higiene alimentaria, inspección y control de las industrias y establecimientos de alimentación, así como de los productos alimenticios y alimentarios en las distintas fases de producción, transformación, manipulación, almacenamiento, transporte, distribución y venta y todas aquellas funciones que en materia de su competencia les sean encomendadas por el Departamento de Sanidad.

Las funciones que desarrollan los **Servicios Veterinarios Oficiales de Salud Pública en las Zonas Veterinarias** en relación con el Plan son: el control de las industrias y establecimientos de alimentación y productos alimenticios en las distintas fases de producción, transformación, manipulación, almacenamiento, transporte, distribución y venta, así como la vigilancia y control de las enfermedades zoonóticas en coordinación con los Servicios correspondientes del Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad, y todas aquellas funciones que en materia de su competencia les sean encomendadas por el Departamento de Sanidad.

Las funciones que desarrollan los **Servicios Veterinarios Oficiales de Mataderos** son:

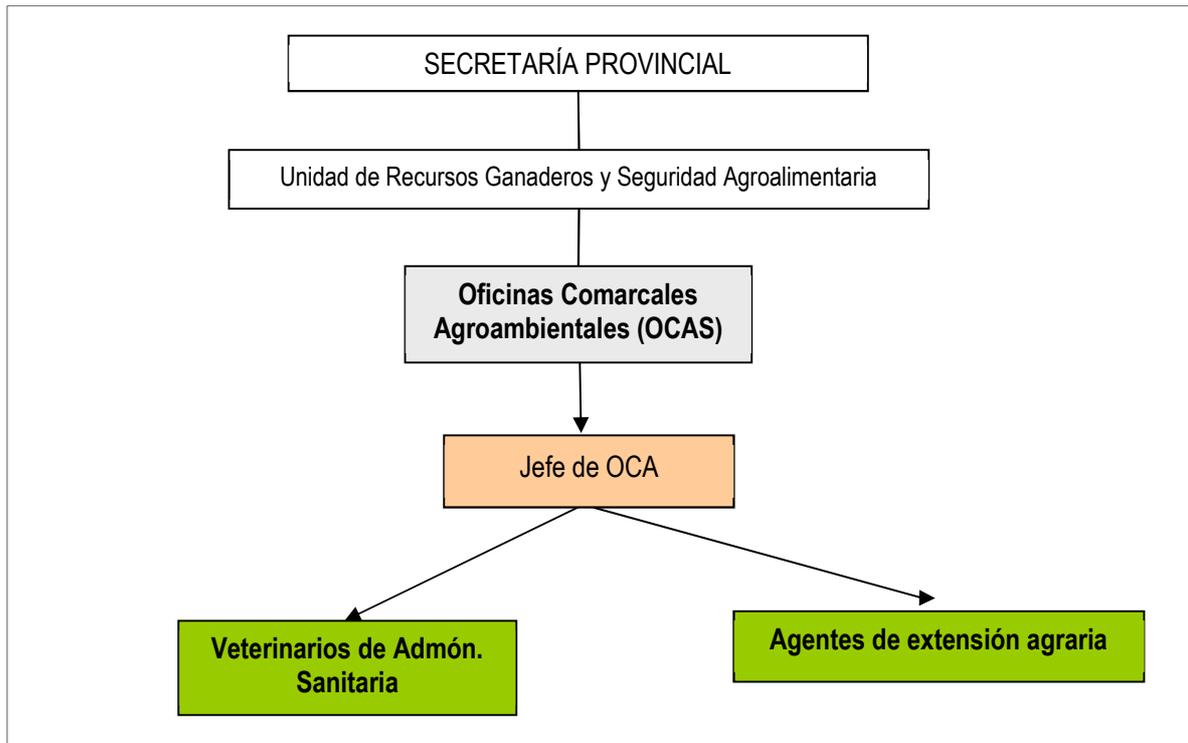
- Vigilancia del cumplimiento de la normativa aplicable a los mataderos.
- Cumplimiento de las demás disposiciones vigentes en materia de Salud Pública y de Sanidad Animal, así como aquellas otras que les sean encomendadas por las Autoridades correspondientes.

Las funciones del **Coordinador de Zona Veterinaria** son:

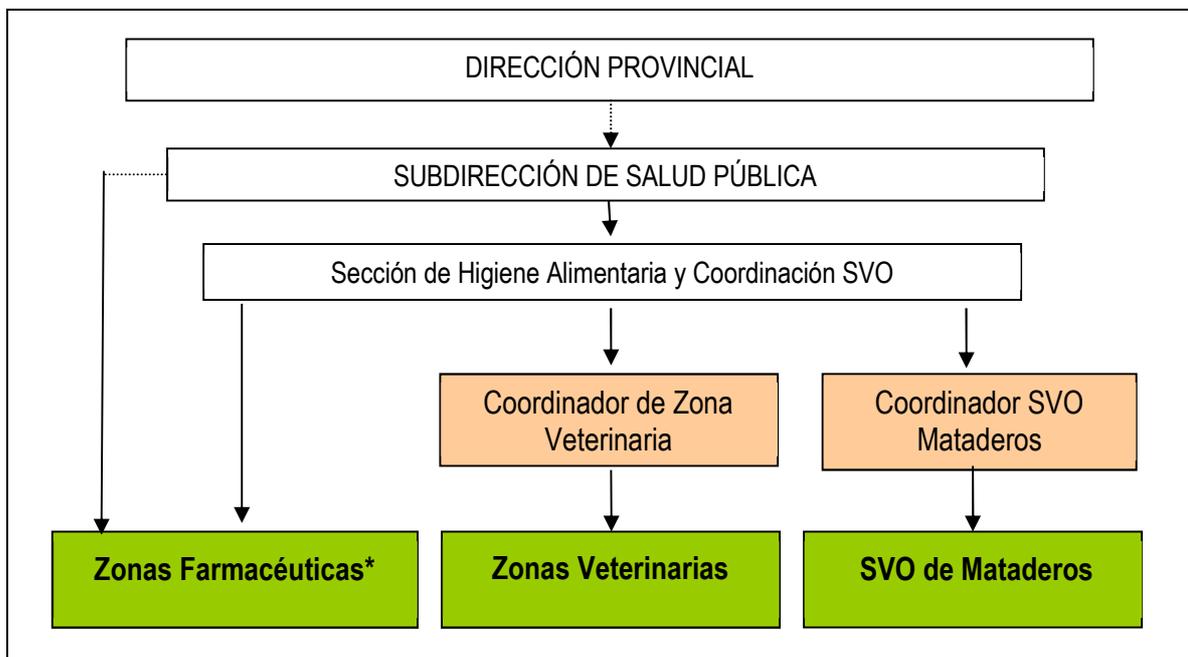
- Organización, planificación y coordinación de los Servicios Veterinarios de su zona.
- Facilitar la información que le sea solicitada por el Departamento.
- Evaluar el desarrollo de las distintas actividades.

### 1.5.1.3.C. ORGANIGRAMAS

#### 1.5.1.3.C.1. DEPARTAMENTO DE DESARROLLO RURAL Y SOSTENIBILIDAD



#### 1.5.1.3.C.2. DEPARTAMENTO DE SANIDAD



*\*Las Zonas Farmacéuticas dependen orgánicamente de la Subdirección de Salud Pública y funcionalmente de la Sección de Higiene Alimentaria y de la Sección de Sanidad Ambiental.*

## **1.5.2. CRITERIOS OPERATIVOS**

El Reglamento (CE) Nº 882/2004 establece en su artículo 4 que las autoridades competentes para efectuar los controles oficiales deberán cumplir una serie de criterios operativos que garanticen su imparcialidad y eficacia. En cumplimiento del citado Reglamento se establecen los siguientes criterios operativos:

- **Controles efectivos en todas las etapas de producción, transformación y distribución de animales, alimentos, piensos y plantas; así como en el uso de los piensos:**
  - Las medidas se describen en cada programa de control específico y en el apartado 1.12 relativo a la verificación de la eficacia de los controles oficiales.
  
- **Ausencia de todo conflicto de interés que pueda afectar a la objetividad e independencia de los controles y confidencialidad:**
  - Se garantiza mediante la firma por parte del personal al servicio de la administración autonómica, de un documento sobre el cumplimiento de la normativa sobre incompatibilidades del personal al servicio de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón (Ley 53/1984, de 26 de diciembre, de Incompatibilidades del Personal al Servicio de las Administraciones Públicas). Esto conlleva la dedicación a un solo puesto de trabajo, sin más excepciones que las que demande el propio Servicio Público, respetando el ejercicio de las actividades privadas que no puedan impedir o menoscabar el estricto cumplimiento de sus deberes o comprometer su imparcialidad o independencia. También en ese escrito se informará y recordará al personal que lo suscriba el régimen de abstención y recusación, en particular las causas que ocasionan las mismas, previsto en los artículos 23 y 24 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público.
  - El personal del Departamento de Sanidad que realiza tareas de control oficial dentro del PACCAA, además, firma una declaración relativa a la imparcialidad, el régimen de exclusiva dedicación, el régimen de abstención y recusación y de actuación sujeta a los principios de objetividad, integridad, neutralidad, responsabilidad, imparcialidad, confidencialidad, dedicación al servicio público y transparencia.
  - En el caso del personal de Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad, en el marco de la Producción Agroalimentaria y la Sanidad Animal, el punto 4 del artículo 13 del Real Decreto 1945/1983 y el punto 2 del artículo 81 de la Ley 8/2003 establecen la obligatoriedad de los inspectores a guardar el debido sigilo y confidencialidad de todos aquellos datos o hechos de cualquier naturaleza que hayan conocido en el ejercicio de su labor inspectora. Desde el punto de vista práctico, uno de los instrumentos tangibles desarrollados para garantizar la confidencialidad de la información en materia informática ha sido el desarrollo de protocolos en materia de seguridad de la información. Así, y considerando que todo el personal del Departamento participa en alguna medida en la gestión de los Fondos Europeos Agrícolas (FEA), se ha asumido, desde la Dirección del Organismo Pagador de la Comunidad Autónoma de Aragón (OP), la seguridad de la información como una responsabilidad asociada a la protección de la información de las amenazas que puedan afectar a su integridad, disponibilidad y/o confidencialidad.

- **Personal suficiente y debidamente cualificado**
  - Todos los Departamentos cuentan con personal suficiente y debidamente cualificado para el desarrollo de sus actividades de control.
  - En la parte específica de cada uno de los Departamentos (Parte 2. Programas de control) y en el anexo IV se señala el personal disponible, así como sus puestos de trabajo, y cualificaciones.
- **Personal externo o contratado que lleve a cabo los controles oficiales con el mismo grado de independencia y responsabilidad:**
  - Se consigue aplicando por parte de la entidad correspondiente medidas informativas y de compromiso similares a las indicadas para el personal al servicio de la Administración. De hecho, la Ley 1/2017 de 8 de febrero de medidas de racionalización del régimen retributivo y de clasificación profesional del personal directivo y del resto del personal al servicio de los entes del sector público institucional de la Comunidad Autónoma de Aragón, comienza a homologarlos.
- **Capacidad de ensayo adecuada en laboratorio, así como personal suficiente y debidamente cualificado:**
  - Ver Anexo II del documento PACCAA de síntesis (Laboratorios Oficiales).
- **Instalaciones y equipos adecuados para que el personal pueda desarrollar los controles de manera eficaz y efectiva:**
  - Se toman medidas para que el personal encargado de la ejecución de los controles disponga de las instalaciones adecuadas, mediante la supervisión, renovación y adaptación de las infraestructuras donde se ubica el personal encargado del control oficial.
  - En cuanto a los equipos, éstos son suministrados al personal de OCAS y Zonas veterinarias, Zonas farmacéuticas y mataderos, con una previsión adecuada. Si el personal de control oficial necesitara algún nuevo equipo o dispositivo para la realización de su trabajo, realizaría la petición a su correspondiente Servicio Provincial, el cual se lo proporcionaría en el menor tiempo posible.
  - Los medios económicos se encuentran cubiertos con la dotación presupuestaria que, para cada ejercicio, cuenta cada una de las unidades descritas. Dichas partidas económicas son adecuadas para que las autoridades competentes lleven a cabo el control oficial. Igualmente regulan el cobro de las tasas correspondientes a los servicios prestados.
  - Los Departamentos garantizan la disposición de los medios materiales necesarios para la ejecución de los controles oficiales, tales como:
    - Vehículos oficiales
    - Vestuario: equipos de protección individual (monos y calzas desechables, batas, gafas, mascarillas, etc.) y ropa de campo (botas, monos, impermeables, anoraks, etc.)
    - Material de muestreo: botes, actas, precintos, peladoras, etc. así como las neveras y congeladores necesarios para la conservación de las muestras
    - Equipos de análisis: digestores para el análisis de triquina en zonas veterinarias y mataderos
    - Equipos de medición: termómetros, goniómetros, luxómetros, sonómetros, etc.

- Ordenadores: establecidos en red (servidor/cliente) que forman parte de la dotación informática del Gobierno de Aragón.
  - Punto de Intercambio de Datos (PID) suministrado por el MAPAMA para la conexión a las bases de datos nacionales REGA, REMO, RIIA, TRACES, RSA, etc.
  - Soportes informáticos: bases de datos autonómicas descritas en la parte específica de cada Departamento, algunas de ellas compartidas. En el apartado 1.10 se señalan las bases de datos a las que tienen accesos los tres Departamentos.
  - Servicio de teléfono y fax.
  - Material de oficina.
- **Capacidad jurídica adecuada:**
    - El detalle de las disposiciones se incluye en el Anexo I "Soporte Jurídico".
- **Planes de emergencia:**
    - Las previsiones adoptadas en relación con los planes de emergencia se desarrollan en el apartado 1.9. del PACCAA (Planes de Emergencia para la gestión de crisis).
- **Aseguramiento de la obligación por parte de los explotadores de empresas alimentarias y de piensos, a someterse a inspecciones y a asistir al personal de la autoridad competente:**
    - La Ley 8/2003, de 24 de abril, de sanidad animal, estipula que las personas físicas o jurídicas a quienes se practique una inspección estarán obligadas a:
      - a) Suministrar toda clase de información sobre instalaciones, productos, animales, servicios y, en general, sobre aquellos aspectos que se le solicitaran, permitiendo su comprobación por los inspectores.
      - b) Facilitar que se obtenga copia o reproducción de la información.
      - c) Permitir que se practique la oportuna prueba, o toma de muestras gratuita de los animales, productos, sustancias o mercancías, en las cantidades que sean estrictamente necesarias.
      - d) Y, en general, a consentir y colaborar en la realización de la inspección.
    - El Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, en el artículo 14 regula las obligaciones de los interesados, obligando a las personas físicas, jurídicas, asociaciones o entidades a requerimientos de los inspectores. Estos aspectos también vienen recogidos en la **Ley 5/2014 de Salud Pública de Aragón:**
      - a) A suministrar toda clase de información sobre instalaciones, productos o servicios, permitiendo la directa comprobación de los inspectores.
      - b) A exhibir la documentación que sirva de justificación de las transacciones efectuadas.
      - c) A permitir que se efectúe la oportuna toma de muestras de los productos que elaboren, distribuyan o comercialicen.
      - d) Y en general, a consentir la realización de las visitas de inspección y a dar toda clase de facilidades para ello.
- **Calidad y coherencia de los controles:**
    - Se garantiza mediante un adecuado sistema de formación del personal de control oficial y mediante los sistemas desarrollados para verificar la eficacia del control oficial (apartado 1.12 Revisión del PACCAA).

### **1.5.3. ORGANISMOS DE CONTROL**

Podrá delegarse la ejecución de determinadas actividades a organismos de control, pero en ningún modo la competencia sobre ellas. La delegación de tareas deberá ajustarse a lo establecido en el artículo 5 del Reglamento (CE) Nº 882/2004, siguiendo los epígrafes que se citan a continuación:

- Autoridad que delega.
- Órgano delegado.
- Enumeración de las tareas específicas delegadas (no delegables las actuaciones en caso de incumplimiento).
- Cumplimiento de requisitos para delegación de tareas.
- Evaluación de tareas delegadas: auditorías u otros.

En el caso de delegación de tareas en organismos de control, se tomarán las medidas adecuadas para que el personal que ejecute esos controles oficiales tenga la cualificación, formación y competencia necesaria. El uso de esta posibilidad quedará reflejado en el correspondiente programa de control.

Puede producirse delegación de determinados análisis de muestras tomadas en controles oficiales en laboratorios privados. Dichos laboratorios deberán cumplir los requisitos anteriores y se especificará en el correspondiente programa específico de control.

## **1.6. LABORATORIOS OFICIALES**

Los laboratorios oficiales participan en los controles oficiales realizando los análisis de las muestras tomadas en los mismos. Todos ellos deben estar acreditados conforme a las normas europeas EN ISO/IEC 17025 y EN ISO/IEC 17011. No obstante, se podrá designar un laboratorio no acreditado siempre que demuestre que ha iniciado y prosigue el procedimiento de acreditación, y que presente a la autoridad competente garantías satisfactorias de que ha implantado un sistema de control de calidad para los análisis que efectúa a efectos de los controles oficiales. No se aplica a los controles oficiales relacionados con la sanidad vegetal. En el Anexo II del presente Plan figura el listado de laboratorios nacionales de referencia (LNR), laboratorios de oficiales de rutina (LOR) y otros laboratorios oficiales (OLO) que participan en los diferentes programas de control del PACCAA.

### **1.6.1. LABORATORIOS NACIONALES DE REFERENCIA**

Descritos en el PNCOCA. Son designados por la Administración General del Estado y participan en el análisis de muestras oficiales. Entre sus principales funciones están las siguientes: asegurar la uniformidad de procedimientos analíticos mediante la organización de ensayos colaborativos con los laboratorios oficiales de control, la distribución de materiales de referencia y la estandarización de reactivos y patrones. Del mismo modo, les corresponde estudiar la incorporación de los avances técnicos y científicos que estimen pertinentes, así como la incorporación de métodos analíticos cuando no existan métodos oficiales aprobados.

La relación de laboratorios nacionales es la mencionada en el PNCOCA y abarca los distintos ámbitos de control oficial. La relación de laboratorios nacionales es la mencionada en el PNCOCA y abarca los distintos ámbitos de control oficial:

- Producción primaria de productos de origen animal, piensos y sanidad animal
- Producción primaria de productos de origen vegetal
- Fases de la cadena alimentaria posteriores a la producción primaria de productos alimenticios
- Calidad comercial alimentaria, calidad diferenciada y producción agrícola ecológica

Así mismo, el PNCOCA recoge en la parte 1 en el punto 3 a) el procedimiento consensuado de designación de laboratorios que realizan controles oficiales en el ámbito del MAPAMA. Y en la parte 2.2.1. punto 1.4 destaca el "*Procedimiento para la designación de los laboratorios de control oficial para productos alimenticios de acuerdo con los principios establecidos en el Reglamento (CE) Nº 882/2004*".

### **1.6.2. LABORATORIOS OFICIALES DE RUTINA**

Designados por la autoridad competente de la Comunidad Autónoma que gestiona el correspondiente plan de control. La mayoría son públicos, aunque también pueden ser laboratorios privados autorizados expresamente para participar en un determinado programa de control. En los programas de control que lo requieren se especifican además las condiciones de toma de muestras, su remisión al laboratorio y los métodos de análisis establecidos, pudiendo incluir requisitos mínimos que han de cumplir estos laboratorios para poder efectuar dichos análisis, así como un procedimiento concreto para su designación.

En el Anexo II del presente Plan figura la actividad analítica y características de los laboratorios de oficiales de rutina (LOR) de la CCAA de Aragón.

## **1.7. COORDINACIÓN Y COOPERACIÓN**

### **1.7.1. ENTRE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN Y FOMENTO AGROALIMENTARIO Y LA DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA**

La cadena alimentaria engloba tanto a sectores de la producción primaria animal y vegetal como a etapas posteriores a ella, actividades cuyo control sanitario corresponde respectivamente al Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad y al Departamento de Sanidad.

Dentro del Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad, la mayor parte de las actividades de la cadena alimentaria que son objeto de control oficial corresponden a la Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario y en menor medida a la Dirección General de Sostenibilidad, y en el Departamento de Sanidad, la competencia corresponde principalmente a la Dirección General de Salud Pública.

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, se hace imprescindible una coordinación y cooperación eficaz entre ambos Departamentos, de modo que quede garantizado en todo momento y etapa de la cadena alimentaria, el control y vigilancia de la misma.

El Decreto 187/2004, de 7 de septiembre, del Gobierno de Aragón, estableció los principios y mecanismos que garantizaban una adecuada coordinación entre las actuaciones que desarrollan ambos Departamentos, en materia de ganadería, seguridad alimentaria y salud pública.

En particular, entre los Servicios Veterinarios Oficiales de mataderos y las Zonas Veterinarias y Farmacéuticas del Departamento de Sanidad, y las OCAS del Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad, se han establecido mecanismos de coordinación interdepartamental en los que se han fijado los objetivos a los que deberían ajustarse las unidades afectadas de los citados Departamentos.

Los Departamentos con competencia en materia de agricultura y salud pública en relación con sus ámbitos de actuación, podrán desarrollar programas anuales o plurianuales de coordinación en materia de seguridad alimentaria o sobre cualquier otra relacionada con este Plan, con el fin de alcanzar una actuación coherente y eficaz sobre materias que afecten a los Departamentos, de modo que se alcance el adecuado cumplimiento de sus objetivos.

En consecuencia, con la aprobación de este Decreto, se cumple con la sujeción de los dos Departamentos al principio de coordinación de sus actuaciones, el cual está recogido en la letra h) del artículo 5 de la Ley de la Administración de la Comunidad Autónoma como uno de los principios en el que deben fundar su funcionamiento los órganos de la Administración de la Comunidad Autónoma, principio que está expresamente desarrollado en el artículo 44 de la misma Ley y, en cuyo contenido, se inspira parte de la regulación que instaura este Decreto.

Asimismo, la disposición adicional sexta de la Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de calidad alimentaria en Aragón, sobre coordinación de controles, indica que las entidades locales, en el ámbito de sus competencias, y los Departamentos de la Administración de la Comunidad Autónoma con competencias en la materia, coordinarán los controles y sistemas de información para garantizar el cumplimiento de la normativa aplicable a los alimentos, en particular respecto a su trazabilidad.

Por otro lado, las actuaciones de la Comunidad Autónoma de Aragón relativas a los controles de productos fitosanitarios están coordinadas entre el Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad y el Departamento de Sanidad mediante la distribución de competencias al respecto y la creación de una Comisión de Control establecida en el Decreto 131/1998, de 23 de junio del Gobierno de Aragón.

De lo anterior resulta imprescindible concretar las bases que deben regir la coordinación entre las Direcciones Generales de Alimentación y Fomento Agroalimentario y de Salud Pública, y formalizar los compromisos asumidos por ambos Departamentos para garantizar la aplicación ágil, rigurosa y eficaz del Plan en la Comunidad Autónoma de Aragón.

Por todo lo expuesto, sin perjuicio de lo contemplado en ambos Decretos, se acordó en fecha 4 de marzo de 2008, el establecimiento de las bases de coordinación entre la Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario y la Dirección General de Salud Pública, para la aplicación en la Comunidad Autónoma de Aragón del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria, con las disposiciones que se indican en el siguiente punto.

#### **1.7.1.1. DISPOSICIONES GENERALES DEL ACUERDO**

El acuerdo se concreta en las siguientes medidas específicas relacionadas con la planificación, organización, ejecución y valoración del Plan:

##### **1. Clasificación de los Programas de control**

Analizados los Programas de control incluidos en el PACCAA, se han clasificado en función del grado de coordinación y cooperación que requiere su organización y ejecución por parte de las autoridades competentes, actualmente en dos grupos:

###### **1.1. Programas coordinados.**

Se integran en este grupo aquellos Programas con el mismo ámbito material de aplicación o pertenecientes al mismo sistema de control, en los que cada Dirección General interviene como autoridad competente en la fase de la cadena alimentaria en la que ejerce su responsabilidad y que son desarrollados con los adecuados mecanismos de coordinación y cooperación de forma que se garantice su aplicación coherente y homogénea en toda la cadena de producción y comercialización.

###### **1.2. Programas específicos.**

Son aquellos que, por su ámbito de aplicación, su gestión corresponde de forma específica a cada una de las Direcciones Generales y cuyo desarrollo requiere un menor nivel de coordinación entre ambas.

En el Anexo III se recoge la relación actual de los Programas según dicha clasificación.

##### **2. Medidas de coordinación y cooperación**

Con el fin de garantizar la coordinación efectiva en las actividades desarrolladas por las autoridades competentes en la aplicación de los Programas de control a las distintas fases de la cadena de producción y comercialización, se adoptan las siguientes medidas:

## 2.1. Comisión mixta de coordinación

La organización, ejecución y evaluación del Plan de Control Oficial de la Comunidad Autónoma de Aragón, en particular de los Programas coordinados, se realiza a través de una Comisión mixta integrada a partes iguales por seis miembros designados por los respectivos Directores Generales, quienes ostentarán la presidencia compartida de dicha Comisión.

La Comisión se reunirá al menos tres veces al año, levantándose la correspondiente acta. En una de las reuniones se procederá a la aprobación de los Programas-coordinados y en otra a la evaluación de su cumplimiento y a la aprobación de su informe anual.

## 2.2. Responsables de los Programas de control

Para cada uno de los Programas coordinados, las Direcciones Generales designarán un responsable regional, que asumirá las siguientes funciones:

- Coordinar la organización y ejecución del Programa bajo la dirección y supervisión de su superior jerárquico.
- La comunicación e interlocución con su homólogo en el Programa para garantizar una coordinación eficaz en las siguientes áreas:
  - el intercambio de información.
  - la programación de actividades formativas del personal de control.
  - el acceso compartido a laboratorios y equipos de diagnóstico.
  - la gestión y uso de base de datos compartidas.
  - la elaboración de criterios coherentes para la valoración de la eficacia de los Programas de control.
- La formulación conjunta de propuestas relativas a las anteriores áreas para su adopción e incorporación, si procede, al Programa de control.
- La elaboración y análisis conjunto del informe de resultados del Programa.

Los dos responsables de cada Programa se reunirán con la periodicidad que consideren más adecuada y al menos cuatro veces al año, dejando constancia de las decisiones o acuerdos adoptados.

## 3. Modificación del Acuerdo

Los mecanismos de coordinación recogidos en el Acuerdo podrán ser modificados, a propuesta de la Comisión mixta, para adaptarlos a los cambios y resultados producidos en el Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria de Aragón.

### **1.7.1.2. INICIATIVAS COMPARTIDAS EN LA FORMACIÓN DEL PERSONAL DEDICADO A CONTROLES OFICIALES**

En los Programas de control coordinados, la Comisión mixta determinará las necesidades y prioridades de formación del personal de control a desarrollar cada año, en base a las propuestas de los Jefes de Servicio, una vez analizadas por éstos las de los responsables de los Programas y las del personal de control.

Por parte de los Jefes de Servicio correspondientes se fijará el contenido, duración, profesorado, asistentes y otros elementos relativos a la actividad formativa, que serán incorporados al Programa anual.

### **1.7.1.3. ACCESO COMPARTIDO AL LABORATORIO Y EQUIPOS DE DIAGNÓSTICO**

Aquellos Programas que contemplen el acceso compartido a laboratorios, deberán recoger en el mismo los mecanismos establecidos, de común acuerdo entre los responsables del Programa, para la entrega y condiciones de las muestras, diagnósticos y transmisión de resultados entre las unidades responsables, de forma que se garantice un proceso rápido, seguro y de calidad en las determinaciones analíticas.

### **1.7.1.4. GESTIÓN Y USO DE BASES DE DATOS COMPARTIDAS**

Se compartirá la gestión y uso de las bases de datos en las cuales tienen competencias ambos Departamentos, entre ellas:

- Sistema Integral de Trazabilidad Animal (SITRAN) compuesto por REMO, REGA y RIIA.
- Letra Q (sólo consulta para el personal del Departamento de Sanidad).
- PNIR.
- SANDACH.
- SIRENTRA.
- TRACES.

### **1.7.1.5. ÁMBITOS IMPORTANTES PARA LA COORDINACIÓN Y LA COOPERACIÓN**

#### **A. Modo de intercambio de información**

En la organización y ejecución de los Programas de control, toda la información que resulte relevante, será comunicada entre las autoridades competentes, de acuerdo con el siguiente procedimiento:

- La información relativa a la gestión del Programa se canalizará, por todas las unidades intervinientes en el mismo, a través del responsable regional.
- Sin perjuicio de lo establecido en los planes de emergencia, los incumplimientos que se produzcan en la ejecución de los controles que pudieran tener implicaciones, en particular aquellos que puedan suponer un riesgo grave para las personas o animales, así como de las medidas adoptadas en su caso, serán comunicados sin demora entre las autoridades competentes, preferentemente a través del responsable del Programa, y difundidas, en su caso, a todas las partes interesadas.
- De todas las informaciones comunicadas se dejará constancia de ello y se mantendrá debidamente informado de las mismas al superior jerárquico.

## **B. Mesas sectoriales**

Se constituirán mesas sectoriales para una mejor coordinación de los Programas de control sobre aquellas materias compartidas por ambos Departamentos. En la actualidad existen mesas sectoriales para el sector lácteo y el bienestar animal, estando prevista próximamente la creación de nuevas mesas.

### **1.7.2. COORDINACIÓN INTERNA DEL DEPARTAMENTO DE DESARROLLO RURAL Y SOSTENIBILIDAD**

#### **1.7.2.1. CONDICIONALIDAD**

El concepto de condicionalidad tiene entre sus principales objetivos la conservación del medioambiente y del medio rural, la mejora de la sanidad animal y la producción de alimentos y piensos aplicando los principios de seguridad alimentaria y de bienestar animal. Todo ello implica que los agricultores y ganaderos deberán cumplir una serie de Requisitos Legales de Gestión y de Buenas Condiciones Agrarias y Medioambientales, para no ver reducidas, o incluso eliminadas, las ayudas directas que vienen recibiendo de la PAC.

España por su parte, ha adaptado la legislación europea a través del Real Decreto 1078/2014, de 19 de diciembre convirtiéndose así, junto al Reglamento (UE) 1307/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, en el pilar legal de la Condicionalidad en nuestro país y por consiguiente en nuestra Comunidad Autónoma.

En el Real Decreto 1078/2014, en su artículo 3 relativo a las obligaciones de los beneficiarios de determinadas ayudas con respecto a la condicionalidad, se dice textualmente "deberán cumplir las normas de condicionalidad que figuran en el anexo I de este Real Decreto y las normas en materia de buenas condiciones agrarias y medioambientales de la tierra establecidas a nivel nacional, definidas en el anexo II, así como lo que se establezca en las normativas autonómicas en desarrollo de estas obligaciones". En dicho Anexo I se detallan los requisitos legales que deben de cumplir los beneficiarios del pago donde se incluye específicamente la normativa relativa a la salud pública y cuestiones veterinarias y fitosanitarias. Estas materias son coincidentes con parte de las mencionadas en el PACCAA.

La Dirección General de Producción Agraria, ejerce las competencias en esta materia, coordinándose con la Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario y con la Dirección General de Sostenibilidad.

#### **1.7.2.2. PAGOS A ZONAS CON LIMITACIONES NATURALES U OTRAS LIMITACIONES ESPECÍFICAS**

Dentro del Programa de Desarrollo Rural de Aragón 2014-2020, es la Medida 13. El objetivo es compensar a los agricultores y ganaderos por la totalidad o una parte de los costes adicionales y las pérdidas de ingresos como consecuencia de las limitaciones que supone la producción agraria en esas zonas.

El objetivo final es evitar el riesgo de despoblación y abandono de dichas zonas. Esta medida se divide en dos submedidas:

1. La submedida 13.1 Pagos compensatorios en zonas de montaña, que consiste en una prima anual por ha de superficie indemnizable, para aquellos agricultores que se comprometan a practicar la agricultura en zonas de montaña, limitando el riesgo de abandono de dichas explotaciones. La ayuda consiste en una prima anual

por ha de superficie agrícola indemnizable. Los beneficiarios deben ser agricultores a título principal, comprometerse a mantener la actividad agraria en la zona delimitada y en el caso de explotaciones ganaderas: respetar el requisito de carga ganadera de un mínimo de 0,2 UGM/ha.

2. La submedida 13.2 Pagos compensatorios en zonas distintas de las de montaña con limitaciones naturales significativas, para aquellos agricultores que se comprometan a practicar la agricultura en zonas con limitaciones naturales, limitando el riesgo de abandono de dichas explotaciones. La ayuda consiste en una prima anual por ha de superficie agrícola indemnizable. Los beneficiarios deben ser agricultores a título principal, comprometerse a mantener la actividad agraria en la zona delimitada y en el caso de explotaciones ganaderas: respetar los requisitos de carga ganadera máxima, que es de 1 UGM/ha en zonas con pluviometría inferior a 800 mm y 2 UGM/ha en zonas con pluviometría superior a 800 mm. Además, residir en el término municipal clasificado como desfavorecido.

Para ello, la Dirección General de Desarrollo Rural se coordina con la Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario y con la Dirección General de Sostenibilidad.

#### **1.7.2.3. SANDACH**

En relación con la gestión de los subproductos animales no destinados al consumo humano, SANDACH, se realiza la oportuna coordinación entre la Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario, la Dirección General de Sostenibilidad se realiza la planificación y ejecución del subprograma de control de SANDACH en plantas de compostaje/biogás/incineración y el control de los cadáveres de animales depositados en los comederos de aves necrófagas o muladares autorizados en el territorio de la Comunidad Autónoma de Aragón.

#### **1.7.2.4. SANIDAD ANIMAL DE LA FAUNA SILVESTRE**

En lo referente a la vigilancia y control de la sanidad animal de la fauna silvestre existente en esta Comunidad Autónoma, existe la oportuna coordinación entre la Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario y la Dirección General de Sostenibilidad.

#### **1.7.2.5. INTRODUCCIÓN DE ORGANISMOS NOCIVOS PARA LOS VEGETALES**

Para ejecutar las medidas que en materia de sanidad vegetal prevé la legislación vigente respecto a la introducción en la Unión Europea de organismos nocivos para los vegetales, se han delimitado las actuaciones entre la Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario y la Dirección General de Gestión Forestal, Caza y Pesca.

#### **1.7.2.6 AYUDAS AGROAMBIENTALES**

Dentro del Programa de Desarrollo Rural de Aragón 2014-2020, es la Medida 10 Agroambiente y clima. Estas ayudas se dirigen fundamentalmente a restaurar, preservar y mejorar los ecosistemas relacionados con la agricultura y la silvicultura, haciendo especial hincapié en mejorar la biodiversidad, la gestión del agua, incluyendo fertilizantes y plaguicidas, así como prevenir la erosión de los suelos y mejorar la gestión de los mismos. Por otra parte, su prioridad también es promover la eficiencia de los recursos y alentar el paso a una economía hipocarbónica y capaz de adaptarse al cambio climático en el sector agrario, alimentario y forestal.

Para ello, la Dirección General de Desarrollo Rural se coordina con la Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario y con la Dirección General de Conservación del Medio Natural.

### **1.7.3. COORDINACIÓN INTERNA DEL DEPARTAMENTO DE SANIDAD**

En la Dirección General de Salud Pública, el Servicio de Seguridad Alimentaria y Salud Ambiental es el que tiene las competencias en materia de control alimentario. Sin embargo, en determinadas ocasiones es necesaria la coordinación con otros Servicios de la Dirección General. Entre los Servicios que tienen vinculación directa se encuentran:

- Servicio de Vigilancia en Salud Pública: especialmente en relación con los brotes de toxiinfecciones alimentarias y para la atención del Sistema de Alertas de Salud Pública establecido en la Comunidad Autónoma.
- Servicio de Prevención y Promoción de la Salud: se establecen acuerdos concretos de promoción de una alimentación saludable, colaboración en el desarrollo de la Estrategia NAOS, etc.

### **1.7.4 COORDINACIÓN INTERNA DEL DEPARTAMENTO DE CIUDADANÍA Y DERECHOS SOCIALES**

Dentro de la Dirección General de Protección de Consumidores y Usuarios, es en el Servicio de Normativa y Supervisión de Mercado donde recaen las competencias en materia de inspección y control respecto al cumplimiento de la normativa reguladora de consumo, así como las actuaciones derivadas de denuncias. No obstante, en el momento que se requiera se está en coordinación con el Servicio del Consumidor de la Dirección General, especialmente en la implementación de programas de información, formación y educación.

Además, con una frecuencia mínima de 2 veces al año, se convocan reuniones entre la Dirección General y las siguientes secciones de los Servicios Provinciales:

- En Zaragoza: Sección de Control e Inspección de Mercado y Sección de Información y Defensa del Consumidor.
- En Huesca: Sección de Consumo.
- En Teruel: Sección de Consumo.

### **1.7.5. CON OTROS DEPARTAMENTOS E INSTITUCIONES DEL GOBIERNO DE ARAGÓN**

#### **Comisión Consultiva Aragonesa de Asuntos Taurinos**

La Dirección General de Salud Pública, a través del Servicio de Seguridad Alimentaria y Salud Ambiental, y la Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario, a través del Servicio de Sanidad Animal y Vegetal, forman parte de la Comisión Consultiva Aragonesa de Asuntos Taurinos, asistiendo a las reuniones, participando en la emisión de los informes que le son requeridos, estando todo ello coordinado por la Dirección General de Justicia e Interior.

## **Instituto de la Juventud**

Durante los últimos años se ha iniciado un proceso de colaboración con el Instituto que ha permitido la elaboración de protocolos de actuación en relación con los Albergues Juveniles, acampadas, etc. El contenido de dichos protocolos ha sido tenido en cuenta tanto por el propio Instituto a la hora de informar a los participantes de las actividades que gestiona y organiza, como por los propios Veterinarios y Farmacéuticos de Administración Sanitaria que se encargan de labores de control de esas actividades.

## **Departamento de Educación, Cultura y Deporte**

Por parte de los técnicos de la Dirección General de Salud Pública se presta apoyo y asesoramiento, y en su caso participación, en cualquier asunto relacionado con la actividad de elaboración de comidas preparadas en centros escolares. Así, en los últimos años, se han mantenido reuniones con técnicos del Departamento de Educación, Cultura y Deporte para el asesoramiento en el diseño y cumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios de los comedores escolares, así como en la construcción y equipamiento de las cocinas de los nuevos centros. También se ha implementado un programa de control y valoración nutricional de los menús escolares.

### **1.7.6. CON LOS CUERPOS Y FUERZAS DE SEGURIDAD DEL ESTADO**

Existe coordinación entre el Departamento Desarrollo Rural y Sostenibilidad y el Departamento de Sanidad con los Cuerpos y Fuerzas de Seguridad del Estado, en todas aquellas materias que son competencia de los mismos, como es el control de la correcta gestión de los SANDACH, control de residuos de medicamentos veterinarios y el uso de sustancias prohibidas, bienestar animal, etc. En los casos de detección del uso de sustancias prohibidas en animales como promotores del crecimiento se informa directamente a la policía judicial. Además, en el ejercicio de las funciones inspectoras en el ámbito de la sanidad animal, sanidad vegetal, calidad alimentaria y la salud pública, los agentes de control oficial de los Departamentos Desarrollo Rural y Sostenibilidad y de Sanidad cuando sea necesario, recabarán de los Cuerpos y Fuerzas de Seguridad del Estado el apoyo y protección que sean precisos.

### **1.7.7. CON LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DEL ESTADO**

- Con el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente

La Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario se coordina con el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio y la coordinación se produce a través de las distintas Mesas sectoriales creadas al efecto para la coordinación y supervisión de los distintos programas de control.

- Conferencia Sectorial de Pesca (CSP)
- Comité Nacional del Sistema de Alerta Sanitaria Veterinaria (CNSRAV)
- Comité Español de Identificación Electrónica Animal (CEIEA)
- Comité Fitosanitario Nacional (CFN)
- Mesa de coordinación entre la Subdirección General de economía Pesquera y los técnicos de las CCAA
- Mesa de coordinación de la Calidad Alimentaria,
- Comisión Nacional del Programa Integral Coordinado de Vigilancia y Control de las Encefalopatías Espongiformes Transmisibles

- Comisión Nacional de Coordinación en materia de Alimentación Animal (CNCAA)
- Comisión Nacional de Subproductos de Origen Animal No Destinados a Consumo Humano (CNSANDACH)
- Mesa de Coordinación de Trazabilidad de Productos de Origen Animal (MTPOA)
- Consejo Interministerial de OGMs
- Comisión Nacional de Bioseguridad
- Mesa de coordinación de Laboratorios Agroalimentarios
- Mesa de Coordinación de la Calidad Diferenciada
- Mesa de coordinación de la producción ecológica
- Mesa de Coordinación de la Norma de Calidad del Ibérico

En la Conferencia Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural (CSADR), se realiza la aprobación a alto nivel de los cambios fundamentales.

- Con el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad:

La Dirección General de Salud Pública del Gobierno de Aragón se coordina con el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad dado que comparten competencias en diversos aspectos de control de higiene alimentaria:

- Con la Dirección General de Salud Pública, Calidad e Innovación, entre otras cuestiones, para coordinar la autorización y el control de establecimientos que exporten productos alimenticios con destino a países terceros, así como control y seguimiento de importaciones de alimentos.
- Coordinación con esta misma Dirección General en relación con zoonosis.
- Con la Agencia Española de Consumo Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) para la coordinación general del control oficial alimentario, la gestión del Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) y del Sistema de Intercambio Rápido de Información (SCIRI), mediante la participación en la Comisión Institucional de la AECOSAN, en el Grupo de Consenso Técnico y otros grupos de trabajo, así como mediante el continuo intercambio de información por correo ordinario y electrónico.

La Dirección General de Protección de Consumidores y Usuarios del Gobierno de Aragón se coordina con el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad:

- Con la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) para la coordinación de las Campañas de inspección Nacionales y criterios normativos en materia de consumo mediante la cooperación y coordinación interterritorial:

- Conferencia Sectorial de Consumo.
- Comisión de Cooperación de Consumo.

### **1.7.8. CON OTRAS COMUNIDADES AUTÓNOMAS**

Los Servicios de control oficial dependientes de la Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario se coordinan con sus homólogos de otras Comunidades Autónomas a través de grupos de trabajo específicos y además, por mesas sectoriales creadas para tal fin, descritas en el punto anterior.

Los Servicios de control oficial alimentario dependientes de la Dirección General de Salud Pública se coordinan con sus homólogos de otras Comunidades Autónomas por un lado a través de la AECOSAN, y por otro directamente mediante el intercambio de

información por correo ordinario y electrónico. Así como participando en reuniones de coordinación específicas, como las establecidas para el intercambio de muestras entre laboratorios de la Red de Laboratorios del Norte ("Grupo Norte") en el seno del Programa de control del uso racional de medicamentos veterinarios y del Programa de control de residuos de determinadas sustancias en fases posteriores a la producción primaria.

Los Servicios de control oficial dependientes de la Dirección General de Protección de Consumidores y Usuarios se coordinan con sus homólogos de otras Comunidades Autónomas a través de AECOSAN, mediante la participación en los distintos grupos de trabajo:

- Grupo de Trabajo de Control de Mercado.
- Grupo de Trabajo de Normativa.
- Grupo de Trabajo de Información, Formación y Educación.
- Grupo de Trabajo de Reclamaciones

y por otro directamente mediante el intercambio de información por correo ordinario y electrónico.

Ámbitos concretos de intercambio de información son los relativos a deficiencias detectadas en Aragón en productos alimenticios y animales procedentes de otras Comunidades Autónomas y de seguimiento de deficiencias detectadas en otras Comunidades Autónomas en productos procedentes de Aragón. En el caso concreto de la realización de análisis laboratorial dentro del Plan Nacional de Investigación de Residuos, se lleva a cabo la cooperación por medio de la especialización de los laboratorios en la realización de determinadas pruebas laboratoriales y matrices con el fin de optimizar los recursos llevando a cabo dichas pruebas de forma coordinada.

### **1.7.9. CON AYUNTAMIENTOS**

Puesto que la competencia en materia de "abastos, mataderos, ferias, mercados, y protección de la salubridad pública", corresponde a los municipios, éstos son los responsables de su control. No obstante, dado que la mayoría de los municipios no disponen de medios suficientes para asumir dicho control, delegan en la propia Comunidad Autónoma dicha actividad. Los Servicios de Control Oficial autonómicos remitirán los informes correspondientes derivados de su actividad a la Autoridad Local.

La Federación Aragonesa de Municipios, Comarcas y Provincias (FAMCP) cuenta con una serie de departamentos que prestan diferentes servicios a las entidades locales. Entre sus departamentos, el Servicio Europa, Informa y asesora a los ayuntamientos y comarcas sobre los programas de la Unión Europea que pueden ser de su interés, les aconseja en la tramitación de las solicitudes para acceder a ellos y gestiona los proyectos europeos en los que toma parte la FAMCP como son:

- Programas de Desarrollo Regional
  - Programas de Cooperación Territorial. INTERREG (FEDER)
    - Cooperación transnacional: Espacio Atlántico, SUDOE, MED.
    - Cooperación interregional. INTERREG IIIC y IVC.
- Programa de Comunicación del Parlamento Europeo
- Programa Progress (FSE)

Y otros programas nacionales para el desarrollo municipal, como es el Plan Avanza. Todo ello ha permitido trabajar en áreas tan importantes para el desarrollo local como: educación, formación, juventud, desarrollo rural, energía, inmigración, medio ambiente, política social y empleo, sociedad de la información, hermanamientos, etc.

### **1.7.10. CON ORGANISMOS DE CONTROL**

Podrá delegarse la ejecución de determinadas actividades a organismos de control, pero en ningún modo las competencias de agricultura, ganadería, sanidad y salud pública. La delegación de tareas deberá ajustarse a lo establecido en el artículo 5 del Reglamento (CE) Nº 882/2004, siguiendo los epígrafes que se citan a continuación:

- Autoridad que delega
- Órgano delegado
- Enumeración de las tareas específicas delegadas (no delegables las actuaciones en caso de incumplimientos)
- Cumplimiento de requisitos para delegación de tareas
- Evaluación de tareas delegadas: auditorías u otros

En el caso de delegación de tareas en organismos de control, se tomarán las medidas adecuadas para que el personal que ejecute esos controles oficiales tenga la cualificación, formación y competencia necesaria. El uso de esta posibilidad quedará reflejado en el correspondiente programa de control. Esta delegación de tareas de control oficial se produce de forma efectiva en el Programa de control de la Producción Ecológica y en el Programa de control de la calidad alimentaria diferenciada, vinculada a un origen geográfico (DOP, IGP, ETG), en los que el control oficial se ha delegado por parte del Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad en determinados organismos de control acreditados en la norma UNE/EN-17065. Asimismo, puede producirse delegación de determinados análisis de muestras tomadas en controles oficiales en laboratorios privados. Dichos laboratorios deberán cumplir los requisitos anteriores y se especificará en el correspondiente programa específico de control.

### **1.7.11. CON OTRAS ENTIDADES**

- Universidades: con la designación de laboratorios como oficiales y el asesoramiento en la gestión de programas oficiales de control.
- Colegios Oficiales de farmacéuticos y de veterinarios: los colegios se coordinan con la autoridad competente en determinados aspectos de control de la cadena alimentaria, especialmente, en relación con la formación de profesionales en este ámbito, registros de la producción primaria, etc.
- Agrupaciones de Defensa Sanitaria Ganadera (ADSG): el Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad se coordina con las ADSG, las cuales participan en el control de la sanidad animal, intervienen en las campañas de saneamiento ganadero realizando extracciones de sangre en animales para posteriores pruebas analíticas de control de enfermedades, pruebas de intradermo-tuberculinización en bovino, vacunaciones obligatorias según normativa, así como otras labores propias de la profesión veterinaria, como otras vacunaciones, desparasitaciones o incluso formación al sector ganadero.

## **1.8. FORMACIÓN**

Todo el personal encargado de ejecutar los controles oficiales debe recibir formación adecuada en su ámbito de actuación, encaminada al cumplimiento de su función de una manera competente, a efectuar los controles oficiales de manera coherente y a la consecución de los objetivos generales, estratégicos y específicos del presente Plan y que se han mencionado con anterioridad. Esta obligación queda establecida en el artículo 6 del Reglamento (CE) Nº 882/2004. Para dar cumplimiento a esta obligación se elabora un Plan de Formación con temas comunes y específicos, y que debe recoger, al menos, los ámbitos temáticos que figuran en el capítulo I del anexo II del citado reglamento y los distintos programas de control de los respectivos Departamentos. Cada Departamento elaborará su propio Plan de Formación, que tendrá carácter anual atendiendo a criterios de operatividad.

### **1.8.1. DETERMINACIÓN DE LAS NECESIDADES**

Para una adecuada formación del personal encargado de llevar a cabo los controles oficiales es primordial determinar cuáles son sus necesidades formativas, de modo que se imparta en primer lugar aquellos temas en los que existan carencias formativas.

Los Departamentos, para determinar estas necesidades tienen en cuenta:

1. Objetivos estratégicos.
2. Novedades o cambios en la legislación, nuevos criterios de actuación o directrices, cambios importantes en los procedimientos de trabajo.
3. Indicadores de actividad y de cumplimiento de los programas.
4. Resultados de la verificación de la eficacia del control oficial.
5. Hallazgos de las auditorías internas del sistema de control oficial.
6. Hallazgos detectados en las auditorías externas realizadas por los inspectores de la FVO en relación con la formación. En ocasiones los planes de acción presentados a la Comisión incluyen determinadas actividades formativas.

La Comisión Mixta formada por personal del Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad y de Sanidad determinará las necesidades y prioridades de formación del personal de control encargado de llevar a cabo los programas de control coordinados. Siendo el responsable de cada uno de esos programas de control, el encargado de la comunicación con su homólogo en el programa, de modo que se garantice una coordinación eficaz en la ejecución de los mismos. En los cursos organizados por un único Departamento y cuya materia sea de interés para el personal del otro Departamento, el organizador del curso ofertará parte de las plazas al personal del otro.

### **1.8.2. CRITERIOS PARA LA IMPARTICIÓN Y EVALUACIÓN**

Los cursos de formación se impartirán siguiendo criterios de racionalización de medios, de modo que tendrán preferencia de asistencia las personas que desarrollan labores relacionadas con el objeto del curso, lo que quedará específicamente recogido en las convocatorias.

Aunque la formación de todos los profesionales es un objetivo permanente de ambas Direcciones Generales (DGFAA Y DGSP), es necesario que ésta sea compatible con el trabajo diario, programado o urgente, por lo que la asistencia al curso se valorará por quien ejerce la coordinación de dichos profesionales. Debe tenerse en cuenta la idoneidad de la formación ofertada a la consecución de los objetivos de formación

previstos, en base al interés, necesidad y cuantos aspectos puedan redundar en el aprovechamiento de la misma y de la utilidad al trabajo desarrollado por el solicitante. No queda comprendido en este supuesto la solicitud de formación que no se considera necesaria ni en presente ni en futuro y que no esté directamente relacionada con las labores a desarrollar. Por todo ello, la asistencia a un curso debe validarse previamente por el responsable o superior jerárquico del personal, es decir, los Jefes de las respectivas Secciones Provinciales y en su caso, por los Servicios Centrales.

- Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad: la asistencia al curso del personal de las OCAS se valida por el Jefe de OCA, teniendo en cuenta criterios de los Jefes de las Unidades de Recursos Ganaderos y Seguridad Agroalimentaria, y en su caso, criterios superiores de los Servicios Centrales. En el caso del personal de Servicios Provinciales y Centrales, la asistencia se valida por su superior jerárquico.
- Departamento de Sanidad: la solicitud para la asistencia a los procesos de formación se enviarán directamente al Director Provincial, tras la propuesta del Coordinador o Jefe de Sección en el caso de los veterinarios y, para los farmacéuticos, la propuesta será por el Jefe de Sección Provincial. En los casos de personal adscrito al Servicio de Seguridad Alimentaria y Salud Ambiental, será el propio Jefe de Servicio quién validará la asistencia.

La coordinación de los cursos propuestos por cada Departamento se realiza por el Servicio Central correspondiente, actuando uno de sus técnicos como coordinador. Además, en aquellos cursos cuyo contenido sea adecuado para los técnicos de ambos Departamentos, se coordinará entre ambos el temario y la asistencia del personal al mismo. La evaluación de la formación recibida se lleva a cabo por el personal que ha asistido al curso una vez finalizado el mismo, mediante la cumplimentación de un modelo de evaluación establecido.

### **1.8.3. CARÁCTER OBLIGATORIO**

Con el fin de que los controles oficiales se puedan realizar de manera coherente y uniforme, algunas de las actividades de formación que se programen tendrán carácter obligatorio para todo el personal encargado de efectuar los controles oficiales, lo que se hará constar en el Plan de Formación y en la convocatoria de los cursos. Cuando la asistencia sea obligatoria, y teniendo en cuenta el número de técnicos y el número máximo de personas que pueden asistir a un curso de formación, se programarán sucesivas ediciones del mismo.

### **1.8.4. CONTENIDO DE LOS CURSOS**

Las materias a impartir se determinarán anualmente en el Plan de Formación. De acuerdo con el Reglamento (CE) Nº 882/2004, se tendrán en cuenta los siguientes criterios para determinar los contenidos de la formación:

I. Se considerarán como mínimo, los ámbitos temáticos definidos en el Capítulo I del Anexo II del citado Reglamento:

- Técnicas de control oficial: inspecciones, auditorías, muestreos, etc.
- Procedimientos de control
- Legislación
- Fases de la cadena alimentaria y riesgos asociados
- Evaluación de incumplimientos de la legislación
- Peligros inherentes a la producción de animales, piensos y alimentos

- Evaluación de sistemas APPCC
- Sistemas de gestión de aseguramiento de la calidad
- Sistemas de certificación oficial
- Medidas en casos de emergencia
- Implicaciones legales de los procedimientos de control oficial
- Verificación de documentos y registros
- Cualquier otro ámbito necesario para asegurar el cumplimiento del Reglamento (CE) Nº 882/2004

II. Los programas de control del respectivo Departamento.

III. El personal de control debe estar al día en el ámbito de sus competencias y recibir la formación adicional necesaria, por lo que se incorporarán a los cursos las novedades legislativas, los avances tecnológicos y cualquier novedad o temas emergentes que sean determinantes para el control oficial.

### **1.8.5. TIPOS DE ACTIVIDADES FORMATIVAS**

La formación podrá realizarse a través de cursos, jornadas, reuniones, seminarios o conferencias. Como metodología de formación, la tendencia es la realización de cursos teórico-prácticos.

### **1.8.6. ENTIDADES FORMADORAS**

En la gestión de las actividades de formación participan distintos órganos:

1. Instituto Aragonés de Administración Pública (IAAP): adscrito al Departamento de Presidencia y Justicia, tiene encomendada la función de formación, actualización y perfeccionamiento del personal de la Administración Autonómica. Gestiona los cursos propuestos por ambos Departamentos, y los incluye cada año en un Plan de Formación Continua que se publica en el B.O.A., dentro del Programa de Formación Especializada.
2. Instituto Aragonés de Ciencias de la Salud (IACS): Es un organismo público adscrito al Departamento de Sanidad, que colabora en la formación de los recursos humanos de dicho Departamento. Entre sus funciones se encuentra el desarrollo de los planes de formación continuada de los profesionales sanitarios de carácter estratégico y la formación específica en salud pública y disciplinas afines.
3. Dirección General de Salud Pública (Servicio de Seguridad Alimentaria y Salud Ambiental): Cada año organiza y gestiona aquellas actividades de formación que se consideren necesarias y que no son cubiertas por los institutos mencionados. Se gestiona con el presupuesto de la Dirección General de Salud Pública.
4. La Secretaría General Técnica del Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad: Organiza y gestiona aquellas actividades de formación que se consideren necesarias y que no son cubiertas por el IAAP.
5. Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, AECOSAN, Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, y Comisión Europea (a través de los Better Training).
6. Formación externa: Se podrá asistir igualmente a cursos organizados por otras instituciones cuando sea de interés para el funcionamiento del

sistema. Las conclusiones y aprendizajes de estos cursos tendrán que ser difundidos entre el personal relacionado con el contenido.

Los cursos que son impartidos por el Departamento de Sanidad y el Instituto Aragonés de Ciencias de la Salud (IACS), se someten a acreditación por la Comisión de Formación Continuada de las Profesiones Sanitarias de la Comunidad Autónoma de Aragón, órgano adscrito al Departamento de Sanidad. Esta acreditación permite reconocer la calidad de dicha formación.

### **1.8.7. SISTEMAS DE INFORMACIÓN Y REGISTROS**

- Documentación relativa a cada curso: comprenderá título, objetivos, fecha y lugar de impartición, profesorado, programa, metodología, coordinación técnica, número de horas lectivas, acreditación si la hubiera y relación de asistentes al mismo. El IAAP y el IACS disponen de bases de datos con los datos de los cursos que han gestionado en los últimos años.
- Organismos de control: en caso de delegación de determinadas funciones en organismos de control, se conservará igualmente documentación de la formación recibida.

### **1.8.8. DIFUSIÓN DEL PLAN DE FORMACIÓN Y DE LAS ACTIVIDADES FORMATIVAS**

El Plan de Formación se difundirá una vez aprobado. Los cursos serán publicados en el B.O.A. cuando los gestione el IAAP, y el resto, comunicados por correo electrónico.

## **1.9. PLANES DE EMERGENCIA PARA LA GESTIÓN DE CRISIS**

El Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad y el Departamento de Sanidad tienen previstos planes de emergencia ante situaciones excepcionales que puedan afectar a la sanidad animal, la higiene de los alimentos y el propio medio ambiente. Dichos planes recogen estructuras organizativas, procedimientos de actuación e instrumentos de gestión que garantizan una respuesta rápida, eficaz, proporcional y adecuada. Estos planes tienen como fin último salvaguardar la salud humana, la salud de los animales, mantener la integridad del medio ambiente y proteger los intereses socioeconómicos de los ciudadanos.

El objetivo de los planes operativos de emergencia es tener previsto, tanto los sistemas como las actividades a desarrollar ante incidentes de carácter alimentario que puedan suponer un riesgo grave para la salud de los consumidores o frente a situaciones de emergencia alimentaria.

Las actuaciones a desarrollar en estos Planes de emergencia, se articulan mediante diferentes herramientas:

- 1) Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) y Red de alerta Sanitaria Veterinaria (RASVE).
- 2) Sistema de gestión de crisis alimentarias.
- 3) Sistema de comunicación del riesgo a la población.

### **1.9.1. SISTEMA COORDINADO DE INTERCAMBIO RÁPIDO DE INFORMACIÓN. RED DE ALERTA SANITARIA VETERINARIA.**

El objetivo fundamental del **Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI)**, es garantizar a los consumidores que los productos que se encuentran en el mercado son seguros y no presentan riesgos para su salud. Para conseguir este objetivo, este sistema se estructura en forma de red, cuya base primordial es el intercambio rápido de información entre las distintas Autoridades competentes, facilitando de este modo las actuaciones oportunas sobre aquellos productos alimenticios que pudieran suponer un riesgo directo o indirecto para la salud de los consumidores, y cuyo fin último es la retirada de la comercialización de los productos implicados, para su posterior destrucción, reexpedición o empleo para otros fines. A su vez este sistema, se integra en los restantes Sistemas de Alerta Alimentaria, tanto comunitario, teniendo su reflejo en el "Rapid Alert System for Food and Feed" (RASFF), establecido a nivel comunitario por el artículo 50.1 del Reglamento (CE) nº 178/2002, y en el que se integran de forma conjunta las incidencias vinculadas a los piensos y a los alimentos destinados a consumo humano, como internacional a través del Departamento de Seguridad Alimentaria y, Zoonosis y enfermedades de transmisión Alimentaria de la OMS (INFOSAN).

La última versión del procedimiento de gestión del SCIRI se encuentra aprobada por la Comisión Institucional de AECOSAN del 16 de enero de 2013. De acuerdo con este procedimiento, la AECOSAN es la responsable, a nivel nacional, de la coordinación de la red, en la que además participan otros puntos de contacto. La gestión del SCIRI se realiza en 4 niveles: alerta, información, rechazo y varios, teniendo en cuenta la gravedad del riesgo, el origen de los productos implicados y de su distribución en territorio nacional, comunitario o terceros países, etc.

Otra pieza clave en la vigilancia epidemiológica son las Redes de vigilancia y alerta epidemiológica. Su finalidad es la detección precoz de problemas sanitarios que dan lugar a alertas que permiten a los SVO de los demás países tomar medidas oportunas para reducir el riesgo de difusión del problema sanitario a otros territorios. Las redes de vigilancia epidemiológica son las estructuras a través de las cuales se desarrollan las actuaciones de los programas de vigilancia epidemiológica. De esta manera sus integrantes, tanto personas como instituciones, serán los encargados de recoger la información de forma periódica o continua. A continuación, la trasladarán a un centro de tratamiento, que deberá transformar la información inicial en datos de interés colectivo, que serán difundidos a los centros de toma de decisiones.

Las fuentes de información pueden ser muy variadas: ganaderos, veterinarios clínicos, mataderos, PIFs, laboratorios oficiales, laboratorios privados, facultades de veterinaria, sistemas centinelas, organismos de investigación, etcétera.

Red de vigilancia de España: **Red de Alerta Sanitaria Veterinaria (RASVE).**

El sistema de alerta sanitaria veterinaria se creó mediante el Real Decreto 1440/2001, con el objetivo de prevenir la entrada de enfermedades infecciosas, evitar su difusión y erradicar las ya presentes.

Este sistema incluye la red RASVE, con un servidor informático que integra toda la información en materia sanitaria proveniente de fuentes tanto nacionales como comunitarias e internacionales; posteriormente difunde esta información en forma de alertas a los centros de toma de decisiones y al público en general. De esta manera recoge la información de las redes de vigilancia epidemiológica de las CCAA y de ADNS y las relaciona con el sistema comunitario de movimientos de animales y productos de origen animal TRACES y la base nacional de datos del Sistema Integral de Trazabilidad Animal (SITRAN). Permite una actuación rápida, eficaz y coordinada y, en definitiva, facilita la toma de decisiones urgentes para la prevención, control y

erradicación de las enfermedades animales. RASVE incluye dos módulos diferenciados:

- **Módulo de focos:** a través del mismo las CCAA notifican los focos en su territorio, estando conectado directamente con ADNS. De esta manera se agiliza la comunicación de información, tanto a las otras CCAA, como a la Comisión Europea, al resto de EEMM y a los sectores ganaderos. Este sistema también funciona en sentido inverso, recibiendo información de los focos producidos en el resto de EEMM y difundiéndola a nivel nacional. El módulo es de acceso público y permite consultar focos aplicando diferentes criterios de búsqueda.
- **Módulo de epidemio-vigilancia (de alertas):** permite identificar las partidas de animales que han salido/entrado de/desde una zona o explotación en la que se haya producido un foco, así como su localización. Facilita, además, la puesta en marcha de las actuaciones ante la aparición de un foco, ya que dispone de una herramienta geográfica que automáticamente nos permite determinar las zonas de vigilancia y protección, establecer pasillos sanitarios o identificar las explotaciones u otros establecimientos dentro de esas zonas. El módulo de alertas es privado, sólo al servicio de los SVO.

Esta red está unida a Red de vigilancia de la UE: Animal Disease Notification System (ADNS) y a la Red de vigilancia de la OIE: World Animal Health Information System (WAHIS).

### **1.9.2. SISTEMA DE GESTIÓN DE CRISIS ALIMENTARIAS**

El objetivo del Plan de emergencia para la gestión de crisis es el de disponer de unas directrices que permitan gestionar situaciones de emergencia en las que un pienso, un alimento o incluso enfermedades propagadas por los animales, ya sea directamente o a través del medio ambiente, supongan un riesgo grave para la salud de personas. Estas situaciones excepcionales no pueden gestionarse adecuadamente mediante la aplicación de las medidas ordinarias de gestión del riesgo sino que exigen la aplicación de medidas extraordinarias.

Así mismo el Plan permite tener a disposición los medios y recursos necesarios en caso de urgencia.

Se entiende por crisis alimentaria aquella situación que entraña factores críticos de tal magnitud que la gestión del riesgo derivado de ella resulta tan compleja que no puede gestionarse de una forma adecuada mediante los medios habitualmente establecidos, y en la que confluyen los siguientes aspectos:

- Riesgo grave, directo o indirecto, para la salud humana o animal.
- Propagación del riesgo a una considerable parte de la cadena alimentaria y,
- Extensión potencial dentro y fuera de la Comunidad Autónoma.

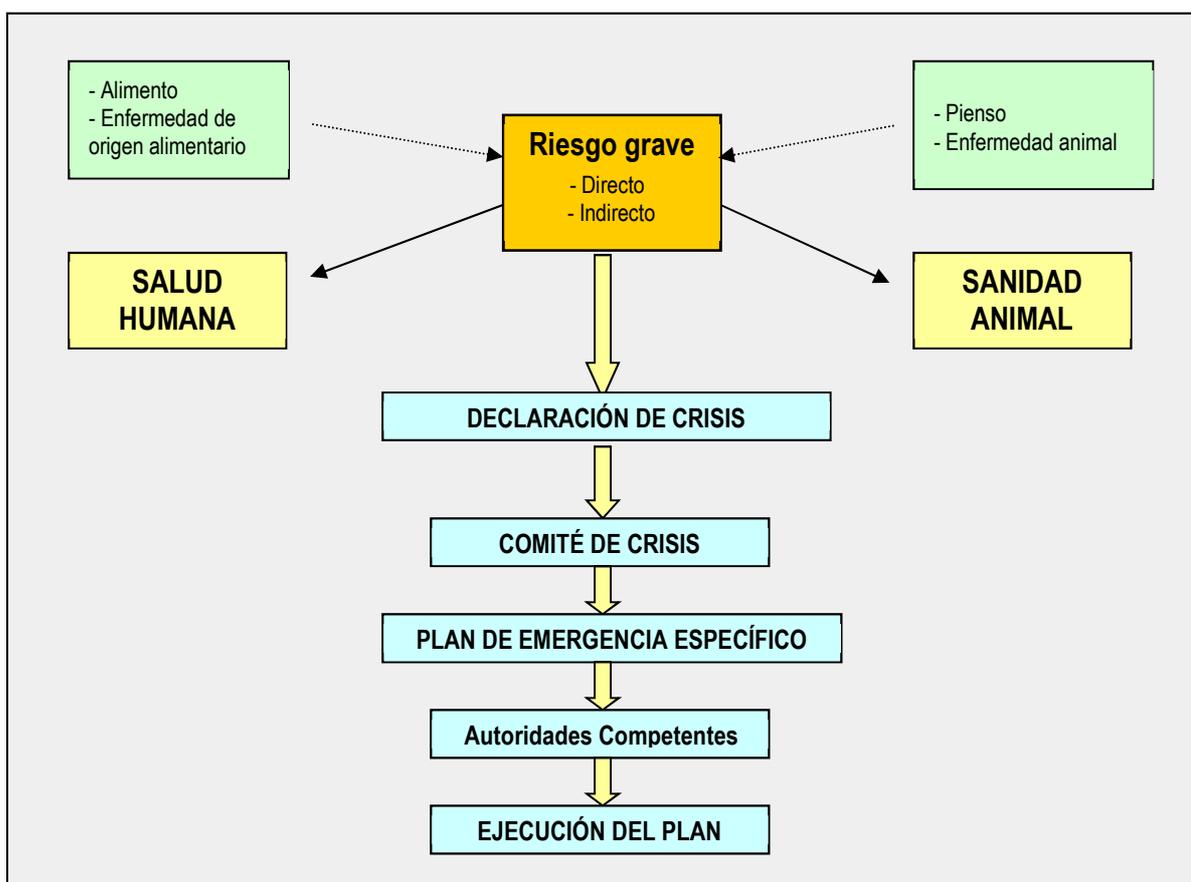
Además hay que tener en cuenta la incidencia de determinadas informaciones en la opinión pública, que aún sin entrañar riesgos sanitarios, pueden generar situaciones de crisis y hagan precisa la puesta en marcha del Plan.

La experiencia adquirida demuestra que las situaciones que entrañan riesgos suelen gestionarse de manera adecuada mediante los procedimientos existentes. Así pues, las situaciones que deben considerarse como crisis alimentarias serán muy limitadas, por no decir excepcionales. Cuando se declaren situaciones de crisis se constituirá un Comité de crisis. Dependiendo del ámbito y extensión de la misma, podrá ser gestionada de forma conjunta por ambos Departamentos o de manera específica por

el Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad o por el Departamento de Sanidad. El Comité de crisis estará constituido por representantes de los Servicios Centrales relacionados directamente con la naturaleza de la crisis, y en su caso, por aquel otro personal que en función de las circunstancias, se considere necesario. Las funciones a desarrollar por el Comité de crisis serán las siguientes:

- Recopilar y evaluar todos los datos pertinentes y determinar las opciones disponibles para gestionar la crisis.
- Adoptar las medidas necesarias para asegurar una gestión eficiente de la crisis contando para ello con la asignación de los recursos adecuados.
- Informar al público sobre los riesgos de las crisis y sobre las medidas adoptadas al respecto.
- Prever asistencia científica y técnica en relación con el riesgo de que se trate, en caso necesario.
- Aprobar el plan de emergencia específico para la crisis.
- Elaborar los informes pertinentes.
- Proponer el cierre de la crisis.
- Cualquier otra medida/actuación pertinente.

Se elaborarán planes de emergencia para diversos tipos de situaciones.



### Sectores en los que están previstos

Cuando concurren las circunstancias mencionadas anteriormente para la consideración de una situación de crisis, se tomarán las medidas necesarias para afrontarlas en los siguientes sectores:

- Sector AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN

Se elaborarán planes de emergencia en situaciones de crisis en todos aquellos sectores relacionados con riesgos para la salud humana o animal a través de piensos o enfermedades animales. Cada uno de los programas de control que lo precise tendrá desarrollado el plan de emergencia en el punto 5.4. del programa. A destacar:

- Alimentación animal: se incluyen los incidentes relacionados con la contaminación de piensos y otros riesgos para la salud de personas y/o animales.
- Sanidad animal: se incluyen todas las enfermedades animales que entrañen riesgo grave para la salud de personas o animales. También se incluyen aquellas otras no incluidas en programas de control pero cuyos planes son necesarios en virtud de la legislación comunitaria (Peste porcina clásica, Fiebre aftosa, Enfermedad vesicular porcina, Peste bovina, Peste de los pequeños rumiantes, Enfermedad hemorrágica epizootica de los ciervos, Viruela ovina y caprina, Estomatitis vesicular, Peste porcina africana, Dermatitis nodular contagiosa, Fiebre del Valle del Rift, etc.).

- Sector SALUD PÚBLICA

AECOSAN cuenta con procedimientos para gestionar crisis en el ámbito de la seguridad alimentaria, en fases posteriores a la producción primaria. Dichos procedimientos recogen, entre otros aspectos, aquellas posibles situaciones que pueden ser consideradas como crisis, el sistema de constitución y funcionamiento de un Comité de crisis y las actuaciones genéricas que deben llevarse a cabo.

### **1.9.3. SISTEMAS DE COMUNICACIÓN DEL RIESGO A LA POBLACIÓN**

La AECOSAN, dispone de un "*Procedimiento general de comunicación del riesgo a la población*", cuya última versión fue aprobada en el Consejo de Dirección de la AECOSAN de 17 de diciembre de 2009, en la cual se establecen los supuestos básicos a partir de los cuales se debe activar un procedimiento de comunicación del riesgo.

Estos supuestos comprenden las comunicaciones relacionadas con riesgos graves que puedan suponer un peligro para la salud pública de los consumidores. En el mismo, se señalan los supuestos en los que se debe proceder a la activación de este procedimiento. Se llevará a cabo en los siguientes casos: Comunicaciones de la red relacionadas con peligros graves e inmediatos, capaz de producir un daño por el consumo o la utilización del producto que pueda afectar al consumidor final en nuestro país, y que esté distribuido a nivel nacional, no existiendo una posibilidad de paralización inmediata de su comercialización o ante situaciones de emergencia alimentaria, ante la existencia de un nuevo riesgo no evaluado que implique recomendaciones de consumo específicas bien para los consumidores en general, bien para grupos de población concretos o, finalmente, ante supuestos en los que no se den las condiciones antes expuestas pero exista una demanda social o mediática de información a la que sea necesario responder. Este último punto podrá valorarse por la Comunidad Autónoma en cuyo territorio se detecta el problema o por la AECOSAN y si afectara a todo el territorio nacional, la posibilidad de iniciar una actividad de comunicación del riesgo.

## **1.10. SOPORTES INFORMÁTICOS. BASES DE DATOS**

Para desarrollar el control oficial se dispone de diversas bases de datos en soporte informático. Las bases de datos son gestionadas casi exclusivamente por un Departamento si bien para mejorar el control oficial, el acceso puede darse a todos los Departamentos.

### **1.10.A. BASES DE DATOS EN EL ÁMBITO DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA**

Se ha desarrollado un Sistema Integral de Trazabilidad Animal (**SITRAN**). Se trata de un sistema multi-especie que incluye tres registros: REGA, REMO y RIIA, imprescindibles para la puesta en práctica de las políticas de sanidad animal y seguridad alimentaria.

Incluye además la aplicación "Planes de viaje" para la comprobación de las hojas de ruta o cuadernos de a bordo en los intercambios intracomunitarios.

#### **1.10.A.1. Registro General de explotaciones ganaderas (REGA)**

Establecido y regulado por el Real Decreto 479/2004. Su finalidad es constituir un registro para la gestión de los datos básicos de las explotaciones ganaderas de todas las especies ubicadas en la Comunidad Autónoma de Aragón. Para poder proceder al registro de una explotación, el titular debe facilitar a la autoridad competente los datos básicos establecidos por el R.D. 479/2004, tras lo cual la autoridad competente inscribirá la explotación ganadera en dicho registro y le asignará un número de identificación de acuerdo al modelo que establece el citado real decreto, para posteriormente comunicar esos datos a la Subdirección General de Sanidad e Higiene Animal y Trazabilidad (MAPAMA) y formar parte del Registro General de Explotaciones de España.

#### **1.10.A.2. Registro General de movimientos de ganado (REMO)**

Establecido y regulado por el Real Decreto 728/2007. Se trata de un sistema de registro de movimientos de los animales de interés ganadero de la Comunidad Autónoma de Aragón. Incluye los datos básicos de los movimientos entre explotaciones, incluyendo los mercados y los mataderos, tanto dentro de la Comunidad Autónoma de Aragón, como en el territorio nacional y con otros países. Así mismo, incluye los datos básicos a registrar, en función de la normativa aplicable, de los animales identificados individualmente.

Se irán incorporando progresivamente las diferentes especies, de acuerdo con el calendario establecido en el Real Decreto 728/2007.

#### **1.10.A.3. Registro de Identificación Individual Animal (RIIA)**

Establecido y regulado por el Real Decreto 728/2007. Se trata de un sistema de registro de identificación individual de aquellas especies para las que es obligatorio el registro individual de animales. Actualmente afecta al ganado bovino, ovino, caprino y equino.

En él se incluyen los datos básicos de los animales según su especie, de tal modo que se puede obtener el historial o traza del animal en los casos establecidos.

#### **1.10.A.4. Aplicación Planes de viaje**

En los movimientos intracomunitarios de animales es necesario, además del certificado sanitario, una hoja de ruta o cuaderno de a bordo cuya preparación es responsabilidad del organizador del viaje, pero que ha de ser comprobada y sellada por la autoridad competente.

Se trata pues de una herramienta informática para la comprobación dentro de las hojas de ruta o cuadernos de a bordo, de las distancias entre origen y destino, densidad de carga, tiempos de viaje y descanso, así como la obtención de modelos de las hojas de ruta o cuaderno de a bordo.

Además de la plataforma SITRAN, se disponen de otras aplicaciones informáticas:

#### **1.10.A.5. Sistema Informático Veterinario Europeo (TRACES)**

Las comunidades autónomas son las competentes en materia de movimientos intracomunitarios, y mediante esta aplicación se realizan los movimientos de salida desde la Comunidad Autónoma de Aragón y se comunican los de entrada a la misma.

#### **1.10.A.6. Sistema informático de Alimentación Animal (SILUM)**

Es una herramienta informática incorporada en la página web del MAPAMA para satisfacer las necesidades en el campo de la alimentación animal, sirviendo de herramienta dinámica y eficaz.

Facilita la gestión global de la alimentación animal entre los distintos eslabones que componen este sector, desde la Administración Pública hasta los puntos de entrada fronterizos y los operadores del sector. Está compuesto de varios módulos con distinto grado de acceso según el perfil de usuario.

#### **1.10.A.7. 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 sanidad animal, y del Reglamento (CE) Nº 1/2005, sobre protección de los animales durante su transporte y operaciones conexas.

#### **1.10.A.8. Sistema de Información para la Identificación y Genotipado de Ganado Ovino (ARIES)**

Establecido y regulado por el Real Decreto 1312/2005, por el que se establece el programa de selección genética para la resistencia a las Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (EETs) en ovino. Incluye datos de los animales, explotaciones y genotipo.

#### **1.10.A.9. Sistema de Trazabilidad y Calidad de la leche cruda (Letra Q)**

Establecido y regulado por el Real De 217/2004, 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. Ha sido ampliado con la publicación del R.D. 1728/2007, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo y la publicación del Real Decreto 752/2011, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los agentes del sector de leche cruda de oveja y cabra.

Los responsables de los centros lácteos registran en Letra Q todos los movimientos que se producen desde que la leche sale de la explotación productora hasta que llega a un centro de transformación, así como la toma de muestras obligatoria de leche cruda y sus resultados. Del mismo modo, las autoridades competentes aportan todos los datos de agentes, establecimientos y contenedores en la citada base de datos.

#### **1.10.A.10. Red de Alerta Sanitaria Veterinaria (RASVE)**

El sistema de alerta sanitaria veterinaria se creó mediante el Real Decreto 1440/2001, con el objetivo de prevenir la entrada de enfermedades infecciosas, evitar su difusión y erradicar las ya presentes. Es un sistema informático que integra toda la información sanitaria disponible tanto a nivel nacional como internacional

relacionada con la sanidad animal, sirviendo como sistema de apoyo en el control y vigilancia de las enfermedades y permitiendo, en tiempo real, la conexión entre las aplicaciones informáticas existentes en materia de sanidad, producción y seguridad alimentaria. Facilita la toma de decisiones urgentes para la prevención, control y erradicación de las enfermedades animales.

RASVE incluye dos módulos diferenciados:

- **Módulo de focos:** a través del mismo las CCAA notifican los focos en su territorio, estando conectado directamente con ADNS. De esta manera se agiliza la comunicación de información, tanto a las otras CCAA, como a la Comisión Europea, al resto de EEMM y a los sectores ganaderos. Este sistema también funciona en sentido inverso, recibiendo información de los focos producidos en el resto de EEMM y difundiéndola a nivel nacional. El módulo es de acceso público y permite consultar focos aplicando diferentes criterios de búsqueda.
- **Módulo de epidemio-vigilancia (de alertas):** permite identificar las partidas de animales que han salido/entrado de/desde una zona o explotación en la que se haya producido un foco, así como su localización. Facilita, además, la puesta en marcha de las actuaciones ante la aparición de un foco, ya que dispone de una herramienta geográfica que automáticamente nos permite determinar las zonas de vigilancia y protección, establecer pasillos sanitarios o identificar las explotaciones u otros establecimientos dentro de esas zonas. El módulo de alertas es privado, sólo al servicio de los SVO.

#### **1.10.A.11. Aplicaciones informáticas en sanidad animal**

- **BT-NET:** recoge, almacena y analiza los datos de vigilancia frente a la fiebre catarral ovina o enfermedad de la lengua azul. Incluye datos serológicos/virológicos, datos entomológicos y datos sobre vacunaciones.
- **Aplicación salmonella:** del Plan Nacional de control de Salmonella. Permite la grabación de datos de las tomas de muestras efectuadas y de las medidas de bioseguridad de las explotaciones avícolas.

#### **1.10.A.12. Aplicación informática para la gestión de los resultados y programas del Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR)**

A través de esta aplicación se introducen y envían los datos y resultados del PNIR de la Comunidad Autónoma de Aragón para la elaboración del plan anual en una aplicación informática de ámbito nacional. Existen procedimientos normalizados de trabajo para la inclusión de esos datos de manera homogénea, con indicaciones técnicas e informáticas.

#### **1.10.A.13. Aplicación informática para la gestión de subproductos animales no destinados a consumo humano (SANDACH)**

A través de esta aplicación se intercambia información entre los miembros de la Comisión Nacional de SANDACH, se establece el registro nacional de establecimientos y transportistas SANDACH, se recogen documentos como el plan nacional, el libro blanco y la legislación aplicable en la materia.

#### **1.10.A.14. Registro de núcleos zoológicos de Aragón**

Establecido y regulado por el Decreto 181/2009, de 20 de octubre, por el que se regulan los núcleos zoológicos en la Comunidad Autónoma de Aragón, en el que se inscriben todos los centros autorizados en Aragón como núcleos zoológicos. Actualmente integrada en REGA.

#### **1.10.A.15. Aplicación informática para la gestión de muestras del Laboratorio Agroambiental**

A través de esta aplicación se introducen los datos de la toma de muestras serológicas y de microbiología de animales y piensos efectuadas en la Comunidad Autónoma de Aragón y sus resultados. Posteriormente se incluirán igualmente los datos de otro tipo de muestras. Existen procedimientos normalizados de trabajo para la inclusión de esos datos de manera homogénea, con indicaciones técnicas e informáticas.

#### **1.10.A.16. Aplicación informática del Sistema de Alerta Rápida de Alimentos y Piensos. IRASFF**

El Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (i-RASFF), es el sistema utilizado actualmente por España para el intercambio rápido de información en materia de piensos. En cada CCAA hay un punto de contacto con entrada en la i-RASFF para la declaración y recepción de alertas, notificaciones y noticias que serán validadas y distribuidas a otras CCAA y a la UE a través del punto de contacto del MAPAMA de la Subdirección General de Medios de Producción Ganaderos.

#### **1.10.A.17. Aplicación informática de la Red de Laboratorios Agroalimentarios.**

La Red de Laboratorios Agroalimentarios, integrada por los laboratorios que han sido designados por las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas para realizar el control oficial de productos agroalimentarios y medios de producción. Con la creación de esta Red, se pretende lograr una coordinación más eficaz del control analítico oficial, así como facilitar la coordinación de las actuaciones en materia de análisis de productos agroalimentarios y medios de producción. Por ello, se ha creado el portal Web de la Red de Laboratorios Agroalimentarios, en el que se puede consultar toda la información relativa a la cartera de servicios de los laboratorios que figuran en la red, gracias a la creación de una base de datos centralizada, que permite la puesta en conocimiento de los recursos analíticos, características de calidad y métodos analíticos disponibles en cada laboratorio.

### **1.10.B. BASES DE DATOS EN EL ÁMBITO DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LOS ALIMENTOS DE PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL**

#### **1.10.B.1. Registro Oficial de Productos Fitosanitarios (ROPO)**

La base de datos del Registro Oficial de Productos Fitosanitarios está gestionada por la Subdirección General de Sanidad e Higiene Vegetal y Forestal del MAPAMA. Es un mecanismo necesario para que sólo puedan comercializarse aquellos productos fitosanitarios que sean útiles y eficaces para combatir plagas, pero que no comporten otros riesgos colaterales. Para que un producto pueda comercializarse debe estar autorizado previamente e inscrito necesariamente en el Registro citado.

#### **1.10.B.2. Registro de Establecimientos y Servicios Plaguicidas**

Establecido por la Orden de 27 de julio de 1998, de Departamento de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se regula la inscripción y funcionamiento del Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Plaguicidas en la Comunidad Autónoma de Aragón, modificada por la Orden de 5 de mayo de 2004 del Departamento de Agricultura y Alimentación.

Las bases de datos del Registro de Establecimientos y Servicios Plaguicidas, están gestionadas por los Servicios Provinciales de Desarrollo Rural y Sostenibilidad y permiten conocer los puntos de inspección existentes en cada provincia.

### **1.10.B.3. Registro Oficial de Productores, Comerciantes e Importadores de vegetales y productos vegetales**

Mediante la Orden de 17 de mayo de 1993 se traspone al ordenamiento jurídico español la Directivas 92/90/CEE de la Comisión, que establece las obligaciones a que están sujetos los productores e importadores de vegetales, productos vegetales u otros objetos, así como las normas detalladas para su inscripción en un Registro Oficial, con el fin de garantizar el funcionamiento eficaz del sistema de controles.

Las personas físicas o jurídicas que produzcan o comercialicen vegetales y productos vegetales que sean potenciales propagadores de plagas de cuarentena, deberán estar inscritos en el Registro Oficial. Para ello deberán presentar una solicitud de inscripción ante la Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario o, en caso de operadores que realicen operaciones exclusivamente de importación de determinados vegetales y productos vegetales y no dispongan de instalaciones para producción, almacenamiento y comercialización de estas mercancías, ante la Subdirección General de Sanidad e Higiene Animal y Trazabilidad del MAGRAMA. Examinadas las solicitudes y comprobada su conformidad, los solicitantes serán inscritos con un número de registro individual que permita su identificación.

### **1.10.B.4. Registro Oficial de Explotaciones Agrícolas de Aragón (REA) Y Registro General de la producción agrícola (REGPEA)**

La Orden de 27 de julio de 2015 por la que se crea y regula el Registro de Explotaciones Agrícolas de Aragón, se desarrolla como respuesta a lo establecido por 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 de la producción primaria agrícola, y crea y regula el Registro General de la Producción Agrícola, también conocido como REGPEA.

El REGPEA se ha constituido como la suma de los distintos registros autonómicos, creándose una base de datos nacional que puede ser consultada desde la web del MAPAMA. El REGPEA es un registro imprescindible para el cumplimiento de la normativa comunitaria sobre seguridad alimentaria, constituyendo un elemento esencial para los servicios de inspección de cualquier ámbito territorial y un instrumento válido y conveniente para otros fines de la política agraria, teniendo también como objetivo la creación y regulación de los Programas de Control Oficial de la Producción Primaria Agrícola.

## **1.10.C. BASES DE DATOS EN LAS ETAPAS DE LA CADENA ALIMENTARIA POSTERIORES A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA**

### **1.10.C.1. Registros de Salud Alimentaria (RSA)**

Sirve como soporte de los registros alimentarios Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) que tiene carácter nacional, y el Registro Sanitario de Establecimientos Alimentarios de Aragón (RSEAA). Por tanto, en esta base de datos se encuentran los establecimientos:

- **Establecimientos del RGSEAA**
- **Establecimientos del RSEAA**, que incluye los establecimientos que hasta ahora estaban incluidos en:
  - **Establecimientos y actividades de comidas preparadas**: incluye establecimientos que elaboran y/o sirven comidas listas para el consumo destinadas al consumidor final.
  - **Comercio al por menor de carnes frescas y derivados**: incluye establecimientos dedicados a la elaboración y/o comercialización de carnes y determinados productos directamente al consumidor final.
  - **Comercio minorista**: incluye establecimientos de venta de productos directamente al consumidor final no incluidos en los apartados anteriores.

Iniciado en el año 2011 para minoristas elaboradores del sector de obrador de panadería, bollería y pastelería, está en fase de desarrollo para el resto de sectores de alimentación.

La base de datos tiene como finalidad la gestión de los datos básicos de establecimientos y empresas alimentarias de Aragón, que engloba la información de titularidad, ubicación y actividad, dando así cumplimiento a lo establecido en el Reglamento (CE) Nº 852/2004 sobre la obligación de registrar los establecimientos en los que se realice cualquiera de las operaciones de producción, transformación y distribución de alimentos. Esta base de datos pretende no sólo recoger los datos que identifican los establecimientos, sino también la planificación y seguimiento de los resultados del control oficial, con el fin de constituir un sistema de información integrado que permita obtener los indicadores para la evaluación de los programas del PACCAA en el ámbito del Departamento de Sanidad.

#### **1.10.C.2. Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI).**

Se trata de un sistema para el intercambio rápido de información, coordinado a su vez con el RASFF con funcionamiento a nivel europeo, en que se incluye todas las situaciones y/o productos que puedan suponer un riesgo alimentario para los ciudadanos, de modo que se permite una intervención rápida. Esta intervención puede ser la localización de un producto, así como la intervención en los establecimientos que participen en la producción, transformación y/o comercialización de dichos productos.

Se gestiona en la Aplicación Informática para la Gestión de Alertas Alimentarias y Control Oficial (ALCON). La gestión de dicha aplicación es de AECOSAN y tienen acceso las diferentes DGSP de las CCAA.

#### **1.10.C.3. Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria (RELSA).**

La aplicación informática de la red de laboratorios, públicos o privados, que participan en el control oficial consta de dos partes:

- **RELSA PÚBLICO:** es un buscador de laboratorios, cuya función es obtener datos de las ofertas analíticas con los ensayos realizados en el marco del control oficial, así como de los laboratorios que los realizan.
- **RELSA PRIVADO LABORATORIOS:** es la base de datos que nutre a RELSA. En ella, cada laboratorio de control oficial designado ha de incluir sus datos y el alcance concreto-cartera de servicios para el que ha sido designado por una o varias autoridades competentes. Se pretende recoger inicialmente en dicha base de datos las capacidades analíticas de todos los laboratorios, tanto públicos como privados, que sean designados para participar en el control oficial por las distintas autoridades competentes.

#### **1.10.C.4. Aplicación informática para la gestión de las muestras del Laboratorio de Salud Pública de Aragón.**

#### **1.10.C.5. Base de datos del SINAC (Sistema de Información Nacional de Aguas de Consumo).**

Es un sistema de información sanitaria que recoge datos de los abastecimientos y la calidad del agua de consumo humano.

## **1.10.D. BASES DE DATOS EN EL ÁMBITO DE LA CALIDAD COMERCIAL, LA CALIDAD DIFERENCIADA Y LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA ECOLÓGICA.**

### **1.10.D.1. Registro de Industrias Agrarias**

La Ley 21/1992 de Industria prevé la creación de un Registro de Establecimientos Industriales. El Decreto 227/1993, de 29 de diciembre, de la Diputación General de Aragón, distribuye competencias entre los Departamentos de Agricultura, Ganadería y Montes (hoy, Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad) e Industria, Comercio y Turismo (hoy, Departamento de Economía, Industria y empleo), en materia de industrias agrarias y alimentarias.

### **1.10.D.2. Registro de operadores de las Denominaciones Geográficas de Calidad**

La Ley 9/2006 de 30 de noviembre de Calidad Alimentaria en Aragón, en su Título III, Capítulo II enumera las Denominaciones Geográficas de Calidad y en los artículos posteriores enumera que en el reglamento de funcionamiento de las denominaciones deberá contemplarse los registros de los diferentes operadores. En la normativa específica de cada Denominación Geográfica de Calidad, se describen los diferentes registros.

### **1.10.D.3. Registro General de Operadores Ecológicos**

Por Real Decreto 833/2014, de 3 de octubre, se establece y regula una base de datos nacional denominada Registro General de Operadores Ecológicos (REGOE), que incluye los datos obrantes en los registros o sistemas de información gestionados por las comunidades autónomas (en Aragón, el Registro de operadores de producción ecológica de Aragón, regulado por Decreto 78/2014, de 13 de mayo).

### **1.10.D.4 Registro de Entidades de Certificación**

El Decreto 200/2002 de 11 de junio del Gobierno de Aragón crea el Registro de Entidades de Control y Certificación de Productos Agroalimentarios. Posteriormente se publicaron diferentes Órdenes que establecían normas de funcionamiento (Orden de 19/02/2003 y Orden de 24/02/2004).

### **1.10.D.5 Registro informativo de organismos Independientes de control de Ibérico (RIBER)**

Creado por el artículo 11 del Real Decreto 1469/2007, de 2 de noviembre, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos.

## **1.10.E. BASES DE DATOS EN EL ÁMBITO DE CONSUMO.**

En el ámbito estatal se dispone de la aplicación integral "COLABORA" para el intercambio de información entre el Organismo y las CCAA con competencias en materia de control de mercado de productos y servicios puestos a disposición de los consumidores y usuarios, así como también de la aplicación informática "GESCAN" desarrollada para el intercambio de información entre las autoridades de control de las CCAA con competencias en materia de protección de los consumidores sobre las campañas nacionales de inspección y control de mercado y en la aplicación GENDACO disponible para hacer un tratamiento de los resultados de estas campañas integrada en la GESCAN.

En el CICC (Centro de Investigación y Control de la Calidad) se está implantando un nuevo LIMS (ORALIMS).

En el ámbito autonómico, se trabaja con el Sistema Informático de Consumo, SIC, como aplicación que engloba todos los datos de consumo. En la actualidad se está diseñando una plataforma que permitirá el acceso directo, vía web, a través de la cual se habilitará una carpeta adicional para información y divulgación de archivos.

### **1.11. TRANSPARENCIA Y CONFIDENCIALIDAD**

Las autoridades competentes deben tomar las medidas adecuadas para que desarrollen sus actividades con transparencia y confidencialidad.

#### **Transparencia**

La Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno y la Ley 8/2015, de 25 de marzo, de transparencia de la actividad pública y participación ciudadana de Aragón tienen por objeto regular e impulsar la transparencia de la actividad pública y la participación ciudadana en el desarrollo de las políticas públicas.

Las anteriores leyes garantizarán, en el ámbito del PACCAA, el acceso de los ciudadanos a la información sobre las actividades de control desarrolladas por las autoridades competentes. Se procederá a la publicación de los resultados de los controles oficiales derivados de este Plan así como de las conclusiones de las auditorías del control oficial. Además, sin perjuicio de las disposiciones comunitarias y de derecho nacional aplicables al acceso a los documentos, cuando existan motivos razonables para sospechar que un alimento o un pienso puede 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 de dicho 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 se adopten o vayan a adoptarse para prevenir, reducir o eliminar ese riesgo.

**En particular en materia de consumo**, en aras del derecho a la información que tiene el ciudadano en relación con las actuaciones que acometan las administraciones públicas en este Plan Autonómico de control, y como cauce ordinario de interlocución con los consumidores, se trasladará al Consejo Aragonés de Consumidores y Usuarios en sus sesiones ordinarias o extraordinarias al efecto, al menos una vez al año, el estado de situación del Plan Autonómico de control de alimentos así como las evaluaciones de seguimiento que se hagan al mismo.

El Consejo de Consumidores y Usuarios se compromete a facilitar la información a los ciudadanos en los soportes que previamente hayan sido contrastados por personal responsable adscrito al citado Plan.

Se utilizarán los sistemas de difusión y participación de la Dirección General de Protección de Consumidores y Usuarios que se consideren adecuados para lograr el derecho a la información del ciudadano como el Consejo Aragonés de Consumo, el Observatorio de Consumo, las publicaciones de la Dirección General o diferentes Jornadas de Consumo que puedan organizarse.

En materia de Desarrollo Rural y Sostenibilidad, se dará traslado de la información correspondiente a la AASA y al Consejo Agroalimentario.

## **Confidencialidad**

La autoridad competente tomará las medidas adecuadas para garantizar que el personal encargado de efectuar los controles oficiales no divulgue la información obtenida en el desempeño de sus funciones, lo cual incluye:

- La confidencialidad de la instrucción o de procesos judiciales en curso.
- Los datos personales.
- Los documentos amparados por las excepciones contempladas en el Reglamento (CE) N° 1049/2001, relativo al acceso del público a los documentos del Parlamento Europeo.
- La información protegida por la legislación nacional y comunitaria, en especial, el secreto profesional y la confidencialidad de las deliberaciones.

El Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, señala en su artículo 13 el carácter confidencial de las actuaciones de los inspectores y la obligación del deber de sigilo profesional, considerando su incumplimiento sancionable.

La Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal, tiene por objeto garantizar y proteger, en lo que concierne al tratamiento de los datos personales, las libertades públicas y los derechos fundamentales de las personas físicas, y especialmente de su honor e intimidad personal y familiar.

La protección del secreto profesional no impedirá la divulgación de información por parte de las autoridades competentes en caso de que se sospeche que existe riesgo para la salud de personas y animales.

## **1.12. REVISION DEL PACCAA. REVISIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL.**

El objetivo principal del Reglamento (CE) Nº 882/2004 es garantizar que las autoridades competentes realicen controles oficiales de calidad para asegurar que los operadores aplican de forma correcta y eficaz la legislación alimentaria para prevenir, eliminar o reducir a niveles aceptables los riesgos que amenazan a las personas y a los animales. Concretamente, este Reglamento establece en su artículo 4.2 a) que las Autoridades Competentes tienen que garantizar la eficacia y adecuación de los controles oficiales en todas las fases de la producción, la transformación y la distribución de los alimentos y en el artículo 8.3 indica que los Estados miembros deben disponer de procedimientos para verificar la eficacia de los controles oficiales realizados, y que se adoptan medidas correctoras en caso de incumplimiento, de conformidad con el artículo 54 de esta misma norma.

Además, el artículo 4.6 indica que las autoridades competentes realizarán auditorías y, atendiendo al resultado de éstas, tomarán las medidas oportunas para asegurarse de que están alcanzando los objetivos del Reglamento. De acuerdo con la Decisión de la Comisión 2006/677/CE que establece líneas directrices para la ejecución de estas auditorías "La finalidad de los sistemas de auditoría es verificar si los controles oficiales (...) se aplican de forma efectiva y si son adecuados para alcanzar los objetivos de la legislación pertinente incluido el cumplimiento de los planes nacionales de control". En el marco global de la mejora continua y siguiendo el ciclo PDCA (Plan-Do-Check-Act), en la etapa de REVISIÓN (Check) se evalúan los resultados del sistema de control oficial, comprobando el grado de cumplimiento de lo planificado y la eficacia del citado sistema en su conjunto. Se emplean las técnicas de supervisión, de verificación de la eficacia y de auditoría del control oficial.

Para garantizar la eficacia del sistema, además de que el plan cumpla con los objetivos operativos y las medidas establecidas para garantizar la imparcialidad, calidad y coherencia de los controles, se establece:

- Un sistema de supervisión del control oficial
- Un sistema específico de verificación de la eficacia
- Un sistema de auditorías del control oficial

La **supervisión del control oficial** son las actividades que los niveles superiores jerárquicos realizan sobre los niveles inferiores y el personal de control oficial, al objeto de comprobar que aplican los procedimientos establecidos de una forma correcta y eficaz. Con ella se garantiza además una aplicación uniforme de los procedimientos y es un prerrequisito para poder medir la eficacia del sistema que viene dada especialmente por un mayor cumplimiento de los requisitos legales de seguridad alimentaria, calidad alimentaria, sanidad animal y bienestar animal.

El **sistema de verificación de la eficacia** consiste en valorar el grado en que se han alcanzado los objetivos previstos establecidos en el plan y en los programas de control oficial mediante el análisis de los indicadores correspondientes. Se realiza por los propios servicios responsables del diseño y ejecución del PACCAA.

El **sistema de auditorías del control oficial tiene como** finalidad la verificación de que los controles oficiales se aplican de forma efectiva y que el propio sistema de control oficial diseñado es adecuado para alcanzar los objetivos establecidos por la legislación de seguridad alimentaria, calidad alimentaria, sanidad animal y bienestar animal. Se realiza por un órgano o entidad independiente de las autoridades responsables del diseño y ejecución del PACCAA.

A continuación se muestra, de forma resumida, algunas características de las técnicas de revisión de los sistemas de control oficial:

	<b>SUPERVISIÓN</b>	<b>VERIFICACIÓN DE LA EFICACIA</b>	<b>AUDITORÍA</b>
<b>Objeto</b>	Verificación del cumplimiento y de la eficacia individual	Verificación del cumplimiento y eficacia del sistema de control oficial	Verificar el cumplimiento, eficacia y adecuación del sistema
<b>Ciclo Programación</b>	Continua	Ciclos de 5 años con hitos anuales	Ciclos de 5 años
<b>Personal encargado de realizarla</b>	Superior Jerárquico	Equipo responsable del sistema	Equipo auditor
<b>Elemento a estudiar</b>	Actuaciones de los agentes de control oficial/Servicios	Eficacia del sistema de control oficial	Eficacia global de los planes y programas del sistema de control oficial
<b>Cobertura</b>	Todos los agentes del control oficial	Todos los planes y programas de control oficial	Muestreo de planes y programas mediante priorización en base al riesgo
<b>Método</b>	Procedimiento de supervisión	Procedimiento de verificación	Procedimientos de auditoría
<b>Resultados</b>	Supervisiones conformes/No Conformes	Indicadores de cumplimiento y de eficacia del sistema de control oficial	No conformidades Auditoría conforme/ no conforme
<b>Conclusiones</b>	Específicas de los agentes del control oficial	Específicas y generales de los planes y programas de control	Globales de los planes y programas de control
<b>Medidas adoptar</b>	Correcciones a nivel individual o colectivo	Ajustes en los planes, programas, organización y recursos	Mejora en planes, programas, organización y recursos
	Revisión del sistema. Difusión de buenas prácticas.		

### 1.12.1. SUPERVISIÓN DE LOS CONTROLES

La supervisión de los controles oficiales se define como el conjunto de actividades realizada por los niveles superiores jerárquicos sobre los agentes de control oficial con el objeto de valorar la correcta y eficaz realización de sus funciones y la aplicación de la normativa comunitaria y nacional en materia de salud pública y seguridad alimentaria. Es decir, la supervisión es una técnica que permite realizar verificación del cumplimiento y la eficacia de los agentes de control oficial, no del sistema en su conjunto.

### **1.12.1.1. LAS SUPERVISIONES EN SALUD PÚBLICA**

Las Subdirecciones Provinciales de Salud Pública realizarán anualmente un **Plan de supervisión** en el que se detallará el número de supervisiones programadas para ese año y las prioridades de actuación. La supervisión se realizará en base a una priorización del riesgo asociada a la correcta realización de los controles oficiales. A modo de ejemplo, para valorar el riesgo se tendrá en cuenta la existencia de recursos humanos suficientes, la existencia de procedimientos, formación, resultados de supervisiones anteriores, etc. En cada supervisión, con el fin de obtener una conclusión sobre la conformidad con los aspectos y subaspectos verificados, se distinguen las siguientes etapas:

#### **1. Control documental.**

Se comprueban los expedientes, informes, registros, actas, etc. mediante la selección de un nº representativo de partidas o establecimientos.

#### **2. Comprobación de las actividades.**

Se comprueba que las actividades realizadas coinciden con las planteadas y que se llevan a cabo de forma que permiten alcanzar los objetivos perseguidos. Esta comprobación se realiza en la propia oficina y, en su caso, se completa con inspecciones in situ a las instalaciones correspondientes.

#### **3. Informe.**

Tras esta revisión el supervisor elaborará un informe detallado, indicando las no conformidades detectadas y las medidas correctoras que se proponen. Se proporcionará una copia de dicho informe a cada uno de los miembros de la unidad supervisada.

#### **4. Elaboración del Plan de Acción.**

El responsable de la Unidad supervisada elaborará un plan de acción con las medidas que está previsto adoptar para subsanar las deficiencias o desviaciones detectadas durante la supervisión.

#### **5. Revisión del Plan de Acción y seguimiento de acciones correctoras.**

El supervisor será igualmente el encargado de revisar el plan de acción y del seguimiento de las acciones correctoras programadas.

Cada unidad conservará durante un período mínimo de cinco años la información acerca de las supervisiones realizadas y las no conformidades detectadas

### **1.12.1.2. LAS SUPERVISIONES EN DESARROLLO RURAL Y SOSTENIBILIDAD**

Los Servicios Centrales de la **Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario**, responsables de cada uno de los programas, definirán en una Instrucción para cada programa de control o en una directriz si abarca a más de un programa de su Servicio:

- Quién realiza la verificación individual de los controles oficiales (verificación de cumplimiento).
- Qué procedimiento se utiliza y cómo se lleva a cabo la verificación.
- Cómo se hace la verificación de la eficacia del programa a nivel autonómico.
- Cómo se usan los resultados de la verificación a nivel autonómico (medidas correctivas y otros).

Los puntos fundamentales en los que se basa este sistema de mínimos de la verificación son:

- Se han de realizar tanto **verificaciones documentales como in situ**.

Se entenderá por **verificación documental** la verificación realizada sobre todo tipo de documentos en formato papel o electrónico relacionado con el control oficial, bases de datos o aplicaciones informáticas, actas, informes, procedimientos, sistema utilizado para la selección de explotaciones a inspeccionar, uso de datos o inspecciones de otros programas de control...

Se entenderá por **verificación in situ** la verificación realizada sobre el terreno, acompañando al inspector y siguiendo el mismo proceso de inspección que él realice. Puede comenzar ya en la oficina con la preparación de la inspección y seguir hasta su finalización o acciones posteriores a la misma.

- Los **porcentajes mínimos de verificación** de cada tipo (documentales o in situ) se fijarán para cada uno de los programas nacionales de control en cada una de las mesas o comités de coordinación de los mismos. Esto se hará constar en las fichas de los programas publicadas en la parte B del PNCOCA. Y por lo mismo se extenderán el PACCAA.
- Los tipos de **no conformidades en la verificación** se diferencian en:
  - No conformidades graves que pueden invalidar el control.**
  - No conformidades leves o menores que no invalidan el control.**

En cada programa de control se determinarán cuáles son los aspectos a verificar y las no conformidades derivadas de ellos. En base a esto se establecerá una gradación de no conformidades de forma que se contabilicen por un lado las que por su gravedad invalidan el control oficial y por otro, las menores que tan solo han de tener como consecuencia el establecimiento de medidas correctivas que corrijan esa actuación no conforme.

- Se entenderá por **medida correctiva** cualquier medida o acción posterior a la verificación que se realiza para corregir la no conformidad detectada en función de la gravedad de la misma, por ejemplo: repetición del control oficial por invalidación del mismo, modificación de procedimientos, de protocolos, establecimiento de criterios en la priorización de controles, formación del personal, supervisión sobre el terreno con el inspector con no conformidades, mayor uso de los resultados de auditorías internas, mejoras en las aplicaciones informáticas, mejoras en los procesos de coordinación o colaboración, etc...
- Finalmente se ha considerado fundamental la realización de un **análisis cualitativo** de la verificación realizada en cada programa de control, de forma que se detallen las no conformidades encontradas de mayor interés para el programa junto con las acciones correctivas que se han establecido como consecuencia de ellas.

### **1.12.1.3. LAS SUPERVISIONES EN CONSUMO**

La Dirección General de Protección de Consumidores y Usuarios redactará, bien sea en el documento de planificación de la campaña, si se trata de una actuación programada, o bien mediante una instrucción, en el resto de los casos, el procedimiento que ha de regir a la hora de llevar a cabo la supervisión de la actuación inspectora. En ese documento se concretarán, al menos, las siguientes cuestiones:

- Órgano responsable de la supervisión.
- Número mínimo de controles documentales.

- Número mínimo de controles presenciales.
- Protocolo de supervisión.

Una vez realizada la supervisión, el órgano responsable de la misma elaborará un informe en el que se reflejarán las incidencias observadas, así como las medidas correctoras a proponer, en función del tipo de deficiencia. La Dirección General de Protección de Consumidores y Usuarios, trasladará a la unidad inspectora el resultado de ese control y las medidas que han de adoptarse, a la vez que se requerirá la inmediata subsanación, en el supuesto de que ello sea posible. La unidad receptora procederá, en su caso, a subsanar los errores detectados remitiendo una copia de ello; si esto no fuera posible, acusará recibo del requerimiento, con el compromiso de atender las indicaciones en próximas actuaciones. Toda la documentación anterior se archivará en un expediente, debidamente identificado, cuya conservación se mantendrá al menos durante cinco años.

## **1.12.2. VERIFICACIÓN DE LA EFICACIA DE LOS CONTROLES OFICIALES**

### **1.12.2.1. LA VERIFICACIÓN EN SALUD PÚBLICA**

A los efectos de este Sistema de control oficial y de acuerdo con el documento "Verificación de la eficacia" de la Red PNCPA, se entiende por:

- **Eficacia:** el grado de consecución de los objetivos y resultados relacionados de los sistemas de control oficial o el grado que se espera alcanzar, teniendo en cuenta su importancia relativa.
- **Verificación de la eficacia:** evaluación de las actividades/procedimientos específicos (que pueden incluir componentes in situ) con el objetivo de determinar el grado de consecución de los objetivos o resultados establecidos.

Dentro del Sistema de control de los establecimientos alimentarios del PACCAA, el objetivo de la verificación de la eficacia de los controles oficiales es comprobar el grado en que se alcanzan los diversos objetivos establecidos.

El **Sistema de control de los establecimientos alimentarios del PACCAA** se ha establecido para alcanzar el **Objetivo de alto nivel nº 2** "Reducir los riesgos presentes en los alimentos, que amenazan la salud de las personas, a niveles razonablemente posibles y aceptables". A su vez este objetivo se ha desdoblado en los siguientes objetivos estratégicos:

**Objetivo estratégico 2.0:** Mejorar el grado y la calidad de implantación del PNCOCA y la cooperación y coordinación entre las Autoridades Competentes en relación al control oficial de los establecimientos alimentarios y alimentos

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

**Objetivo estratégico 2.2:** Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los productos alimenticios destinados a ser puestos a disposición del consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecida en las disposiciones legales

**Objetivo estratégico 2.3:** Reducir en lo posible y, en todo caso a niveles aceptables, la exposición de los consumidores a los riesgos biológicos y químicos presentes en los alimentos

**Objetivo estratégico 2.4:** 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

A su vez, para conseguir alcanzar estos objetivos estratégicos se han desarrollado programas de control, cada uno de los cuales tiene determinados **Objetivos operativos**, divididos en:

- **Objetivos de ejecución** de los controles oficiales.
- **Objetivos de cumplimiento** de los operadores y
- **Objetivos relativos a las medidas adoptadas ante la detección de incumplimientos por el control oficial.**

Para medir si se han alcanzado todos estos objetivos, se ha desarrollado un sistema de indicadores, que miden el grado de consecución de cada objetivo. Siendo que el **objetivo general los controles oficiales** es mejorar el cumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria por los operadores (objetivos estratégicos 2.1, 2.2) y reducir la exposición de los consumidores a los diversos riesgos alimentarios (objetivos estratégicos 2.3 y 2.4), la **eficacia del control oficial** se evalúa especialmente mediante el análisis de los indicadores que miden los **objetivos de cumplimiento** de los operadores. El control oficial será eficaz si consigue una reducción de los incumplimientos de los operadores. Para ello se medirá la diferencia existente entre la situación inicial al comienzo del plan (**indicador de base**) y la situación al final del plan (**indicador final**).

#### **1.12.2.2. LA VERIFICACIÓN EN DESARROLLO RURAL Y SOSTENIBILIDAD**

Todos los Servicios Centrales de la **DGAYFA** (Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario) responsables de los programas de control oficial, van a diseñar junto con el MAPAMA en sus órganos de coordinación, una serie de objetivos e indicadores que les permitan valorar la eficacia del sistema de control bien sea en la gestión del mismo o en su coordinación. El objetivo de la verificación de la eficacia de los controles oficiales es comprobar el grado en que se alcanzan los diversos objetivos establecidos. Una de las posibilidades para el diseño de los objetivos es plantear un **objetivo estratégico** de programa que será concretado y medido mediante uno o varios objetivos para las propias autoridades de coordinación del MAPAMA y **otros objetivos** para las autoridades competentes del control en las Comunidades Autónomas, pactados con el MAPAMA, antes de su implantación. Para cada tipo de objetivo deberá describirse el mismo, sus indicadores y el plazo en que quiere ser medido, bien cada año o en plazos más largos hasta el máximo de los 5 años del plan.

**Objetivos e indicadores autonómicos:** objetivos que se ofrezcan a las autoridades competentes para valorar la eficacia de sus controles. Estos objetivos tendrán que ser medidos de forma anual y reportados a la unidad del MAPAMA correspondiente mediante el informe anual.

- Objetivo
- Indicador
- Plazo de aplicación (anual, bianual...quinquenal.).

Por ello se describen en cada programa de control.

### **1.12.3. AUDITORÍAS DEL CONTROL OFICIAL**

La finalidad de sistema de auditoría es verificar si los controles oficiales se aplican de forma efectiva y si son adecuados para alcanzar los objetivos de la legislación alimentaria de aplicación incluido el cumplimiento del PACCAA. En las auditorías del control oficial se comprueba el cumplimiento, efectividad e idoneidad del PACCAA, incluido todos sus procedimientos. Es una obligación establecida por el Reglamento (CE) Nº 882/2004 en su artículo 4.6 en el que requiere que las autoridades competentes realicen auditorías internas u ordenen la realización de auditorías externas y, atendiendo al resultado de éstas, tomen las medidas oportunas para asegurarse de que están alcanzando los objetivos del Reglamento. Dichas auditorías deben ser objeto de un examen independiente y se realizarán de manera transparente. La Ley 17/2011, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, establece que las administraciones públicas competentes, a fin de que se lleve a cabo un proceso de auditorías que reúna la necesaria homogeneidad, establecerán los mecanismos de coordinación efectiva necesarios, y garantizarán que los sistemas abarcan todas las actividades de control en todas las etapas de la cadena alimentaria.

Dentro de las diversas posibilidades de gestionar las auditorías del control oficial, el Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad lo realiza a través del Servicio de Coordinación y Auditoría interna de Ayudas de la Secretaría General Técnica del Departamento. Por su parte, el Departamento de Sanidad está valorando integrarse en el sistema promovido por AECOSAN de intercambio de auditores entre autoridades competentes de las Comunidades Autónomas.

#### **Mandato de auditoría**

Para garantizar el funcionamiento independiente del sistema las Direcciones Generales aprobará formalmente un mandato de auditoría en el que se especificarán las responsabilidades y funciones de organismo / equipo de auditoría y cómo se harán las auditorías, anualmente.

#### **Realización de las auditorías**

Se realizarán teniendo en cuenta como orientación general la Decisión de la Comisión 2006/677/CE y la norma ISO 19011:2002, e incluirá:

- El desarrollo de un plan de auditoría, que contendrá los objetivos, el alcance, los criterios de auditoría, ubicaciones, fechas, horario y duración previstos, método de auditoría y funciones y responsabilidades de los miembros del equipo auditor.
- Las listas de comprobación a utilizar por los auditores durante el desarrollo de las auditorías.
- Actividades de revisión documental, entrevistas y visitas in-situ.

#### **Plan de auditoría**

Para cada auditoría que se realice se desarrollará un plan de auditoría que incluirá, al menos los siguientes elementos:

1. Información general de la auditoría
2. Equipo auditor
3. Objetivos de la auditoría
4. Criterios de auditoría
5. Alcance
6. Realización de la auditoría-itinerario
7. Tramitación y distribución del informe de auditoría

### **Informe de auditoría**

Tras la realización de la auditoría, el equipo auditor elaborará un informe de auditoría en el que se harán constar conclusiones que se desprendan de las evidencias encontradas, señalándose los hallazgos de la auditoría. El informe de auditoría incluirá al menos los siguientes apartados:

1. Información general de la auditoría
2. Equipo auditor
3. Objetivos de la auditoría
4. Criterios de auditoría
5. Alcance
6. Realización de la auditoría-itinerario
7. Tramitación y distribución del informe de auditoría

### **Plan de acción y seguimiento**

Tras la recepción del informe de auditoría la unidad auditada dispondrá de un periodo de tiempo determinado para proponer un **plan de acción** en el que se incluya las acciones a desarrollar para corregir las no conformidades detectadas. La unidad auditada remitirá el plan de acción al equipo auditor exponiendo acciones correctivas y preventivas o de mejora y un calendario de aplicación de dichas medidas.

En el caso de que las conclusiones de auditoría señalen no conformidades generales o relativas al diseño o gestión de los procedimientos de control oficial, los Servicios responsables del control oficial desarrollará un plan de acción respecto a estas no conformidades. El equipo auditor verificará que las acciones tomadas se aplican de forma efectiva y en el plazo previsto procediendo a verificar, en su caso, el cierre de las no conformidades.

### **Examen independiente**

Para garantizar que el proceso de auditoría alcanza sus objetivos, se designará una persona u organismo independiente del organismo auditor y de la autoridad auditada, que realizará un examen de todo el proceso. En el caso de que el examen independiente detecte alguna laguna o deficiencia en el proceso de auditoría se adoptaran medidas para corregirlas.

### **Resultados de las auditorías y revisión del PACCAA**

Los resultados de las auditorías se tendrán en cuenta en las revisiones que se hagan periódicamente del PACCAA a los efectos de mejorar su eficacia (Fase ACT del ciclo de mejora continua).

### 1.13. PROCEDIMIENTOS DOCUMENTADOS

Para el ejercicio de las tareas correspondientes a los programas de control oficial se han desarrollado y se desarrollan, por parte de las autoridades competentes, procedimientos documentados en los que se describen de manera pormenorizada cada uno de los pasos o acciones a desempeñar por los agentes encargados del control oficial en la Unidad de la que dependan.

Los procedimientos documentados de sanidad se encuentran en la web PACCAA y tienen diversa naturaleza. Entre otros se encuentran: instrucciones, directrices, procedimientos, formularios, etc. Dicha documentación se encuentra agrupada en dos grandes bloques: sistemas horizontales (que incluye sistemas de procedimientos generales, sistemas de gestión documental y sistemas de información) y programas de control específicos (desarrollados más adelante en el punto 2).

Los procedimientos documentados de Desarrollo Rural y Sostenibilidad se encuentran en la intranet del Departamento, los da cada programa de control en la unidad competente.

### 1.14. INFORME ANUAL DE RESULTADOS

La unidad coordinadora del PNCOCA en el MAPAMA (SGSHAT- Subdirección General de Sanidad e Higiene Animal y Trazabilidad) solicita a las unidades del MAPAMA el informe anual de resultados de cada uno de los programas nacionales de control oficial del PNCOCA mediante un modelo establecido armonizado. Así a cada unidad coordinadora de los programas en Aragón enviará los informes en modelo armonizado a la unidad coordinadora del MAPAMA. Este informe incluirá los objetivos e indicadores y las tablas de las actividades de supervisión y será incluido en la intranet del Departamento.

De igual manera se solicita desde el MAPAMA, la información relativa al PNCOCA que es de interés para el informe anual como la formación del personal de control oficial, cambios en los recursos humanos y laborales, así como los informes de auditoría realizados durante el año correspondiente. Estos informes siguen igualmente un modelo armonizado y han de estar firmados por el superior jerárquico responsable de las mismas. Como unidad coordinadora del PACCAA y PNCOCA en el DRYS (Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad) actúa el Servicio de Seguridad Agroalimentaria.

Toda la información obtenida en cada programa se reportará en **el Informe Anual** mediante un apartado especial que permita informar de los resultados de estas valoraciones, tanto a nivel nacional como autonómico.

En relación con el Departamento de Sanidad, el informe anual **del Sistema de control de establecimientos alimentarios y alimentos con repercusión en la seguridad alimentaria** del PACCAA se incluirán los resultados globales sobre el funcionamiento de los controles oficiales, el análisis de los mismos y las correspondientes conclusiones. El informe contendrá al menos:

- a) los resultados de los controles y de las auditorías efectuados el año anterior;
- b) el tipo y el número de casos de incumplimiento descubiertos;
- c) las acciones destinadas a asegurar el funcionamiento eficaz de los planes nacionales de control plurianuales, incluida la ejecución y sus resultados;
- d) toda adaptación efectuada en el PAC.

## **2. PROGRAMAS DE CONTROL**

### **2.1. CONTROL OFICIAL EN EL ÁMBITO DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA Y CALIDAD ALIMENTARIA**

#### **2.1.0. INTRODUCCIÓN**

En este apartado se desarrolla la organización de los controles oficiales en Aragón en el ámbito de la producción primaria ganadera y calidad alimentaria dependientes del Departamento de Desarrollo rural y Sostenibilidad. Contiene los siguientes puntos:

Aspectos generales de la planificación de los programas de control:

Listado de programas

Objetivos

Estructura

#### **2.1.1. PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL EN EL AMBITO DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA Y CALIDAD ALIMENTARIA**

En este capítulo del Plan se incluyen los **Programas de control oficial en el ámbito de la producción primaria y calidad alimentaria**. En este PACCAA 2017-2020 se recogen 14 programas. En dichos programas se describe la ejecución del control oficial en las distintas fases y sectores de la cadena alimentaria en la producción primaria y calidad alimentaria, cubriendo todos los ámbitos exigidos por la normativa aplicable. Se han establecido, para el presente periodo de vigencia del Plan autonómico, unos objetivos cuya consecución se podrá evaluar mediante los indicadores descritos en cada programa de control.

##### **2.1.1.1. LISTADO DE PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL EN EL AMBITO DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA Y CALIDAD ALIMENTARIA**

1. Programa de control oficial de higiene en la producción primaria de la acuicultura.
2. Programa de control oficial de higiene y sanidad en la producción primaria ganadera.
3. Programa de control oficial de la alimentación animal.
4. Programa de control oficial del bienestar animal en las explotaciones ganaderas y transporte de animales.
5. Programa de control oficial de la distribución de medicamentos veterinarios y la tenencia de botiquines de urgencia por veterinarios de práctica privada.
6. Programa de control oficial de subproductos de origen animal no destinado a consumo humano en establecimientos y transporte SANDACH.
7. Programa de control oficial de establecimientos, plantas y operadores SANDACH en productos fertilizantes.
8. Programa de control oficial de SANDACH en instalaciones de digestión anaerobia, incineración y co-incineración.

9. Programa de control oficial de la sanidad vegetal.
10. Sistema de control oficial de la calidad comercial alimentaria.
11. Programa de control oficial de la calidad diferenciada vinculada a un origen geográfico y especialidades tradicionales garantizadas antes de su comercialización.
12. Programa de control oficial de la calidad diferenciada vinculada a un origen geográfico y especialidades tradicionales garantizadas después de su comercialización.
13. Programa de control oficial de la producción ecológica.
14. Programa de control oficial de la higiene de la producción primaria y del uso de productos fitosanitarios.

### **2.1.1.2. OBJETIVOS ESTRATEGICOS**

Los objetivos estratégicos son objetivos a largo plazo, que establecen las metas de los sistemas de control oficial y las prioridades que se pretenden alcanzar. Los objetivos estratégicos generalmente se relacionan con los resultados (outcomes) e impactos. Los **siete objetivos estratégicos** del Sistema de control en el ámbito de la producción primaria y calidad alimentaria son los siguientes:

● **Objetivo estratégico 1: Mejorar el grado y la calidad de implantación del PACCAA y la cooperación y coordinación entre las Autoridades Competentes en relación al control oficial de los operadores de producción primaria y establecimientos**

Para este objetivo se potenciará la difusión del PACCAA 2017-2020 entre el personal encargado de la ejecución de los programas oficiales de control, lo que incluirá la planificación de las oportunas actividades formativas.

Asimismo, se impulsarán las actuaciones de coordinación entre unidades responsables mediante la activación de los instrumentos previstos en el presente documento y la implementación de todos aquellos que resulten necesarios durante la vigencia del PACCAA.

● **Objetivo estratégico 2: Potenciar la implantación por parte de los operadores de producción primaria de programas de autocontrol, sistemas de trazabilidad y, dependiendo de su dimensión, manuales de buenas prácticas o sistemas HACCP.**

En línea con las directrices de la normativa comunitaria, se prestará especial atención al establecimiento, mantenimiento y constante actualización de los procedimientos, manuales y otros documentos que los operadores, en razón a su dimensión y complejidad, estén obligados a disponer. Los manuales HACCP y las Guías de Buenas Prácticas se consideran elementos fundamentales del sistema de autocontrol de los operadores, instrumento a través del cual se debe garantizar el cumplimiento de los objetivos de los programas oficiales de control.

● **Objetivo estratégico 3: Mejorar la sanidad animal, mediante el impulso de los correspondientes programas de control y erradicación de las patologías animales que afectan a la cabaña ganadera aragonesa.**

Durante la vigencia de este Plan debe seguir reforzándose la vigilancia en materia de sanidad animal, mediante el impulso de los programas de control de las principales enfermedades ganaderas (tuberculosis, brucelosis, encefalopatías espongiiformes, enfermedad de Aujeszky...). El apoyo analítico del Laboratorio Agroambiental resulta necesario para la consecución de este objetivo, por lo que se entiende fundamental el refuerzo de los recursos humanos y materiales de dicho centro.

● **Objetivo estratégico 4: Garantizar un nivel elevado de bienestar en la cabaña ganadera aragonesa, tanto en lo relativo a las instalaciones, como las condiciones de manejo de los animales y la capacitación del personal encargado de su cuidado.**

Garantizar unas condiciones mínimas de bienestar animal ha sido considerado un objetivo primordial desde hace tiempo en el seno de las instituciones comunitarias, lo que se ha trasladado a la normativa aplicable en la Unión Europea.

En consecuencia, debe reforzarse en este ámbito el control oficial de las condiciones de bienestar animal de las explotaciones ganaderas y de los medios de transporte, fortaleciendo paralelamente el sistema de formación del personal encargado del cuidado de los animales.

● **Objetivo estratégico 5: Mejorar la protección de la producción vegetal de los daños ocasionados por las plagas y asegurar la sostenibilidad de la actividad agraria y de la producción de alimentos.**

Para tratar de alcanzar este objetivo se continúa con la vigilancia de determinadas enfermedades que afectan a los vegetales (epitrix, xilella fastidiosa, etc.) así como la prevención y control de determinadas plagas (langosta mediterránea) que evite su extensión con el perjuicio a otros seres vivos que ocasionaría.

Ello va unido al cumplimiento de los requisitos necesarios para la exportación y comercialización de estos productos a otros países

Parte de este objetivo se consigue con el apoyo del Centro de Sanidad y Certificación Vegetal (CSCV) del Gobierno de Aragón, con la misión, entre otras de la certificación de las semillas y al asesoramiento al sector productor.

● **Objetivo estratégico 6: Potenciar los programas de control del fraude alimentario, tanto el referido a la calidad estándar de los alimentos como el asociado a la calidad alimentaria diferenciada (agricultura ecológica, DOP, IGP, ETG o marcas de calidad), garantizando de este modo la lealtad de las transacciones comerciales.**

La defensa de la calidad alimentaria en todos los eslabones de la cadena alimentaria se antoja un elemento esencial en la estructura del PACCAA 2017-2020.

La lucha contra el fraude (tanto en la calidad alimentaria estándar como en la calidad alimentaria diferenciada) debe garantizar un mercado en el que prevalezca la lealtad de los intercambios comerciales.

En materia de calidad alimentaria diferenciada, la coordinación con los organismos de control que tienen delegadas tareas de control oficial resulta esencial para garantizar este objetivo.

- **Objetivo estratégico 7: Reforzar los programas de control de la alimentación animal, de la gestión de los subproductos animales no destinados al consumo humano y del control de la presencia de sustancias prohibidas en el ámbito de la producción primaria ganadera.**

Debe potenciarse durante este periodo el control de los productos que intervienen en la alimentación animal, el de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) y el de la presencia de sustancias prohibidas en la producción primaria, al ser estos ámbitos los que suponen un mayor peligro en materia de seguridad alimentaria y donde se han generado las últimas grandes crisis alimentarias.

## OBJETIVOS GENERALES

PROGRAMAS DE CONTROL Y SUS OBJETIVOS GENERALES	
PROGRAMA DE CONTROL	OBJETIVO GENERAL
<b>Programa 1.</b> Control oficial de higiene en la producción primaria de la acuicultura.	<b>Objetivo general del Programa 1:</b> Controlar el cumplimiento de las disposiciones legales referidas al control de peligros y prácticas correctas en la acuicultura.
<b>Programa 2.</b> Control oficial de la higiene en las explotaciones ganaderas	<b>Objetivo general del Programa 2:</b> Reducir la posibilidad de introducción de peligros que puedan afectar a la seguridad alimentaria, mediante la adopción por parte del operador de prácticas correctas de higiene
<b>Programa 3.</b> Control oficial de la alimentación animal.	<b>Objetivo general del Programa 3:</b> Asegurar que los piensos destinados a la cabaña ganadera cumplan con los requisitos generales de inocuidad y seguridad reglamentarios.
<b>Programa 4.</b> Control oficial del bienestar animal en las explotaciones ganaderas y transporte de animales	<b>Objetivo general del Programa 4:</b> Garantizar el cumplimiento de la normativa de bienestar animal de forma armónica.
<b>Programa 5.</b> Control oficial de la distribución, prescripción y dispensación de los medicamentos veterinarios.	<b>Objetivo general del Programa 5:</b> Garantizar unas correctas condiciones de prescripción, dispensación y distribución de los medicamentos veterinarios.

<p><b>Programa 6.</b> Control oficial de Subproductos animales no destinados a consumo humano en establecimientos y transportes SANDACH</p>	<p><b>Objetivo general del Programa 6:</b> Asegurar una gestión adecuada y armonizada de la normativa en los establecimientos SANDACH con objeto de evitar su reintroducción en la cadena alimentaria</p>
<p><b>Programa 7.</b> Control oficial de establecimientos, plantas y operadores SANDACH en productos fertilizantes</p>	<p><b>Objetivo general del Programa 7:</b> Asegurar una gestión adecuada y armonizada de la normativa SANDACH en plantas de compostaje y biogás productores de fertilizantes</p>
<p><b>Programa 8.</b> Control oficial de SANDACH en instalaciones de digestión anaerobia, incineración y coincineración</p>	<p><b>Objetivo general del Programa 8:</b> Asegurar una gestión adecuada y armonizada de la normativa SANDACH en las plantas de incineración, coincineración y digestión anaerobia.</p>
<p><b>Programa 9.</b> Control oficial de la sanidad vegetal</p>	<p><b>Objetivo general del Programa 9:</b> Conseguir aumentar el nivel de la protección fitosanitaria frente a la introducción y propagación de organismo nocivos.</p>
<p><b>Programa 10.</b> Control oficial de la calidad alimentaria</p>	<p><b>Objetivo general del Programa 10:</b> Aumentar y mantener un nivel elevado de confianza en la calidad alimentaria, tanto por parte de los consumidores como de los mercados nacional e internacional.</p>
<p><b>Programa 11.</b> Control oficial de la calidad diferenciada vinculada a un origen geográfico y especialidades tradicionales garantizas antes de su comercialización</p>	<p><b>Objetivo general del Programa 11:</b> Verificación del cumplimiento de los requisitos exigidos en los pliegos de condiciones de los alimentos vinculados a un origen geográfico o a una tradición en los eslabones previos a la comercialización del producto..</p>

<p><b>Programa 12.</b> Control oficial de la calidad diferenciada vinculada a un origen geográfico y especialidades tradicionales garantizas después de la comercialización</p>	<p><b>Objetivo general del Programa 12:</b> Verificación del cumplimiento de los requisitos exigidos en los pliegos de condiciones de los alimentos vinculados a un origen geográfico o a una tradición, en los eslabones posteriores a la comercialización del producto..</p>
<p><b>Programa 13.</b> Control oficial de la producción ecológica</p>	<p><b>Objetivo general del Programa 12:</b> Verificación del cumplimiento de los requisitos exigidos en la normativa reguladora de la producción ecológica</p>
<p><b>Programa 14.</b> Control oficial de la higiene de la producción primaria agrícola y del uso de productos fitosanitarios.</p>	<p><b>Objetivo general del Programa 14:</b> Conocer el estado de cumplimiento de la legislación aplicable en explotaciones, establecimientos y empresas productoras de brotes</p>

### 2.1.1.3 ESTRUCTURA

La estructura de los programas es similar en todos ellos, siendo la siguiente

1. Introducción: justificación del programa
2. Normativa legal reguladora: nacional y autonómica
3. Objetivos del Programa nacional y autonómico de control oficial
4. Autoridades Competentes del Programa
  - Punto de contacto nacional de España para el Programa de Control
  - Autoridades competentes nacionales y de Aragón
  - Órganos de coordinación nacionales y autonómicos
5. Soportes para el programa de control
  - Recursos materiales, humanos y económicos (incluyen laboratoriales y bases de datos).
  - Delegación de tareas de control.
  - Procedimientos normalizados establecidos documentalmente.
  - Planes de emergencia
  - Formación del personal
6. Descripción del Programa de control.
  - Planificación de los controles oficiales: Priorización de los controles. Categorización del riesgo.
  - Punto de control
  - Nivel de inspección y frecuencia de los controles oficiales
  - Naturaleza del control: métodos o técnicas usadas para el control oficial
  - Incumplimientos del programa
  - Medidas adoptadas ante la detección de incumplimientos
7. Revisión del programa de control (aplicación del procedimiento general a ese programa de control):
  - Supervisión del control oficial
  - Verificación de la eficacia del control oficial
  - Auditoría del programa de control oficial (texto general)
8. Anexos

En este capítulo del Plan se incluyen los **Programas de control oficial en el ámbito de la producción primaria y calidad alimentaria**. En este PACCAA 2017-2020 se recogen 14 programas.

Estos programas describen la organización del control oficial que se realiza en las distintas fases y sectores de la cadena alimentaria para alcanzar los citados objetivos estratégicos. En cada programa se establece un objetivo general y varios objetivos operativos. **El objetivo general** de cada programa es la reducción de determinado tipo o grupo de riesgos de seguridad alimentaria, como se puede apreciar en el cuadro siguiente. Por su parte los **objetivos operativos** de cada programa establecen los controles a realizar por el control oficial, los incumplimientos de los operadores o productos a detectar y las medidas a adoptar en caso de detección de los incumplimientos. A cada objetivo se asocia al menos un indicador que permite evaluar si se ha alcanzado, en qué medida y cuál es la tendencia de consecución del mismo en el periodo de vigencia del plan.

De acuerdo con la estructura territorial de Aragón y los niveles de competencia descritos en la Parte General del Plan (Parte 1), la Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario del Departamento de Desarrollo Rural y sostenibilidad, coordina, desarrolla y aprueba, a través de los Servicios de Seguridad Agroalimentaria y Sanidad Animal y Vegetal, los Programas de control, los procedimientos derivados de los mismos y los planes de control oficial en el ámbito de la producción primaria y calidad alimentaria, participando también en

la ejecución. En el programa 6- SANDACH también interviene el Servicio de Biodiversidad de la Dirección General. de Sostenibilidad.

Las Unidades de Recursos Ganaderos y Seguridad Agroalimentaria del Servicio Provincial del Departamento, a nivel provincial, y las Unidades locales (Oficinas Comarcales Agroambientales) en su ámbito geográfico ejecutan los programas de control, realizando las inspecciones, auditorías y toma de muestras para análisis.

#### **2.1.1.3.1. INTRODUCCIÓN Y ÁMBITO DE APLICACIÓN (punto 1 y 2)**

En este apartado se describe brevemente el ámbito, la normativa básica aplicable y la importancia del control oficial objeto del programa, así como las características especiales de cada uno.

#### **2. 1.1.3.2. OBJETIVOS DEL PROGRAMA (punto 3)**

En cada programa se establece un objetivo general y varios objetivos operativos.

Además se incluyen unos objetivos operativos consistentes en:

- Realizar los controles oficiales pertinentes, por lo general mediante inspección, auditoría o toma de muestras y análisis
- Detectar los incumplimientos de la normativa vigente de los operadores o de los productos.
- Adoptar medidas por las autoridades competentes ante la detección de incumplimientos.

#### **2. 1.1.3.3. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL (PUNTOS 4 Y 5)**

Estos apartados se describen con todo el detalle en los listados de documentos en vigor de cada uno de los planes de control a través de los programas, los anexos, las instrucciones y las directrices que correspondan.

#### **2. 1.1.3.3.1. PUNTOS DE CONTROL**

En este punto se describen los puntos de control de cada uno de los programas de la cadena alimentaria en la producción primaria y la calidad alimentaria.

## Cuadro resumen de los Puntos de Control

SECTORES	FASES
<b>Programa 1:</b> Producción primaria acuícola	Explotación acuícola; REGA
<b>Programa 2:</b> Producción primaria ganadera	Explotaciones ganaderas; REGA
<b>Programa 3:</b> Alimentación animal	Fabricante de piensos, materias primas, aditivos y premezclas/ Comercializador / Almacenista distribuidor / Distribuidor sin depósito / Explotación ganadera fabricante de piensos/ Transportista... Otros del sector de la alimentación animal; SILUM
<b>Programa 4:</b> Bienestar animal	Explotaciones ganaderas y transporte de animales; REGA y SIRENTRA
<b>Programa 5:</b> Medicamentos Veterinarios	Explotaciones ganaderas, distribuidores de medicamentos y botiquines de urgencia. REGISTRO AUTONÓMICO
<b>Programa 6:</b> SANDACH Establecimientos y transporte	Plantas de transformación , plantas intermedias, Plantas oleoquímicas, almacenes, plantas técnicas transporte y usuarios específicos; SANDACH
<b>Programa 7:</b> SANDACH fertilizantes	Fabricantes de fertilizantes, distribuidores, comerciantes y envasadores de Fertilizantes orgánicos; SANDACH
<b>Programa 8:</b> SANDACH digestión anaerobia, incineración y co-incineración.	Plantas de co-incineración, incineración y combustión; SANDACH
<b>Programa 9:</b> Sanidad Vegetal	Productores, Comerciantes e Importadores de Vegetales; REGISTRO AUTONOMICO
<b>Programa 10:</b> Calidad Comercial	Industrias alimentarias. REGISTRO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.
<b>Programa 11:</b> Calidad diferenciada antes de la comercialización	Operadores producción primaria, establecimientos alimentarios y organismos de control oficial. REGISTRO DE ENTIDADES DE CONTROL Y CERTIFICACIÓN.
<b>Programa 12:</b> Calidad diferenciada después de la comercialización	Almacenes, distribuidores, mayoristas y minoristas. Organismos de control oficial. REGISTRO DE ENTIDADES DE CONTROL Y CERTIFICACIÓN
<b>Programa 13:</b> Producción Ecológica	Operadores ecológicos y organismos de control. REGOE
<b>Programa 14:</b> Higiene de la Producción Primaria y uso fitosanitarios	Explotaciones Agrícolas y Establecimientos y servicios plaguicidas. REGOPA y REGISTRO AUTONÓMICO

### **2. 1.1.3.3.2. NATURALEZA DEL CONTROL**

Este punto describe la técnica con la que se realizara el control oficial conforme a lo establecido en el artículo 10 del Reglamento (CE) Nº 882/2004.

Las técnicas de control oficial que se incluyen en los programas son las siguientes:

- Inspección: Con control documental y físico
- Auditoría
- Toma de muestras y análisis:

En determinados programas se podrá utilizar una o varias de estas técnicas o una combinación de las mismas como es el caso de los planes de vigilancia que consisten en la realización en determinados establecimientos de controles oficiales consistentes en una revisión de sus determinadas partes de sus procedimientos de autocontrol, en una inspección de sus instalaciones, equipos y operaciones y en una toma de muestras para análisis para la identificación de determinados peligros.

Los controles oficiales se efectuarán, con carácter general, sin previo aviso, tal y como establece el artículo 3 del Reglamento (CE) Nº 882/2004. La comunicación de inicio de las actuaciones se realizará en el mismo momento de la realización del control, si bien antes de iniciar la actuación, la unidad competente solicitará al operador (persona física o representante) los documentos a presentar que, a juicio de la misma, sean necesarios para el correcto desarrollo de la inspección.

En casos excepcionales o en aquellos casos en que por mayor eficacia del control sea necesaria la comunicación previa, la autoridad competente podrá realizar la comunicación previa al interesado, con una antelación adecuada e indicando la causa que justifique la misma.

### **2. 1.1.3.3.3. CRITERIOS PARA PRIORIZAR LOS CONTROL**

En este apartado se especifica en cada programa, los criterios que se utilizan para priorizar los controles en base a una puntuación según el **riesgo**, de los establecimientos definidos como puntos de control.

En el caso de los programas de toma de muestras la selección de los establecimientos y productos a muestrear se hará en función del riesgo estimado que a su vez se determina mediante la evaluación de una serie de factores como son: criterios establecidos en la legislación pertinente, productos y/o riesgos objeto de alertas, evaluaciones del riesgo existentes realizadas por diferentes organismos, volumen de producción y/o consumo de determinados productos, volumen de exportación, gravedad de los efectos producidos, resultados de controles oficiales de años precedentes, poblaciones de riesgo, etc.

### **2. 1.1.3.3.4. FRECUENCIA DE LOS CONTROLES**

Se detalla el número de controles que se van a hacer a cada establecimiento o en cada tipo de producto. Igualmente se indica el tipo de controles a realizar (inspección, auditoría, toma de muestras) y los aspectos a verificar (peligros, criterios de higiene, criterios microbiológicos, trazabilidad, etc.) combinado con la frecuencia. En algunos de los programas las frecuencias de los controles se establecen mediante planes de control anuales o plurianuales, o en forma de campañas de control a realizar durante un determinado tiempo.

A principio de cada año se establecerá para cada programa, el número de inspecciones y el número de muestras a realizar, teniendo en cuenta los riesgos y las características específicas del sector en Aragón y teniendo en cuenta los recursos disponibles.

### **2. 1.1.3.3.5. INCUMPLIMIENTOS**

En General Los tipos de **incumplimientos podemos clasificarlos en:**

**Incumplimientos** propiamente dichos: se trata de incumplimientos de la normativa que no tienen consecuencias sobre la seguridad de la cadena alimentaria, la sanidad de los animales o el medioambiente y que pueden ser solventados de forma rápida en **respuesta a un requerimiento** de la autoridad de control.

**Infracciones.** Se trata de incumplimientos más graves que están catalogados como tales (en mayor o menor grado) en la normativa en vigor y que pueden ser objeto de sanción.

En este apartado en determinados programas también se clasifican los incumplimientos en diversos tipos, por ejemplo, si son de autorización y registro, de tipo estructural, de higiene, de trazabilidad, de manera que se asegura la coherencia de actuaciones en todo el territorio de Aragón.

### **2. 1.1.3.3.6. MEDIDAS ADOPTADAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES ANTE LA DETECCIÓN DE INCUMPLIMIENTOS**

Se incluye aquí las medidas que se adoptan por los equipos Gestores ante la detección de incumplimientos e infracciones, para asegurar la subsanación de los mismos, así como para disuadir a los operadores frente a una posible práctica reiterada de incumplimiento de la normativa, que pueden ser alguna de las siguientes o una combinación de ellas, en función de la gravedad y naturaleza del incumplimiento:

- Requerimiento de corrección de los incumplimientos.
- Requerimiento de revisión del plan de autocontrol del establecimiento.
- Realización de un nuevo muestreo.
- Retirada del canal de comercialización de los productos afectados y decisión sobre el destino de los productos con reexpedición a origen, destrucción o autorización de uso del producto para fines distintos de aquellos a los que estaban destinados originariamente y que garantice el control del peligro.
- Activación de una alerta a través del RASVE o IRASFF.
- Notificación a otras Autoridades Competentes.
- Apercibimiento formal.
- Incoación de expediente sancionador.
- Suspensión de la actividad, parcial o total, del establecimiento.
- Otras medidas.

## **2.2. CONTROL OFICIAL EN LAS FASES POSTERIORES A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA. SISTEMA DE CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS CON REPERCUSIONES EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.**

### **2.2.0. INTRODUCCIÓN.**

En este apartado se desarrolla específicamente el control de establecimientos alimentarios y alimentos producidos o comercializados en el mercado intracomunitario con repercusiones en la seguridad alimentaria, siguiendo el planteamiento global de mejora continua que se aplica en todo el PACCAA 2017-2020, en este caso referido exclusivamente a los controles oficiales dependientes del Departamento de Sanidad. Contiene los siguientes puntos:

Aspectos generales de la planificación de los programas de control:

- Listado de programas
- Objetivos
- Estructura

### **2.2.1. ASPECTOS GENERALES DE LA PLANIFICACIÓN.**

#### **2.2.1.1. LISTADO DE PROGRAMAS**

##### **Introducción general a los bloques**

En este capítulo del Plan se incluyen los programas de control oficial de los establecimientos alimentarios y alimentos producidos o comercializados en el mercado intracomunitario, con repercusiones en seguridad alimentaria. Estos programas se agrupan en 4 bloques para cumplir con los objetivos estratégicos (2.1 a 2.4) del PNCOCA 2016-2020. En dichos programas se describe la ejecución del control oficial en las distintas fases y sectores de la cadena alimentaria, cubriendo todos los ámbitos exigidos por la normativa aplicable. Se han establecido, para el presente periodo de vigencia del Plan Nacional, unos objetivos cuya consecución se podrá evaluar mediante los indicadores descritos en cada programa de control.

Los programas de control son los siguientes:

##### **● Bloque I: control de establecimientos alimentarios**

- Programa de control de las condiciones de autorización y registro en establecimientos alimentarios.
- Programa de control general de establecimientos alimentarios inscritos en el RGSEAA.
- Programa de control general de los establecimientos del comercio minorista de alimentación.
- Programa de control general de los establecimientos de comidas preparadas inscritos en el RSEAA.
- Programa de control de los autocontroles en las empresas alimentarias.
- Programa de control del bienestar animal en matadero.
- Programa de control de las condiciones higiénicas de mataderos, salas de despiece, almacenes e industrias cárnicas y establecimientos de manipulación de caza silvestre y salas de tratamiento de reses de lidia.

##### **● Bloque II: Control de la información y composición alimentaria**

- Programa de control sobre la información de alimentos y MECAs (materiales en contacto con alimentos) entregados al consumidor final.
- Programa de control de ingredientes tecnológicos.
- Programa de control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias en los alimentos.

- Programa de control de alimentos biotecnológicos (OMG - Organismos Modificados Genéticamente).
- Programa de control de complementos alimenticios.

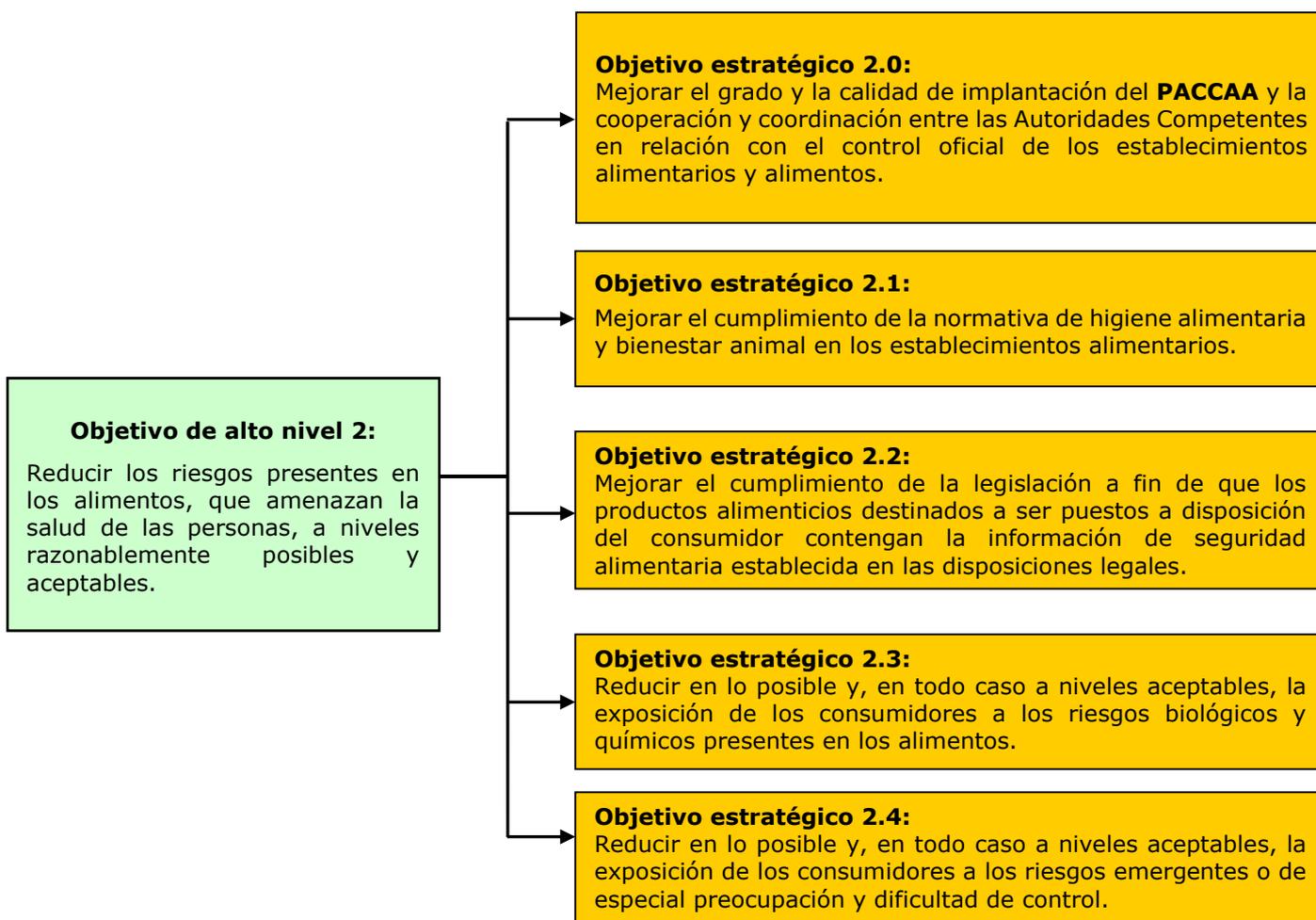
### ● **Bloque III: Control de riesgos biológicos y químicos**

- Programa de control de criterios microbiológicos y agentes zoonóticos.
- Programa de control de anisakis.
- Programa de control de micotoxinas y toxinas vegetales inherentes en alimentos.
- Programa de control de contaminantes abióticos en alimentos.
- Programa de control de materiales en contacto con alimentos.
- Programa de control de residuos de plaguicidas en alimentos.
- Programa de control de residuos de determinadas sustancias en productos de origen animal en fases posteriores a la producción primaria.

### ● **Bloque IV: Campañas de control de mercado**

#### **2.2.1.2. OBJETIVOS ESTRATÉGICOS**

Los objetivos estratégicos son objetivos a largo plazo, que establecen las metas de los sistemas de control oficial y las prioridades que se pretenden alcanzar. Los objetivos estratégicos generalmente se relacionan con los resultados (outcomes) e impactos. Los **cuatro objetivos estratégicos del Sistema de control de establecimientos alimentarios y alimentos con repercusiones en seguridad alimentaria** son los siguientes.



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

Para tratar de alcanzar este objetivo se realizan inspecciones y auditorías en establecimientos alimentarios, y para establecer las frecuencias de control se realiza una categorización del riesgo (véase punto 1.4 de la Parte General).

La frecuencia con que se inspeccione o audite cada establecimiento dependerá lógicamente de los recursos disponibles para la realización de los controles, pero también depende del tipo de control a realizar y de la profundidad del mismo o su alcance. Todos estos aspectos vienen recogidos en los procedimientos operativos del PACCAA.

● **Objetivo estratégico 2.2: Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los productos alimenticios destinados a ser puestos a disposición del consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecida en las disposiciones legales.**

Para tratar de alcanzar este objetivo se realizan controles sobre productos alimenticios mediante toma de muestras y análisis e inspección visual.

Para el cumplimiento de este objetivo se planifican controles prioritariamente en alimentos envasados y puestos a disposición del consumidor, es decir, en establecimientos alimentarios en fase minorista, aunque también se pueden planificar controles en otras fases.

Es un bloque de programas que requiere un control mixto, en el que se realiza inspección y muestreo para análisis. En estos programas que se basan en proporcionar una información veraz a los consumidores, además de los criterios indicados, existen otros criterios que deben ser tenidos en cuenta de forma especial, como por ejemplo determinadas menciones en el etiquetado de los productos que puede hacer sospechar la presencia de incumplimientos.

● **Objetivo estratégico 2.3: Reducir en lo posible y, en todo caso a niveles aceptables, la exposición de los consumidores a los riesgos biológicos y químicos presentes en los alimentos.**

Para tratar de alcanzar este objetivo se realizan controles sobre productos alimenticios mediante toma de muestras y análisis de laboratorio.

A la hora de organizar los controles en base al riesgo, cada Comunidad Autónoma establece unas prioridades para decidir la distribución de los mismos, que incluyen los peligros y los alimentos a investigar y el número de controles a realizar. Para establecer estas prioridades se emplean diferentes criterios como:

- legislación existente: métodos de muestreo y análisis, límites máximos;
- productos y/o riesgos objeto de alertas anteriores;
- evaluaciones del riesgo existentes realizadas por diferentes organismos (EFSA, comité científico de AECOSAN, etc.);
- información epidemiológica;
- volumen de producción y/o consumo de determinados productos en el territorio;
- gravedad de los efectos producidos;
- resultados de controles oficiales de años precedentes;
- poblaciones de riesgo, etc.

Mediante una combinación de estos u otros factores, la Comunidad Autónoma de Aragón establece una programación de las muestras a tomar. En dicha programación se debe indicar el número de muestras para cada alimento en función de su categoría o sector, la forma de presentación y los peligros a investigar. El periodo planificado puede ser anual o plurianual. En caso de ser plurianual se debe considerar el ciclo de planificación del Plan Nacional.

Por su parte, el Departamento de Sanidad debe disponer de capacidad laboratorial suficiente para el cumplimiento de este objetivo estratégico, ya sea a través de laboratorios propios o de otros organismos públicos o privados. En todo caso, deben estar acreditados y designados por las Autoridades Competentes para efectuar el control oficial. Para la designación de estos laboratorios se dispone de un procedimiento de designación a nivel nacional y la Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria RELSA.

**• Objetivo estratégico 2.4: 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.**

En algunas ocasiones, cuando los recursos existentes puedan limitar el control oficial y exista un riesgo que deba ser controlado, se pueden poner en marcha campañas de control oficial con vistas a realizar controles de forma coordinada en el territorio nacional.

## Objetivos GENERALES

PROGRAMAS DE CONTROL Y SUS OBJETIVOS GENERALES	
BLOQUE / PROGRAMA DE CONTROL	OBJETIVO GENERAL
<b>Bloque I: Control de establecimientos alimentarios</b>	
Programa de control de las condiciones de autorización y registro en establecimientos alimentarios.	<b>Objetivo general del Programa:</b> Reducir la aparición de riesgos vinculados a la existencia de establecimientos alimentarios no registrados o en su caso autorizados.
Programa de control general de establecimientos alimentarios inscritos en el RGSEAA.	<b>Objetivo general del Programa:</b> Reducir la aparición de riesgos vinculados a las condiciones de higiene de los establecimientos alimentarios y alimentos, a la trazabilidad, a los SANDACH y a la ausencia de formación de los trabajadores de empresas alimentarias.
Programa de control general de los establecimientos del comercio minorista de alimentación.	<b>Objetivo general del Programa:</b> Reducir la aparición de riesgos vinculados a las condiciones de higiene del comercio minorista de alimentación, a la trazabilidad, a los SANDACH, a la ausencia de formación de los trabajadores del comercio minorista y a la presencia de productos alimenticios no seguros.
Programa de control general de los establecimientos de comidas preparadas inscritos en el RSEAA.	<b>Objetivo general del Programa:</b> Reducir la aparición de riesgos vinculados a las actividades de elaboración, manipulación y suministro de comidas preparadas, que los operadores de los establecimientos de comidas preparadas cumplan con los requisitos de higiene contemplados en la legislación alimentaria, y dispongan de sistemas de autocontrol.

Programa de control de los autocontroles en las empresas alimentarias.	<b>Objetivo general del Programa:</b> Reducir la aparición de riesgos vinculados a una incorrecta implantación de sistemas de autocontrol basados en los principios APPCC en establecimientos alimentarios.
Programa de control del bienestar animal en matadero.	<b>Objetivo general del Programa:</b> Reducir la aparición de riesgos que alteren el bienestar animal en los mataderos durante las operaciones de descarga, estabulación, operaciones relacionadas con el sacrificio de los animales y las operaciones conexas.
Programa de control de las condiciones higiénicas de mataderos, salas de despiece, almacenes e industrias cárnicas y establecimientos de manipulación de caza silvestre y salas de tratamiento de reses de lidia.	<b>Objetivo general del Programa:</b> Reducir los riesgos de seguridad alimentaria, salud animal y bienestar animal alimentarios en los mataderos en todas las etapas del sacrificio de los animales destinados al consumo humano, humano y salvaguardar la sanidad y el bienestar animal.
<b>Bloque II: Control de la información y composición alimentaria</b>	
Programa de control sobre la información de alimentos y MECAs entregados al consumidor final.	<b>Objetivo general del Programa:</b> Reducir la aparición de riesgos derivados de una incorrecta información de alimentos entregados al consumidor final.
Programa de control de ingredientes tecnológicos.	<b>Objetivo general del Programa:</b> Reducir la aparición de riesgos derivados del uso incorrecto de ingredientes tecnológicos presentes en los alimentos, de acuerdo con la normativa vigente.
Programa de control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias en los alimentos.	<b>Objetivo general del Programa:</b> Reducir la aparición de riesgos vinculados a la presencia de gluten y de alérgenos no declarados en los alimentos de acuerdo con la normativa vigente.

Programa de control de alimentos biotecnológicos (OMG).	<b>Objetivo general del Programa:</b> Reducir la aparición de riesgos vinculados a la presencia de OMG no autorizados y de OMG no declarados en los alimentos, de acuerdo con la normativa vigente.
Programa de control de complementos alimenticios.	<b>Objetivo general del Programa:</b> Reducir la aparición de riesgos para la salud de las personas vinculados al consumo de complementos alimenticios.
<b>Bloque III: Control de riesgos biológicos y químicos</b>	
Programa de control de criterios microbiológicos y agentes zoonóticos.	<b>Objetivo general del Programa:</b> Reducir la aparición de riesgos vinculados a la presencia de microorganismos y sus niveles en los alimentos de acuerdo con el R (CE) Nº 2073/2005.
Programa de control de anisakis.	<b>Objetivo general del Programa:</b> Reducir la aparición de riesgos vinculados a la presencia de <i>Anisakis spp.</i> en los alimentos de acuerdo con la normativa vigente.
Programa de control de micotoxinas y toxinas vegetales inherentes en alimentos.	<b>Objetivo general del Programa:</b> Reducir la aparición de riesgos vinculados a la presencia de micotoxinas en los alimentos, de acuerdo con la legislación vigente.
Programa de control de contaminantes abióticos en alimentos.	<b>Objetivo general del Programa:</b> Reducir la aparición de riesgos vinculados a la presencia de contaminantes abióticos en los alimentos de acuerdo con la legislación vigente.
Programa de control de materiales en contacto con alimentos.	<b>Objetivo general del Programa:</b> Reducir la aparición de riesgos vinculados a los niveles de migración en los envases y en materiales en contacto con los alimentos, de acuerdo con la legislación vigente.

Programa de control de residuos de plaguicidas en alimentos.	<b>Objetivo general del Programa:</b> Reducir la aparición de riesgos vinculados a la presencia de residuos de plaguicidas no autorizados o en niveles superiores a los establecidos en la normativa vigente.
Programa de control de residuos de determinadas sustancias en productos de origen animal en fases posteriores a la producción primaria.	<b>Objetivo general del Programa:</b> Reducir la aparición de riesgos vinculados a la presencia de residuos de medicamentos veterinarios no autorizados o en niveles superiores a los establecidos en la normativa vigente.
<b>Bloque IV: Campañas de control de mercado</b>	

### 2.2.1.3 ESTRUCTURA

La estructura de los programas es similar en todos ellos, siendo la siguiente:

1. Introducción y ámbito de aplicación
2. Objetivos del programa
3. Organización y gestión del control oficial
  - 3.1 Puntos de control
  - 3.2 Naturaleza del control oficial y técnicas utilizadas
  - 3.3 Criterios para priorizar los controles
  - 3.4 Frecuencia de los controles
  - 3.5 Incumplimientos
  - 3.6 Medidas adoptadas por las Autoridades competentes ante la detección de incumplimientos
  - 3.7 Sistemas de información y registros
  - 3.8 Evaluación
4. Evaluación (Indicadores)

Anexo. Normativa básica reguladora y otros documentos relacionados con el programa.

En este capítulo del Plan se incluyen los **Programas de control oficial de seguridad alimentaria** de los establecimientos alimentarios y alimentos producidos o comercializados en el mercado intracomunitario. Estos programas se agrupan en cuatro bloques, de forma que los programas de cada bloque permitan cumplir con los **objetivos estratégicos** 1 a 4 establecidos en el PACCAA 2017-2020. Estos programas describen la organización del control oficial que se realiza en las distintas fases y sectores de la cadena alimentaria para alcanzar los citados objetivos estratégicos.

En cada programa se establece un objetivo general y varios objetivos operativos. **El objetivo general** de cada programa persigue la reducción de un determinado tipo o grupo de riesgos de seguridad alimentaria. Por su parte, los **objetivos operativos** de cada programa establecen los controles a realizar por el control oficial, la detección de incumplimientos de los operadores o de los productos y las medidas a adoptar en caso de detección de los incumplimientos. A cada objetivo se asocia al menos un indicador que permite evaluar si se ha alcanzado, en qué medida y cuál es la tendencia de consecución del mismo en el periodo de vigencia del plan.

De acuerdo con la estructura territorial de Aragón y los niveles de competencia descritos en la Parte General del Plan, el Servicio de Seguridad Alimentaria y Salud Ambiental de la Dirección General de Salud Pública desarrolla y aprueba los Programas de control, los procedimientos derivados de los mismos y los planes de control oficial dependientes de ellos. Las Secciones de Higiene Alimentaria de las Subdirecciones de Salud Pública, a nivel provincial, y las Unidades locales (Zonas FAS, Zonas VAS y Servicios veterinarios Oficiales de mataderos) en su ámbito geográfico o de matadero ejecutan los programas de control, realizando las inspecciones, auditorías y toma de muestras para análisis.

Asimismo, las Secciones de Higiene Alimentaria de las Subdirecciones de Salud Pública dirigen, coordinan y supervisan la ejecución de los Programas que realizan las Zonas FAS, Zonas VAS y Servicios Veterinarios Oficiales de mataderos, además de ejecutar directamente parte de los programas.

El Servicio de Seguridad Alimentaria y Salud Ambiental a su vez dirige, coordina y supervisa las tareas de dirección, ejecución y coordinación de los Programas que realizan las Secciones de Higiene Alimentaria provinciales. En determinados casos también participa en la ejecución de los programas.

#### **2.2.1.3.1. INTRODUCCIÓN Y ÁMBITO DE APLICACIÓN**

En este apartado se describe brevemente el ámbito, la normativa básica aplicable y la importancia del control oficial objeto del programa, así como las características especiales de cada uno.

#### **2.2.1.3.2. OBJETIVOS DEL PROGRAMA**

En cada programa se establece un objetivo general y varios objetivos operativos. Además se incluyen unos objetivos operativos consistentes en:

- Realizar los controles oficiales pertinentes, por lo general mediante inspección, auditoría o toma de muestras y análisis
- Detectar los incumplimientos de la normativa vigente de los operadores o de los productos
- Adoptar medidas por las autoridades competentes ante la detección de incumplimientos.

#### **2.2.1.3.3. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL**

Se describe con más detalle en la instrucción GEN-INS-006 *Procedimiento de control oficial de los establecimientos alimentarios y actuación en caso de deficiencias*.

#### **2.2.1.3.3.1. PUNTOS DE CONTROL**

En este punto se describen los sectores y fases de la cadena alimentaria donde se van a realizar los controles establecidos por cada programa.

## Cuadro resumen de los Puntos de Control

SECTORES	FASES
<b>Sector 1:</b> Carne y derivados	Fabricante/Elaborador Envasador Almacenista distribuidor Distribuidor sin depósito Minorista Otros
<b>Sector 2:</b> Pescados, moluscos bivalvos y derivados	
<b>Sector 3:</b> Huevos y derivados	
<b>Sector 4:</b> Leche y derivados	
<b>Sector 5:</b> Grasas comestibles, excepto mantequilla	
<b>Sector 6:</b> Cereales y derivados	
<b>Sector 7:</b> Vegetales y derivados	
<b>Sector 8:</b> Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	
<b>Sector 9:</b> Condimentos y especias	
<b>Sector 10:</b> Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y derivados	
<b>Sector 11:</b> Comidas preparadas y cocinas centrales	
<b>Sector 12:</b> Alimentación especial y complementos alimenticios	
<b>Sector 13:</b> Aguas de bebida envasadas	
<b>Sector 14:</b> Helados	
<b>Sector 15:</b> Bebidas no alcohólicas	
<b>Sector 16:</b> Bebidas alcohólicas	
<b>Sector 17:</b> Aditivos, aromas y coadyuvantes	
<b>Sector 18:</b> Materiales en contacto con alimentos	
<b>Sector 19:</b> Establecimiento polivalente	
<b>Sector 20:</b> Establecimientos que irradian	

### 2.2.1.3.3.2. NATURALEZA DEL CONTROL

Este punto describe la técnica con la que se realizará el control oficial conforme a lo establecido en el artículo 10 del Reglamento (CE) Nº 882/2004. Las técnicas de control oficial que se incluyen en los programas son las siguientes:

- Inspección
- Auditoría
- Toma de muestras y análisis

En determinados programas se podrá utilizar una o varias de estas técnicas o una combinación de las mismas, como es el caso de los planes de vigilancia. Dichos planes consisten en la realización de controles oficiales en determinados establecimientos consistentes en una revisión de determinadas partes de sus procedimientos de autocontrol, en una inspección de sus instalaciones, equipos y operaciones y en una toma de muestras para la identificación de determinados peligros.

### **2.2.1.3.3.3. CRITERIOS PARA PRIORIZAR LOS CONTROL**

En este apartado se especifica en cada programa los criterios que se utilizan para priorizar los controles que en general son el sector, la fase y, en el caso de los programas generales de higiene, la categoría de riesgo según el grupo de establecimientos al que pertenece o al riesgo individual de cada establecimiento determinada conforme se establece en la Instrucción para la categorización de establecimientos sujetos a inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (GEN-INS-001).

En el caso de los programas de toma de muestras, la selección de los establecimientos y productos a muestrear se hará en función del riesgo estimado que a su vez se determina mediante la evaluación de una serie de factores como son: criterios establecidos en la legislación pertinente, productos y/o riesgos objeto de alertas, evaluaciones del riesgo existentes realizadas por diferentes organismos, volumen de producción y/o consumo de determinados productos, volumen de exportación, gravedad de los efectos producidos, resultados de controles oficiales de años precedentes, poblaciones de riesgo, etc.

### **2.2.1.3.3.4. FRECUENCIA DE LOS CONTROLES**

Se detalla el número de controles que se van a hacer a cada establecimiento o en cada tipo de producto. Igualmente se indica el tipo de controles a realizar (inspección, auditoría, toma de muestras) y los aspectos a verificar (peligros, criterios de higiene, criterios microbiológicos, trazabilidad, etc.) combinado con la frecuencia. En algunos de los programas las frecuencias de los controles se establecen mediante planes de control anuales o plurianuales, o en forma de campañas de control a realizar durante un determinado tiempo.

### **2.2.1.3.3.5. INCUMPLIMIENTOS**

En los programas de control se considera incumplimiento:

- La no conformidad con la normativa que influye, o es probable que influya, sobre la seguridad del producto o sobre el bienestar animal, lo que implica la adopción de medidas, en el caso de las visitas de control y auditorías realizadas en los establecimientos alimentarios.
- La detección de un parámetro por encima de los límites establecidos en la normativa comunitaria o cuando el resultado analítico refleja incumplimiento de la normativa, por ejemplo, por falta de veracidad en el etiquetado del producto en relación con la composición real, en el caso de los programas de muestreo y análisis.

Es importante diferenciar los incumplimientos de las deficiencias, entendiendo deficiencia como cualquier tipo de irregularidad en el cumplimiento de la normativa alimentaria que no influye sobre la seguridad del producto o del bienestar animal.

Relacionado con las deficiencias e incumplimientos, en el programa de control de los autocontroles en establecimientos alimentarios, se incluyen los conceptos de:

- No Conformidad: de acuerdo con la terminología de auditoría, entendiendo como tal las irregularidades claras en el cumplimiento de la normativa alimentaria o en la aplicación del propio sistema de autocontrol.

- Debilidad: no son irregularidades claras en el cumplimiento de la normativa alimentaria sino simples desviaciones de los criterios del propio sistema de autocontrol o carencias que hacen que el sistema el sistema no sea completamente consistente.

En determinados programas también se clasifican los incumplimientos en diversos tipos, por ejemplo, si son de autorización y registro, de tipo estructural, de higiene, de trazabilidad, etc.

#### **2.2.1.3.3.6. MEDIDAS ADOPTADAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES ENTE LA DETECCIÓN DE INCUMPLIMIENTOS**

Se incluye aquí las medidas que se adoptan por las autoridades competentes ante la detección de incumplimientos que pueden ser alguna de las siguientes o una combinación de ellas, en función de la gravedad y naturaleza del incumplimiento:

- Requerimiento de corrección de los incumplimientos.
- Requerimiento de revisión del plan de autocontrol del establecimiento.
- Realización de un nuevo muestreo.
- Retirada del canal de comercialización de los productos afectados y decisión sobre el destino de los productos con reexpedición a origen, destrucción o autorización de uso del alimento para fines distintos de aquellos a los que estaban destinados originariamente y que garantice el control del peligro.
- Activación de una alerta a través del SCIRI.
- Notificación a otras Autoridades Competentes.
- Apercebimiento formal.
- Incoación de expediente sancionador.
- Suspensión de la actividad, parcial o total, del establecimiento.
- Otras medidas.

#### **2.2.1.3.3.7. SISTEMAS DE INFORMACIÓN Y REGISTROS**

Se recogen los sistemas que dispone el programa para la recogida y recopilación de información sobre el cumplimiento de los objetivos previstos, que servirán para la obtención de los indicadores que permitirán evaluar la eficacia del control oficial.

Independientemente de un sistema informático en desarrollo que permitirá recoger todos los datos del control oficial, inmediatamente tras la realización de la actividad de control oficial, en los programas se establecen los registros (tablas) que deben cumplimentarse en las unidades locales de control o en las Secciones Provinciales de Higiene Alimentaria. Algunos de estos registros son comunes para diversos programas mientras que otros son específicos de un programa.

En general el sistema de información recoge los siguientes datos:

- Establecimientos y actividades de control programadas
- Establecimientos y actividades de control realizadas
- Incumplimientos de los operadores
- Medidas adoptadas
- Productos retirados del consumo

### **2.2.1.3.3.8. EVALUACIÓN (INDICADORES)**

Se incluyen los indicadores diseñados para evaluar el cumplimiento de los programas por parte de las autoridades competentes y por los operadores económicos y las medidas adoptadas, así como para verificar la eficacia del control oficial.

Con carácter general se clasifican de la siguiente manera:

- Indicadores de cumplimiento de los controles oficiales realizados
- Indicadores de incumplimientos de los operadores
- Indicadores de medidas adoptadas

Dependiendo del programa estos indicadores se subdividen en otros que permiten evaluar si se han alcanzado los diversos objetivos.

## **2.3. CONTROL OFICIAL EN ALIMENTOS PUESTOS A DISPOSICIÓN DEL CONSUMIDOR SIN REPERCUSIONES EN SEGURIDAD ALIMENTARIA**

### **2.3.0. INTRODUCCIÓN**

En este apartado se describe lo relacionado con el ámbito de aplicación de alimentos puestos a disposición del consumidor sin repercusiones en seguridad alimentaria, referido exclusivamente a los controles oficiales dentro de las actuaciones de la Dirección General de Protección de Consumidores y Usuarios del Departamento de Ciudadanía y Derechos Sociales.

Como cumplimiento tanto del PNCOCA como del PACCAA, se han determinado los siguientes epígrafes en aras de desarrollar unas buenas prácticas de vigilancia de mercado de los productos para ser aplicado tanto de manera transversal como sectorial.

- Control Oficial
- Resumen de la Actividad Inspectoría
- Resumen de la Actividad Correctora

El perfil de los establecimientos y la fase a la que se hace referencia es la de comercio en la que se pone un alimento a disposición del consumidor.

- Minorista (M): los establecimientos que comercializan alimentos al por menor (puntos de venta o entrega al consumidor final, entendiendo por tales las tiendas, grandes establecimientos, supermercados, hipermercados, tiendas especializadas, etc.).
- Venta a distancia (VD).

Por lo que respecta a los sectores de los alimentos, para el estudio de los resultados se han clasificado en 11 tipos.

<b>SECTORES</b>
1. Aceites y grasas
2. Productos lácteos
3. Productos cárnicos
4. Productos de la pesca
5. Pan y panes especiales
6. Conservas
7. Vinos y licores
8. Huevos
9. Productos congelados
10. Frutas y hortalizas
11. Productos alimenticios varios

**Tabla 1.** Sectores considerados en el informe

### 2.3.1. PROGRAMAS

#### 2.3.1.1. LISTADO DE PROGRAMAS

Para el correcto desempeño de los controles oficiales actualmente se han desarrollado Procedimientos Normalizados de Trabajo por parte de las autoridades competentes, así como otros nuevos documentos que se irán añadiendo tras su aprobación. Son procedimientos documentados en los que se describen las actuaciones a desarrollar por los Inspectores de Consumo durante el control oficial del que se trate.

La documentación remitida por AECOSAN a la Dirección General de Protección y Defensa de Consumidores y Usuarios, fue reenviada a su vez a las unidades periféricas, las Secciones de Consumo de los Servicios Provinciales de Ciudadanía y Derechos Sociales, órganos competentes para la tramitación de esos procedimientos. Dicha documentación engloba:

- Procedimiento de Selección de Campañas Nacionales de Inspección y Control de Mercado.
- Procedimiento para la Elaboración de los Documentos de Planificación de las Campañas Nacionales.
- Procedimiento General de Inspección de Consumo.
- Procedimiento General de Toma de Muestras de Productos Alimenticios.
- Procedimiento para el Tratamiento de las Actas de Inspección.
- Procedimiento de Comunicación de Resultados.
- Procedimiento de Coordinación de Cláusulas de Salvaguardia.
- Procedimiento General para el Control de la Información Alimentaria de los Alimentos Envasados.

#### 2.3.1.2. OBJETIVOS

El ámbito material del Sistema de Control de los productos alimenticios para la defensa del derecho de los consumidores y usuarios a recibir una información adecuada, incluidas unas prácticas justas en el comercio, son los controles oficiales realizados por las Administraciones de Consumo para verificar el cumplimiento de la legislación que regula el deber de informar correctamente y de manera veraz a los consumidores para que tengan un conocimiento adecuado sobre las características de los productos alimenticios que se le ofrecen y el deber de no perjudicar sus legítimos intereses económicos, es decir el control del etiquetado, de la publicidad y las condiciones de venta, así como el control de prácticas comerciales desleales con los consumidores y usuarios.

Dadas las características especiales que tiene la actividad de control desarrollada por la Administración de Consumo en tanto que, como ya ha quedado dicho, afecta a tres sectores de importancia para los intereses de los consumidores y usuarios: alimentos, no alimentos y servicios, se considera que el **Programa control de la información y composición alimentaria** está implantado en la comunidad autónoma de Aragón, en la medida en que las actividades programadas y la actuación puntual consiguen alcanzar los tres objetivos que se fijan en el PNCOCA 2016-2020:

**Objetivo 1:** Garantizar que se efectúan controles oficiales con el fin de que se cumplan los requisitos establecidos en la legislación vigente en materia de información alimentaria obligatoria.

**Objetivo 2:** Garantizar que se efectúan controles oficiales con el fin de que se cumplan las exigencias previstas en la legislación vigente en materia de información alimentaria voluntaria.

**Objetivo 3:** Garantizar que se efectúan controles oficiales con el fin de verificar mediante ensayos en el laboratorio aspectos de la composición necesarios para verificar las afirmaciones del etiquetado.

### **2.3.1.3. ESTRUCTURA**

Tal como se ha indicado en la introducción, se han determinado los siguientes epígrafes en aras de desarrollar unas buenas prácticas de vigilancia de mercado de los productos para ser aplicado tanto de manera transversal como sectorial.

#### **2.3.1.3.1. CONTROL OFICIAL**

#### **2.3.1.3.2. RESUMEN DE LA ACTIVIDAD INSPECTORA**

#### **2.3.1.3.3. RESUMEN DE LA ACTIVIDAD CORRECTORA**

### **2.3.1.3.1. CONTROL OFICIAL**

#### **2.3.1.3.1.1. CONTROL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LA DEFENSA DEL DERECHO DE LOS CONSUMIDORES A RECIBIR UNA INFORMACIÓN ADECUADA, INCLUIDAS UNAS PRÁCTICAS JUSTAS EN EL COMERCIO**

Entre las actividades programadas destacan:

##### **2.3.1.3.1.1.1. CAMPAÑAS DE TOMAS DE MUESTRAS REALIZADAS EN COLABORACIÓN CON EL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD (CICC).**

A fin de evaluar la conformidad, con frecuencia las autoridades de vigilancia del mercado necesitan tomar muestras de los productos.

En cumplimiento del Reglamento (CE) Nº 882/2004, en su artículo 10 se establece que uno de los tipos de control oficial es la Toma de Muestras.

La toma de muestras de productos alimenticios dispuestos para su comercialización y a disposición de los consumidores de venta al público o, en su caso, almacén mayorista, está basada en factores que condicionan la toma de muestras, así como criterios que deben presidir la calidad de esta toma de muestras, tales como:

- Existencia de una decisión razonada y adoptada por quien ostente competencia para iniciar el procedimiento.
- Viabilidad presupuestaria y analítica.
- Conocimiento de los requerimientos de los laboratorios.
- Viabilidad de acondicionamiento y transporte.
- Instrucciones suficientes para que la toma de muestras se ajuste a las necesidades que la motivan y máxima sencillez en documentación.
- Expediente: en él se integrarán todos los documentos.

- Cumplimiento normas aplicables.
- Forma escrita como único medio admitido para la transmisión de ideas, opiniones, instrucciones.
- Capacidad jurídica y formación del personal que interviene en el proceso.
- Denuncia o reclamación.

En el análisis que se realiza de los productos se tienen en cuenta ámbitos en los que Consumo, en términos generales y de acuerdo a la Normativa aplicable, tiene competencia de control, es decir en alimentos sin repercusión en la seguridad alimentaria, como es el etiquetado, la presentación o la publicidad.

El protocolo de actuación viene determinado en el "Procedimiento General de Toma de Muestras de Productos alimenticios".

Los resultados analíticos de los alimentos se indican para los tipos de alimentos que se han tomado muestra durante el año anterior según las campañas autonómicas realizadas.

Se indican los resultados de las muestras analizadas en el CICC, estableciendo el número de muestras analizadas, y de ellas las muestras que fueron conformes y no conformes.

De las muestras cuyo resultado fue de no conforme, se establece una diferenciación, si fue "No conforme por etiquetado/información" o "No conforme por calidad/composición"

#### **2.3.1.3.1.1.2. ACTUACIONES DE CONTROL SISTEMÁTICO DE MERCADO.**

Las actuaciones se basan en el procedimiento documentado "Procedimiento General de Inspección de Consumo".

Este procedimiento se aplica a todas las actividades de inspección, éstas son de dos tipos: programadas y no programadas.

En este epígrafe nos referimos a las actividades de inspección programadas, en ellas se actúa de acuerdo con el procedimiento documental específico de "Planificación de Campañas".

Primeramente entramos en una fase de elaboración de los controles oficiales, se realiza el diseño previo de las actuaciones con unas instrucciones claras y un protocolo de actuación estructurado, lo que facilita que la visita de inspección se realice en condiciones razonables.

De manera común, en el procedimiento se desarrolla de manera pormenorizada la fase de ejecución del control oficial. En esta fase se establecen cuatro etapas que constan de actividades diferenciadas: La preparación de la inspección, la inspección, la de elaboración de documentos y la de entrega de documentos que incluye su registro.

Damos cumplimiento al "Procedimiento para el Tratamiento de las Actas de Inspección", en él se describe el camino que recorren las Actas de Inspección desde su calificación inicial hasta su destino final, así mismo, se establecen los trámites intermediarios en términos de economía y eficacia administrativa respetando, en todo caso, los derechos y las responsabilidades de todas las partes que intervienen en el

proceso. En todo caso se pretende que el proceso esté diseñado de acuerdo con los criterios de un sistema de calidad.

Finalmente entramos en la fase de evaluación, es la fase final del procedimiento general: comienza con la recepción y registro de los documentos, se valora la posibilidad de continuar actuaciones, se elaboran las actuaciones a desarrollar, se realizan las mismas en la fase de ejecución, y una vez terminadas estas fases, se procede a la evaluación.

El final del proceso general de inspección puede acabar dando traslado a otro organismo (comunicación, inhibición), iniciando un expediente sancionador u ordenando la finalización del expediente mediante archivo u otras.

Todas las actuaciones a ejecutar, finalizada la parte de la inspección, se harán de acuerdo a lo establecido en el "Procedimiento específico de Actas Positivas".

Así mismo, en el "Procedimiento General de Inspección de Consumo" se establece un modelo general y modelos específicos de las órdenes de servicio, como son:

- 1) Inmovilización y toma de muestras de productos no seguros.
- 2) Actuaciones dentro de una Campaña de Inspección
- 3) Examen de posibles cláusulas abusivas en contratos.
- 4) Toma de muestras de productos propios de una Campaña de Inspección Nacional

El resultado de los Actuaciones se establece para los sectores que figuran en la siguiente tabla, en ella se especifican el número de controles llevados a cabo, así como el resultado de los mismos, pudiendo ser conformes o no conformes, según el cumplimiento de legislación vigente que les afecte.

<b>SECTORES</b>	<b>Nº de controles</b>	<b>Conformes</b>	<b>No conformes</b>
1. Aceites y grasas			
2. Productos lácteos			
3. Productos cárnicos			
4. Productos de la pesca			
5. Pan y panes especiales			
6. Conservas			
7. Vinos y licores			
8. Huevos			
9. Productos congelados			
10. Frutas y hortalizas			
11. Productos alimenticios varios			
<b>TOTAL</b>			

En ese marco de actuación se instala la lucha contra el fraude, el engaño y la oferta de bienes y servicios que no cumplan la normativa general y específica que regula aspectos que recaen en la composición, dimensión, forma, etiquetado, publicidad, presentación, cláusulas abusivas, condiciones de venta, información sobre precios, contratos, etc. No obstante, en lo que respecta a los alimentos en particular, el control oficial se centra en la información y en la composición.

Se realizan campañas de distinto campo de actuaciones, según el nivel de ejecución, a nivel Nacional y exclusivamente Autonómico. El modo de actuación es similar a todas ellas. También existe la posibilidad de que se ejecuten campañas que han sido propuestas a nivel europeo, las cuales son siempre coordinadas a través de la AECOSAN.

### **2.3.1.3.1.1.2.1. CAMPAÑAS NACIONALES**

Los órganos de consumo de las CC.AA., competentes en el control del mercado, tradicionalmente, han considerado como elemento esencial para efectuar dicho control, el desarrollo de Campañas Nacionales de Inspección y Control de los bienes y servicios que se ofrecen al consumidor en el mercado nacional.

Los ámbitos de aplicación son todas las Campañas Nacionales de Inspección y Control de Mercado que incidan sobre productos alimenticios (que incluirán los programas coordinados comunitarios), productos industriales y servicios, que se ofrecen al consumidor en el mercado nacional. La aprobación y decisión final de la elección de las Campañas Nacionales de Inspección y Control de Mercado las realiza la Comisión de Cooperación de Consumo (CCC) y las ratifica la Conferencia Sectorial de Consumo (CSC).

La sistemática a seguir para la selección de las futuras Campañas Nacionales de Inspección y Control viene documentado en el "Procedimiento de Selección de Campañas Nacionales de Inspección y Control de Mercado", y se resume en:

- A principios del año anterior a la realización de las Campañas Nacionales de Inspección y Control de Mercado, la AECOSAN se dirige a las Direcciones Generales de Consumo de las CC.AA. solicitando la presentación a este Organismo de propuestas de Campañas que a su juicio deben ser inicialmente consideradas.

A tales efectos, en la aplicación informática GESCAN de la AECOSAN está disponible el formulario normalizado (Anexo 1. Doc: SCC/AP/D.9-1/07/F) para su cumplimentación, en el que se hará constar la Comunidad Autónoma (Organismo proponente), el título de la Campaña propuesta, la justificación y el objetivo, así como, la viabilidad técnico-jurídica.

- La AECOSAN presenta la propuesta de Campañas Nacionales de Inspección y Control del Mercado de carácter generalizado (Alimentos, Productos no alimenticios y Servicios), cumplimentando a tales efectos, el mismo formulario al que se ha hecho mención en el apartado anterior (Anexo 1).
- En la AECOSAN con las propuestas presentadas se elabora un documento que incorpora el listado de las Campañas propuestas y los organismos proponentes. Además, con este documento se adjuntan los formularios normalizados cumplimentados por las CC.AA. y la AECOSAN (Anexo 2. Doc: SSC/AP/D.9-1.07/F).
- La AECOSAN presenta a la Comisión de Cooperación de Consumo (CCC) el documento redactado de acuerdo con lo señalado en el anterior apartado.
- La CCC decide sobre la selección de las Campañas propuestas o delega dicha decisión al Grupo de Trabajo de Control de Mercado.
- Manifestación por parte de las CC.AA. del grado de participación en dichas Campañas en cuanto a las actuaciones de control y al número de toma de

muestras, que se remitirá a la AECOSAN mediante la cumplimentación del Documento (Anexo 3. Doc: SCC/AP/D.9-3.07/F).

- La AECOSAN con la información remitida por las CC.AA. elabora un documento en el que se informa sobre: Título de la Campaña, CCAA que participan en el control y número de actuaciones previstas, CC.AA. que harán, en su caso, toma de muestras y número de muestras y la identificación de la C.A. especialista (Anexo 4. Doc: SCC/AP/D.9-4.07/F).

Asimismo, en el citado documento se incluye la C.A. que previa designación de la AECOSAN, actuará como responsable de cada Campaña.

- Este documento se remite al Centro de Investigación y Control de la Calidad (CICC) para que informe sobre: Capacidad analítica de los laboratorios en relación al número de toma de muestras propuestas por las CCAA, la fecha de remisión de las muestras al CICC, el número de código normalizado para cada Campaña y las determinaciones analíticas a realizar.

Una vez que se haya publicado en la página web de la AECOSAN la información correspondiente a las Campañas Nacionales de Inspección y Control de Mercado a realizar en el año siguiente, conforme a los compromisos previstos en el Sistema de información al público sobre actividad de control de mercado, comenzará el cómputo para que la Comunidad Autónoma coordinadora/responsable redacte la documentación de la Campaña utilizando para ello las herramientas previstas en la plataforma GESCAN-GENDACO, de manera que estén disponibles un mes antes de su inicio, salvo decisión expresa de las CC.AA. participantes.

Para ello disponemos del siguiente protocolo documentado, "Procedimiento para la Elaboración de los Documentos de Planificación y de los Protocolos de Inspección de las Campañas Nacionales"

Este documento consta de 2 partes:

#### **a) Procedimiento para la elaboración de los documentos de Planificación.**

Contiene de modo sistematizado toda la información necesaria para la realización de la campaña nacional de modo uniforme en todo el territorio del estado.

El responsable de la elaboración será la unidad responsable de Inspección de Consumo de la Comunidad Autónoma; en el caso de la AECOSAN será la Subdirección General de Coordinación, Calidad y Cooperación en Consumo.

Una vez elaborado el documento de planificación se pone a disposición de todas las CCAA en la aplicación plataforma GESCAN-GENDACO. En este documento se recoge la información de utilidad para la realización de la actividad de control, entre otra, la normativa aplicable, aspectos que han de tenerse en cuenta en la toma de muestras, plazos para el envío de los resultados a la AECOSAN y otros elementos de interés.

#### **b) Procedimiento para la elaboración de los protocolos de inspección de las campañas Nacionales.**

Es el documento/formulario que servirá de ayuda para el inspector; consiste en un documento de preguntas sobre los controles que deben realizar los inspectores y que reflejen a su vez el cumplimiento de la normativa vigente por parte del compareciente. Este documento se prepara igualmente por la unidad responsable y se informatiza en la aplicación GENDACO, de manera que los resultados puedan

tratarse de manera eficiente tanto por las CCAA participantes en la campaña, como por la AECOSAN.

Anualmente se realiza el análisis y la evaluación global de los resultados de las Campañas Nacionales de Inspección y Control de Mercado llevadas a cabo por las Administraciones de Consumo de las CCAA durante el año anterior, en el caso que nos ocupa en relación con los alimentos, y en la medida en que a través de la aplicación informática GESCAN-COLABORA las Administraciones de consumo de las CCAA reflejan sus resultados, al mismo tiempo que el CICC aporta la información relativa a las muestras analizadas. Los resultados obtenidos están publicados en la página web de la AECOSAN - Consumo, dando con ello cumplimiento a los compromisos de transparencia adquiridos por las Autoridades de Consumo.

### **2.3.1.3.1.1.2.2. CAMPAÑAS AUTONÓMICAS**

El desarrollo de las campañas autonómicas se materializa a través de los procedimientos de las campañas nacionales que has sido desarrollados en el punto anterior, con la salvedad de que todas las fases se desarrollan en el entorno de nuestras competencias en Aragón.

Podemos diferenciar entre:

- Propuestas de las campañas a ejecutar: teniendo en cuenta tanto las necesidades detectadas en años anteriores, las propuestas realizadas a través del Consejo Aragonés de Consumo o de organizaciones con las que colaboramos, para la verificación de cumplimiento de la legislación en sectores determinados, por novedades legislativas, son algunos ejemplos a la hora de determinar las campañas que se llevarán a cabo. Tener en cuenta que en casos excepcionales se ejecutan campañas extraordinarias que por su urgencia y necesidad se deben de llevar a cabo de manera inmediata.

- Aprobación de las campañas a llevar a cabo por la Dirección General de Protección de consumidores y Usuarios.

- Desarrollo del Documento de Planificación específico para una de las campañas,

- Introducción

- Ámbito de aplicación

- Normativa aplicable

- Programación general. Inspección y Protocolo de Inspección.

- Criterios básicos de medidas correctoras

- Remisión de resultados

- Supervisión de la Ejecución de la campaña

- Informe de final de los resultados

### **2.3.1.3.1.2. OTRAS ACTUACIONES DE CONTROL SOBREVENIDAS (NO PROGRAMADAS)**

Nos referimos en este epígrafe a las actuaciones inspectoras llevadas a cabo y que no están incluidas en las Campañas de Inspección. No están planificadas con antelación y responden, entre otros y principalmente, a órdenes de servicio, puntualmente a peticiones motivadas de ciudadanos, así como comunicaciones a través de otras Comunidades Autónomas.

Las Órdenes de Servicio son a través de una comunicación motivada, por poner unos ejemplos se realizarán por razones de urgencia, seguridad jurídica o por mayor protección de los derechos de los consumidores, siempre se realiza por escrito, dirigida por el órgano competente superior, en la que se establece la realización (en ningún caso para campañas de inspección programadas) de un servicio inspector, concretando las actuaciones a realizar, donde se incluye el motivo que ha dado lugar a la orden, la finalidad del mismo, el lugar donde se realizará, el producto a controlar, la documentación a solicitar, y todo aquello que se considere relevante.

Tal como se ha comentado, las actuaciones se basan en el procedimiento documentado "Procedimiento General de Inspección de Consumo" y relacionados, indicados en el epígrafe anterior, b) actuaciones de control sistemático de mercado.

El resultado de los Actuaciones se establece para los mismos sectores que figuran en la tabla del párrafo anterior, e igualmente en ella se especifican el número de controles llevados a cabo, así como el resultado de los mismos, pudiendo ser conformes o no conformes, según el cumplimiento de legislación vigente que les afecte.

### **2.3.1.3.1.3. INCUMPLIMIENTOS EN MATERIA DE INFORMACIÓN Y CALIDAD**

En línea con los objetivos operativos establecidos en el programa, la inspección de consumo desarrolla una serie de actuaciones inspectoras que tienen su reflejo en las correspondientes actas de inspección.

Las actas, a su vez, pueden clasificarse en positivas o negativas; las positivas, son aquéllas en que, como consecuencia de las actuaciones inspectoras, se ha detectado algún tipo de incumplimiento; mientras que las negativas serían aquéllas que no llevan aparejado ningún tipo de incumplimiento por parte del sector empresarial.

En las positivas, puede distinguirse, a su vez, en función del origen de la infracción; en este sentido, podemos clasificarlas en las siguientes categorías:

1. Adulteración y fraude de la calidad
2. Fraude en el peso
3. Transacciones comerciales
4. Precio
5. Normalización y Condiciones de Venta
6. Otras infracciones

El procedimiento documentado en base al cual actuaremos queda recogido en el "Procedimiento General de Toma de Muestras de Productos Alimenticios". En él se establece que para la evaluación de los resultados recogidos en el informe de ensayo del laboratorio, se podrán adoptar las siguientes normas de desarrollo de conformidad con el procedimiento a que se refiere el apartado 3, del artículo 62 del Reglamento (CE) Nº 882/2004:

- a) los métodos de muestreo y análisis, incluidos los métodos de confirmación o de referencia, que habrá que emplear en caso de discrepancia;
- b) los criterios de rendimiento, los parámetros de análisis, la incertidumbre de medida y los procedimientos de validación de los métodos, y
- c) las normas para la interpretación de los resultados.

Se contempla de manera específica el caso del control de productos perecederos, según el Real Decreto 1945/1983 que incluye dentro del apartado de la toma de muestras, las pruebas periciales para productos alimenticios de difícil conservación o perecederos en general.

En este mismo procedimiento documentado se recoge la gestión del expediente administrativo, en él se recoge que las autoridades competentes establecerán los procedimientos adecuados para garantizar el derecho de los explotadores de empresas alimentarias cuyos productos sean sometidos a muestreo y análisis a solicitar un dictamen de expertos adicional, sin perjuicio de la obligación de las autoridades competentes de actuar sin demora en caso de emergencia.

### **2.3.1.3.2. RESUMEN DE LA ACTIVIDAD INSPECTORA. INFORME ANUAL**

En la página web de la AECOSAN - Consumo y con carácter trimestral, se facilita información a los consumidores, a sus asociaciones y a los sectores responsables de los productos y servicios que se ofrecen al consumidor, de las actividades de control del mercado realizadas por las distintas administraciones de consumo, con el objetivo de lograr la máxima transparencia de la labor desarrollada.

a) El resumen de las actividades de control en las que se ha constatado algún tipo de irregularidad (Actas Positivas), y que ha quedado reflejada en las actas de inspección., se desglosa según:

⇒ TIPOS DE PRODUCTOS: 11 tipos de productos:

1. Aceites y grasas
2. Productos lácteos
3. Productos cárnicos
4. Productos de la pesca
5. Pan y panes especiales
6. Conservas
7. Vinos y licores
8. Huevos
9. Productos congelados
10. Frutas y hortalizas
11. Productos alimenticios varios

⇒ TIPOS DE INFRACCIÓN: Según de descripción en el Acta de Inspección. 6 tipos de infracciones

1. Adulteración y fraude en la calidad
2. Fraude en peso
3. Transacciones comerciales
4. Precios
5. Normalización y condiciones de venta
6. Otras infracciones

b) Respecto a las actuaciones de control de mercado en las que no se detectó ninguna irregularidad, la información por tipos de alimentos considerados también se reflejan según los 11 tipos de alimentos. (Actas Negativas)

c) Igualmente se reflejan para los 11 tipos de alimentos las actas de toma de muestras realizadas.

d) Finalmente, se indican el número total de actas por tipos de alimentos (se incluyen los datos de actas positivas, actas negativas y actas de tomas de muestras).

Anualmente se realiza un informe con las actuaciones realizadas el ejercicio anterior, este informe se realiza según el procedimiento documentado SCC/AP/D.12.17/R-3, referido al Informe anual del Sistema de control de alimentos puestos a disposición del consumidor sin repercusiones en seguridad alimentaria.

El informe refleja los datos de tanto de las novedades o cambios que han podido surgir en los procedimientos llevados a cabo, como de las actuaciones de control oficial realizadas.

El resumen de la actividad inspectora también queda recogida en la Memoria Anual de actividades que la Dirección General de Protección de Consumidores y Usuarios publica en el primer trimestre del año siguiente a su ejecución.

### **2.3.1.3.3. RESUMEN DE LA ACTIVIDAD CORRECTORA**

- Mediante el Decreto 316/2015, de 15 de diciembre, del Gobierno de Aragón, se publica la estructura orgánica del Departamento de Ciudadanía y Derechos Sociales, estableciendo en su artículo 19.1 que en cada una de las Provincias de Huesca, Teruel y Zaragoza, existirá un Servicio Provincial de Ciudadanía y Derechos Sociales, con la organización que se determine en las respectivas relaciones de puestos de trabajo.

El apartado 2.a) del mismo artículo, atribuye a los Servicios Provinciales del Departamento, entre otras funciones, la tramitación y resolución de los procedimientos administrativos en materia de su competencia, así como el ejercicio de la competencia sancionadora que tienen asignada.

Asimismo, y de acuerdo con lo previsto en la Disposición transitoria tercera, las Direcciones Provinciales del Instituto Aragonés de Servicios Sociales en Zaragoza, Huesca y Teruel asumirán, entre otras, el ejercicio de las competencias que, a la entrada en vigor tengan atribuidas las Direcciones de los Servicios Provinciales en materia de consumo.

- Procedimientos sancionadores tramitados en aplicación de la Ley 16/2006, de 28 de diciembre, de Protección y Defensa de los Consumidores y Usuarios de Aragón, Decreto 28/2001, de 30 de enero, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento del procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora de la Comunidad Autónoma de Aragón y el Decreto 316/2015, de 15 de diciembre, del Gobierno de Aragón, de estructura orgánica del Departamento de Ciudadanía y Derechos Sociales.

Los acuerdos de iniciación de estos procedimientos y de adopción de medidas provisionales irán precedidos de una Instrucción de la Dirección General dictada en este sentido.

Con fecha 2 de octubre de 2016 entró en vigor la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas introduciendo como principal novedad la integración de la potestad sancionadora como especialidad del procedimiento administrativo común con el objeto de simplificar la actuación de la Administración con los interesados.

El resumen de la actividad inspectora queda recogida en la Memoria Anual de actividades que la Dirección General de Protección de Consumidores y Usuarios publica en el primer trimestre del año siguiente a su ejecución.

De manera trimestral damos conocimiento del estado de los expedientes incoados en la materia durante ese periodo en nuestro Servicio de Normativa y Supervisión de Mercado a nivel Nacional; con esa información, en la página web de la AECOSAN - Consumo y con carácter trimestral, se facilita información a los consumidores, a sus asociaciones y a los sectores responsables de los productos y servicios que se ofrecen al consumidor, de los expedientes incoados por las distintas administraciones de consumo, con el objetivo de corregir las situaciones de no conformidad detectadas durante la actividad de control de mercado.

Se publica el resumen de los datos facilitados en relación a los expedientes incoados. Los datos se desglosan para los 11 tipos de alimentos y para los 6 tipos de infracciones ya mencionadas con anterioridad.

# **ANEXOS**

**ANEXO I – SOPORTE JURÍDICO**

**ANEXO II – LABORATORIOS OFICIALES**

**ANEXO III – CLASIFICACIÓN DE PROGRAMAS DE CONTROL**

**ANEXO IV – RECURSOS HUMANOS**

**ANEXO V – DEFINICIONES Y ABREVIATURAS**

## ANEXO I – SOPORTE JURÍDICO

1.- La Ley 8/2003, de 24 de abril, de sanidad animal y la Ley 43/2002, de 20 de noviembre, de Sanidad Vegetal. Estas leyes establecen que:

- El personal funcionario al servicio de las Administraciones públicas, en el ejercicio de las funciones inspectoras recogidas en ambas leyes, tiene el carácter de agente de la autoridad, pudiendo recabar de las autoridades competentes y, en general, de quienes ejerzan funciones públicas, incluidas las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado o cuerpos policiales autonómicos y locales, el concurso, apoyo y protección que le sean precisos. Los centros directivos correspondientes deberán facilitar al personal inspector aquellos medios de identificación que le acrediten debidamente para el desempeño de sus actuaciones.
- En situaciones de grave riesgo sanitario, las autoridades competentes podrán habilitar, temporalmente, para la realización de funciones inspectoras, a personal a su servicio que no tenga la condición de funcionario y que esté en posesión de la titulación académica exigible en cada caso. Dicha habilitación, temporal y no definitiva, les conferirá el carácter de agentes de la autoridad, y finalizará al desaparecer la situación de grave riesgo sanitario. En ningún caso, el desempeño de dichas funciones dará derecho a la adquisición del carácter de funcionario de carrera.
- Los funcionarios que desarrollen las funciones de inspección estarán autorizados para:
  - a) Acceder libremente, sin previa notificación, a todo establecimiento, instalación, vehículo o medio de transporte, o lugar en general, con la finalidad de comprobar el grado de cumplimiento de lo preceptuado en esta ley, respetando en todo caso las normas básicas de higiene y profilaxis acordes con la situación. Al efectuar una visita de inspección, deberán acreditar su condición al empresario, su representante o persona que se hallara presente en el lugar. Si la inspección se practicara en el domicilio de la persona física afectada, deberán obtener su expreso consentimiento o, en su defecto, la preceptiva autorización judicial previa.
  - b) Proceder a practicar cualquier diligencia de investigación, examen o prueba que consideren necesaria para comprobar el estado sanitario y el grado de cumplimiento de las disposiciones sanitarias aplicables.
  - c) Exigir la comparecencia del titular o responsable de la empresa o instalación, o del personal de ésta, en el lugar en que se estén llevando a cabo las actuaciones inspectoras, pudiendo requerir de estos, información sobre cualquier asunto que presumiblemente tenga trascendencia sanitaria, así como la colaboración activa que la inspección requiera.
  - d) Tomar muestras de los animales o de cualesquiera materiales sospechosos, de acuerdo con el procedimiento establecido reglamentariamente, a fin de proceder a efectuar o proponer las pruebas, exámenes clínicos o de laboratorio y contrastaciones que se estimen pertinentes.
  - e) Examinar la identificación de los animales, la documentación, libros de registro, archivos, incluidos los mantenidos en soportes magnéticos y programas informáticos, correspondientes a la explotación o al transporte inspeccionados, y con trascendencia en la verificación del cumplimiento de la normativa sanitaria.
  - f) Adoptar las medidas cautelares previstas en el artículo 77.
  - g) Incautar y, en su caso, ordenar el sacrificio, en el supuesto de aquellos animales sospechosos que no cumplan con la normativa sanitaria o de identificación vigente.

La actuación inspectora podrá llevarse a cabo en cualquier lugar en que existan indicios o posibilidades de obtención de las pruebas necesarias para la investigación de la incidencia sanitaria detectada, así como del cumplimiento de las condiciones previstas en la citada ley.

**2.-** La Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria en Aragón:

Tras definir su objeto y ámbito de aplicación, establece en relación con la calidad estándar (la que deben de cumplir todos los operadores), las obligaciones de los operadores alimentarios (fundamentalmente artículo 6), dedicando a continuación un Capítulo completo, el II, a la inspección y el control, describiendo en el artículo 13 las actuaciones de la inspección de calidad alimentaria, el objeto de la inspección se concreta en el artículo 14, las facultades de los inspectores en el artículo 15, la acreditación y obligaciones en el 16 (la diversa clase de personal y su habilitación o acreditación se regula en una norma de desarrollo de la Ley 9/2006, la Orden de 4 de diciembre de 2007, del Departamento de Agricultura y Alimentación, por la que se regula el sistema de acreditación y habilitación de los inspectores que controlan la calidad alimentaria), las obligaciones y derechos de los inspeccionados se regulan en los artículos 17 y 18. Otro Capítulo, el III, tiene por objeto exclusivo las medidas cautelares y preventivas que pueden aplicarse en el marco de la actividad inspectora y, en su caso, sancionadora. También cabe indicar que respecto a la calidad diferenciada igualmente establece la Ley en los artículos 51 y siguientes el régimen especial de inspección y control. Es importante destacar que la Ley 9/2006 pretende facilitar alcanzar un control integral de la cadena alimentaria, por ello se preocupa especialmente de la coordinación de inspecciones e información entre las diversas Administraciones y Departamentos actuantes, especificando expresamente la disposición adicional sexta la necesidad de coordinar los controles a desarrollar por todos los agentes intervinientes.

**3.-** La Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, establece que:

“En caso de que exista o se sospeche razonablemente la existencia de un riesgo inminente y extraordinario para la salud, las autoridades sanitarias adoptarán las medidas preventivas que estimen pertinentes, tales como la incautación o inmovilización de productos, suspensión del ejercicio de actividades, cierres de empresas o sus instalaciones, intervención de medios materiales y personales y cuantas otras se consideren sanitariamente justificadas” (Artículo 26.1)

“Como consecuencia de las actuaciones de inspección y control, las autoridades sanitarias competentes podrán ordenar la suspensión provisional, prohibición de las actividades y clausura definitiva de los centros y establecimientos, por requerirlo la salud colectiva o por incumplimiento de los requisitos exigidos para su instalación y funcionamiento” (Artículo 31.2)

**4.-** Ley 6/2002, de 15 de abril, de Salud de Aragón, establece:

- Medidas preventivas (Artículo 38):
  1. “Las Administraciones Públicas de Aragón, en el marco de sus respectivas competencias, establecerán y acordarán limitaciones preventivas de carácter administrativo respecto de aquellas actividades públicas y privadas que, directa o indirectamente, puedan tener consecuencias negativas para la salud.”
  2. “Así mismo, adoptarán cuantas limitaciones, prohibiciones, requisitos y medidas preventivas sean exigibles en las actividades públicas y privadas que directa o indirectamente puedan suponer riesgo inminente y extraordinario para la salud. En este sentido, podrán decretar la suspensión del ejercicio de actividades, el cierre de empresas o sus instalaciones y la intervención de medios materiales y personales que tengan una repercusión extraordinaria y negativa para la salud de los ciudadanos, siempre que exista o se sospeche razonablemente la existencia de este riesgo”.

3. "Las medidas previstas en el apartado 2 que se ordenen con carácter obligatorio, de urgencia o de necesidad, deberán adaptarse a los criterios expresados en la Ley General de Sanidad y a la Ley Orgánica de Medidas Especiales en materia Salud Pública".

▪ Inspección (Artículo 39):

1. "El personal que lleva a cabo funciones de inspección gozará de la consideración de agente de la autoridad a todos los efectos, estará sometido a las leyes y autorizado para: a) Entrar libremente y sin previa notificación en cualquier momento, en todo centro o establecimiento sujeto al ámbito de la ley; b) Llevar a cabo las pruebas, investigaciones o exámenes necesarios para comprobar el cumplimiento de la normativa vigente; c) Obtener muestras para comprobar el cumplimiento de lo previsto en las disposiciones aplicables; d) Realizar cuantas acciones sean precisas para el cumplimiento de sus funciones de inspección, pudiendo adoptar las medidas cautelares provisionales necesarias a fin de evitar perjuicios para la salud en casos de urgente necesidad. En tales supuestos, dicho personal habrá de dar cuenta inmediata de las actuaciones realizadas a las autoridades sanitarias competentes, quienes deberán ratificar o no dichas actuaciones en un plazo máximo de 48 horas desde que fueron adoptadas".

4. "Como consecuencia de las actuaciones de inspección, las autoridades sanitarias competentes podrán ordenar la suspensión provisional, prohibición de las actividades y clausura definitiva de los centros y establecimientos, por requerirlo la protección de la salud colectiva o por incumplimiento de los requisitos exigidos para su instalación y funcionamiento".

**5.-** El Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias, establece:

"La clausura o cierre de establecimientos, instalaciones o servicios que no cuenten con las autorizaciones o registros sanitarios preceptivos, o la suspensión de su funcionamiento hasta tanto se rectifiquen los efectos o se cumplan los requisitos exigidos por razones de sanidad, higiene o seguridad, y la retirada del mercado precautoria o definitiva, de bienes o servicios por razones de salud y seguridad, no tienen carácter de sanción" (Artículo 51.3).

**6.-** Ley 16/2006, de 28 de diciembre, de Protección y Defensa de los Consumidores y Usuarios de Aragón:

"En cualquier caso, detectada la presencia en el mercado de un producto o lote de productos y servicios que impliquen o puedan implicar riesgo para la salud o seguridad de los consumidores y usuarios, los órganos de la Administración de la Comunidad Autónoma competentes en la materia deberán adoptar las medidas adecuadas para conseguir su localización y, con independencia de las medidas de carácter provisional o cautelar previstas en las normas reguladoras del procedimiento, podrán acordar, mediante el procedimiento legalmente establecido, de forma motivada, el cierre o suspensión temporal del funcionamiento de establecimientos, instalaciones o servicios y la inmovilización, retirada o restricción de la circulación el mercado de los señalados bienes, productos o servicios". (Artículo 12.1)

"En los casos a que se refiere el párrafo 1 de estos artículos los inspectores de consumo, directamente, con carácter cautelar y provisional y siempre que concurra situación de riesgo urgente o inminente, podrán adoptar las señaladas medidas. En estos supuestos, para el mantenimiento de la medida cautelar será necesario que sea ratificada en el plazo de 15 días por el órgano competente de la Administración de la Comunidad Autónoma. De no producirse tal ratificación en este intervalo de tiempo, la medida cautelar adoptada por la inspección quedará automáticamente levantada" (Artículo 12.3)

**7.-** Ley Orgánica 3/1986, de 14 de abril, de Medidas Especiales en materia de Salud Pública:

“Las Autoridades Sanitarias competentes podrán adoptar medidas de reconocimiento, tratamiento, hospitalización o control cuando se aprecien indicios racionales que permitan suponer la existencia de peligro para la salud de la población debido a la situación sanitaria concreta de una persona o grupo de personas o por las condiciones sanitarias en que se desarrolle una actividad” (Artículo 2)

**8.-** Ley 39/2015, del 1 de octubre del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas:

“Antes de la iniciación del procedimiento administrativo, el órgano competente para iniciar o instruir el procedimiento, de oficio o a instancia de parte, en los casos de urgencia inaplazable y para la protección provisional de los intereses implicados, podrá adoptar de forma motivada las medidas provisionales que resulten necesarias y proporcionadas. Las medidas provisionales deberán ser confirmadas, modificadas o levantadas en el acuerdo de iniciación del procedimiento, que deberá efectuarse dentro de los quince días siguientes a su adopción, el cual podrá ser objeto del recurso que proceda.

En todo caso, dichas medidas quedarán sin efecto si no se inicia el procedimiento en dicho plazo o cuando el acuerdo de iniciación no contenga un pronunciamiento expreso acerca de las mismas.” (Artículo 56)

**9.-** Real Decreto 1801/2003, de 26 de diciembre, sobre seguridad general de los productos:

Para todos los productos que puedan llegar al consumidor, incluidos los alimentos, este reglamento constituye una disposición de carácter horizontal y naturaleza supletoria. Según el cual los órganos administrativos competentes, de oficio o como consecuencia de denuncia, adoptarán las medidas con la máxima celeridad, medidas que deberán ser congruentes, proporcionales y las menos restrictivas (inmovilización y retirada de productos, suspensión de actividades y cualquier otra similar que sea necesaria) para garantizar la salud y seguridad de los consumidores. En todo caso, se tendrá en cuenta el principio de cautela.

**10.-** Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria. Su artículo 16.10 regula el dictamen de no aptitud de los productos perecederos. Y el artículo 13, establece que en el ejercicio de su función, los inspectores tendrán carácter de autoridad, pudiendo solicitar el apoyo de los cuerpos de seguridad del Estado.

**11.-** La Ley 43/2002, de 20 de noviembre, de Sanidad Vegetal, contiene en su Título IV (inspecciones, infracciones y sanciones), todos los instrumentos necesarios para la realización de los controles, así como la posibilidad de establecer las correspondientes medidas cautelares, régimen de infracciones y sanciones, así como medios de ejecución y otras medidas.

**12.-** La Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, establece en su artículo 15:

2. Los controles oficiales que a tal efecto se establezcan, serán sistemáticos, suficientemente frecuentes, y basados en el riesgo en los puntos de inspección fronterizos y en los lugares en los que se produzcan, transformen, almacenen o comercialicen los alimentos o los piensos, y, ocasionales, en cualquier momento y lugar donde circulen o se encuentren dichos productos.

**13.- Ley 5/2014, de 26 de junio, de Salud Pública de Aragón.**

*Artículo 67. Facultades del personal inspector.*

1. El personal inspector estará facultado, en los términos previstos en la normativa vigente, para:

- a) Entrar en cualquier instalación, establecimiento, servicio o industria sujetos al control sanitario establecido por la presente ley.
- b) Exigir la presencia de la persona responsable o de aquella en quien haya delegado, así como del personal técnico de la empresa, a los efectos de solicitar las explicaciones y aclaraciones oportunas.
- c) Entrevistarse con las personas responsables de los operadores y quienes trabajen para ellos.
- d) Realizar las pruebas, mediciones, investigaciones o exámenes necesarios para comprobar el cumplimiento de la normativa sanitaria.
- e) Tomar o sacar muestras para comprobar el cumplimiento de la normativa sanitaria, así como hacer fotografías y grabaciones con la misma finalidad.
- f) Acceder a la documentación, en cualquier tipo de soporte, de carácter industrial, mercantil y contable de los centros inspeccionados y obtener copias y extractos, siempre que dicha documentación guarde relación con el objeto de la inspección.
- g) Llevar a cabo cuantas actuaciones resulten necesarias para el cumplimiento de la inspección sanitaria.

2. El personal inspector investido de la condición de agente de la autoridad podrá recabar el apoyo y la colaboración de otros servicios públicos o instituciones y, en caso de estricta necesidad, el auxilio de las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado u otros agentes de la autoridad que tengan encomendadas funciones de seguridad.

*Artículo 68. Deberes del personal inspector.*

Para un adecuado desempeño de su función de inspección, el personal inspector deberá:

- a) Identificarse con las credenciales oportunas.
- b) Comportarse con la debida corrección y discreción.
- c) Velar por la proporcionalidad de su actuación y minimizar las molestias en el funcionamiento ordinario de la actividad inspeccionada.
- e) Mantener estricto sigilo y secreto profesionales en relación con los asuntos que conozca.

*Artículo 75. Habilitación para la intervención urgente por razones de salud pública.*

1. Cuando las Administraciones Públicas sanitarias detecten un riesgo sanitario que, por su gravedad o inmediatez, ponga en peligro la salud pública, podrán adoptar las medidas especiales y cautelares necesarias sobre las mercancías, los locales y establecimientos, las actividades, los animales y, en su caso, las personas, con el objetivo de contener el riesgo y proteger la salud pública. De la misma forma podrá actuarse en los casos en que se constate el incumplimiento de requisitos y garantías esenciales para la protección de la salud pública impuestas por las normas sanitarias.

2. Estas medidas especiales y cautelares son independientes de la eventual apertura de un procedimiento sancionador, de restablecimiento de la legalidad o de otro tipo que tenga su origen en esos mismos hechos.

*Artículo 83. Deber de tutelar la salud pública.*

1. Los operadores económicos tienen el deber general de no lesionar la salud de la población, controlando la salubridad de sus locales y equipos, de sus procesos, así como de sus actividades agrícolas, ganaderas e industriales y de los productos y servicios que ofrezcan.

2. Con este fin, los operadores quedarán sujetos a las siguientes obligaciones:
  - a) Asegurarse de que en las empresas y actividades que se hallen bajo su control se cumplen los requisitos de la legislación sanitaria, estableciendo a tal efecto los sistemas de autocontrol oportunos.
  - b) Mantenerse informados de la evolución científica en el conocimiento de los riesgos asociados a sus actividades.
  - c) Investigar las reclamaciones de las que pudiera deducirse la existencia de un riesgo.
  - d) Colaborar con las Administraciones sanitarias, sometiéndose a los controles que a tal efecto se establezcan y facilitando la ejecución de las medidas acordadas para combatir los riesgos sanitarios.

**14.-** Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la Calidad Alimentaria.

Artículo 7. Inspección y acta de inspección en el control oficial.

1. Las actuaciones de inspección se realizarán por funcionarios públicos que en el ejercicio de sus funciones, tendrán la condición de agentes de la autoridad y podrán solicitar el apoyo necesario de cualquier otra autoridad pública, así como de las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad.

2. Podrán recabar cuantos documentos consideren necesarios de las empresas que inspeccionen de acuerdo con el objetivo perseguido en el curso de sus actuaciones que, en todo caso, tendrán carácter confidencial.

Los servicios de inspección podrán solicitar la información que precisen a los órganos de las Administraciones públicas y sus organismos y entidades vinculadas o dependientes incluidas, entre otras, las empresas con participación pública, organizaciones profesionales e interprofesionales, los cuales prestarán, cuando sean requeridos para ello, la información que se les solicite de acuerdo con la normativa aplicable en cada caso.

3. Los inspectores están obligados de modo estricto a cumplir el deber de sigilo profesional. El incumplimiento de este deber será sancionado conforme a la normativa de régimen disciplinario de las Administraciones públicas donde presten sus servicios.

4. En las actuaciones de inspección, el inspector levantará acta en la que constarán los datos relativos a la identificación de la empresa y de la persona ante la que se realiza la inspección, detallando todos los hechos que constituyen el control oficial y, en su caso, las medidas que se hubiesen ordenado.

5. Los hechos constatados por funcionarios a los que se reconoce la condición de autoridad, y que se formalicen en las actas observando los requisitos legales pertinentes, tendrán valor probatorio, sin perjuicio de las pruebas que en defensa de los respectivos derechos o intereses puedan señalar o aportar los propios administrados.

6. Cuando en el ejercicio de sus actuaciones de investigación sea necesario entrar en el domicilio constitucionalmente protegido del inspeccionado, la Administración deberá obtener el consentimiento de aquel o la oportuna autorización judicial.

Artículo 11. Comprobación del autocontrol del operador en calidad alimentaria.

1. En el caso de que una norma de calidad o disposición legal o reglamentaria exija una comprobación del autocontrol por entidades de inspección o certificación, excluidos los pliegos de condiciones de las figuras de calidad que se rigen por su propia normativa, además de cumplir las condiciones establecidas en este artículo, las citadas entidades deberán presentar una declaración responsable ante la autoridad competente del ámbito territorial donde inicien su actividad. Se informará de este

hecho al resto de autoridades competentes de otras demarcaciones territoriales cuando desarrollen su actividad en su territorio.

La declaración responsable presentada será válida para operar en todo el territorio nacional.

2. Las entidades de inspección o certificación deberán cumplir los siguientes requisitos:

- a) Cumplir con las normas que establezca la legislación sectorial correspondiente.
- b) Estar acreditada, para la actividad específica que vaya a realizar, por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) de acuerdo a lo establecido en el Reglamento (CE) n.º 765/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de julio de 2008, por el que se establecen los requisitos de acreditación y vigilancia del mercado relativos a la comercialización de los productos, y que se haya sometido con éxito al sistema de evaluación por pares previsto en dicho reglamento.
- c) Comunicar a las autoridades competentes de control oficial los posibles incumplimientos detectados en el marco de las actividades de inspección o certificación.

Asimismo, deberán mantener puntualmente informada a la autoridad competente de toda suspensión y retirada de acreditación o cualquier incidencia al respecto de su actividad.

## ANEXO II – LABORATORIOS OFICIALES

### I.1. LABORATORIOS OFICIALES DE RUTINA

#### I.1. A. LABORATORIO AGROAMBIENTAL

El Laboratorio Agroambiental es un centro público, dependiente orgánicamente del Servicio de Seguridad Agroalimentaria, que pertenece a la Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario de la Diputación General de Aragón. Las actividades del Laboratorio Agroambiental consisten en impulsar la profesionalización y modernización del sector agroalimentario de Aragón así como prestar el apoyo necesario a los controles oficiales de inspección de los productos agroalimentarios en origen y al control de la sanidad pecuaria de la cabaña ganadera aragonesa, todo ello enmarcado dentro de los objetivos de la Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario. Igualmente colabora en investigación e informa técnicamente a particulares y a entidades públicas y privadas que lo soliciten.

El laboratorio Agroambiental realiza análisis de las muestras que le suministran el Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad y el Departamento de Sanidad, tomadas dentro del correspondiente programa de control.

Así pues, el Laboratorio Agroambiental se estructura en las siguientes Áreas Técnicas:

- a) Área Técnica de Calidad y Análisis Agrícolas
- b) Área Técnica de Sanidad Animal
- c) Área Técnica de Alimentación
- d) Área Técnica de Residuos Fitosanitarios
- e) Área Técnica de Residuos Zoonosológicos

En el desarrollo de sus análisis, se presta especial atención a:

- Producción Integrada
- Residuos de Pesticidas
- Agricultura Ecológica
- Plan Nacional de Investigación de Residuos
- Campañas de Saneamiento Ganadero (serología de rumiantes y porcino), microbiología
- Diagnóstico de enfermedades animales: anatomía patológica, microbiología y parasitología, etc.

El laboratorio está **acreditado por ENAC** con el Nº 758/LE 1462, según norma UNE-EN ISO/IEC 17025, para realizar **ensayos de productos agroalimentarios** definidos en el anexo técnico a su documento de acreditación. El **alcance técnico de la acreditación del laboratorio** puede consultarse, permanentemente actualizado, en [www.enac.es](http://www.enac.es), en el enlace:

<https://www.enac.es/documents/7020/6dbae39c-77a8-42e3-ad87-886a72ffcd91>

Las principales líneas de trabajo del Laboratorio Agroambiental en **sanidad animal** son las siguientes:

- A. Serología de rumiantes
- B. Serología de porcino
- C. Anatomía patológica
- D. Microbiología
- E. Parasitología

## A. SEROLOGÍA DE RUMIANTES

En esta sección se realiza el seguimiento analítico de las campañas de saneamiento ganadero de especies de rumiantes. Cabe destacar:

A.1. Campaña de Saneamiento Ganadero Bovino: dicha actividad analítica se realiza en dos partes diferenciadas:

- A.1.1. En bovinos reproductores (unos 50.000 animales): Brucelosis bovina, dos veces al año y sobre Perineumonía Contagiosa Bovina (PCB) y Leucosis Enzoótica Bovina (LEB), una vez al año. Las técnicas empleadas en el control de la brucelosis son el Rosa Bengala como screening o prueba de cribado y la Fijación del Complemento como prueba de confirmación. En el caso de la PCB se utiliza la Fijación del Complemento y en el caso de la LEB se usa la técnica ELISA.
- A.1.2. En cebaderos bovinos (unos 60.000 animales): prueba de brucelosis bovina dos veces al año. Las técnicas empleadas son el Rosa Bengala como screening o prueba de cribado y la Fijación del Complemento como prueba de confirmación.

Se ha puesto a punto la técnica de gammainterferón para el análisis frente a Tuberculosis bovina. Actualmente no se utiliza.

A.2. Campaña de erradicación de la Brucelosis ovina/caprina (unos 2,5 millones de cabezas). En los casos de ganaderías con positividad, se realizan sucesivos sangrados hasta lograr su negatividad. En este caso también se realiza la analítica frente a *Brucella ovis* en los machos ovinos mediante inmunodifusión en gel.

A.3. Control y analítica frente al virus de la Lengua Azul mediante técnica ELISA en dos frentes:

- A.3.1. Programa anual de análisis de un porcentaje de los reproductores bovinos
- A.3.2. Control de movimientos de animales de cebo, sobre todo de los provenientes del exterior de la Comunidad Autónoma.

También se realiza la técnica de PCR para la determinación del virus de la lengua azul.

A.4. Otras analíticas a petición de parte como:

- A.4.1. Abortos ovinos mediante la técnica de Fijación del Complemento frente a Brucelosis y Clamidias.
- A.4.2. Analítica frente a Paratuberculosis en bovinos y ovinos mediante la técnica ELISA.

## B. SEROLOGÍA DE PORCINO

En este laboratorio se realizan los controles analíticos en las siguientes patologías: Peste Porcina Clásica (PPC), Peste Porcina Africana (PPA), Enfermedad Vesicular Porcina (EVP), y Enfermedad de Aujeszky (EA).

Todas ellas son enfermedades de declaración obligatoria según la OIE, y ocasionan grandes problemas sanitarios a nivel mundial. Las técnicas utilizadas son el ELISA (enzima-inmunoensayo) y el Inmunobloting (como confirmación de la PPA).

Se ha puesto a punto la puesta en funcionamiento de la técnica de Seroneutralización para el diagnóstico de EVP, lo que conlleva el mantenimiento de cultivos celulares (en este caso, la línea celular pk 15), siendo una técnica muy específica y sensible. Actualmente no se utiliza.

El porcino en Aragón es un sector en alza y obliga a que esta sala esté adecuadamente actualizada y que cuente con un gran dinamismo.

### C. ANATOMÍA PATOLÓGICA

En esta sala se lleva a cabo el diagnóstico de enfermedades animales a través del estudio anatomopatológico de las muestras que son remitidas al Laboratorio por particulares, A.D.S. e incluso los propios servicios oficiales de control.

### D. MICROBIOLOGÍA

En esta sala se realizan análisis destinados a:

- Diagnóstico microbiológico de los principales procesos abortivos de los pequeños rumiantes mediante técnicas de microbiología tradicionales y técnicas de biología molecular.
- Diagnóstico de las principales zoonosis y enfermedades que afectan a las producciones ganaderas mediante el aislamiento e identificación de las bacterias implicadas.
- Análisis microbiológico de piensos, materias primas y aguas destinadas al consumo animal.
- Investigación de la presencia de Salmonella en piensos, materias primas y agua destinadas a la alimentación animal y otras matrices relacionadas con las producciones ganaderas.
- Aplicación de técnicas microbiológicas para la detección de inhibidores bacterianos en piensos, materias primas y agua destinados al consumo animal.
- Contrastación de vacunas de Brucella.

### E. PARASITOLOGÍA

La línea de trabajo principal en esta sección, es la determinación de la carga de parásitos gastro-intestinales y pulmonares, mediante el recuento de sus huevos y/o larvas por gramo de heces, para lo cual se utiliza la técnica de Mc Master.

Un apartado de esta línea es la determinación de coccidios en muestras procedentes de necropsias o de hisopos remitidos por la Sección de Microbiología. En el caso de coccidios se señala la presencia o ausencia y el grado de la infestación (alto/bajo).

Otras líneas de trabajo son el diagnóstico-confirmación de Besnoitiasis en piel de vacuno, preferiblemente en fresco o refrigerada, y también identificación, por observación directa al microscopio y de ectoparásitos en raspados cutáneos.

Además de las líneas anteriores en sanidad animal, efectúa **análisis físico-químicos** en:

- Animales vivos: investigación de la posible presencia de residuos zoonosarios.
- Piensos: se efectúan análisis de composición de las materias primas y piensos compuestos que se utilizan para alimentar el ganado, así como la determinación en los mismos de residuos de contaminantes.
- Alimentos: se realizan análisis de
  - Control de calidad
  - Determinación de la composición
  - Microbiología
  - Presencia de residuos de medicamentos veterinarios en alimentos de origen animal

Las principales líneas de trabajo del Laboratorio Agroambiental en **materia agrícola** son:

- Residuos Fitosanitarios.
- Análisis de suelos, aguas de riego, fertilizantes, análisis foliares.

### **I.1.B. LABORATORIO DE DIAGNÓSTICO DEL CENTRO DE SANIDAD Y CERTIFICACIÓN VEGETAL**

El Laboratorio de Diagnóstico y Prospecciones Fitosanitarias del Centro de Sanidad y Certificación Vegetal (CSCV), es un centro público, dependiente orgánicamente del Servicio de Sanidad Animal y Vegetal, que pertenece a la Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario de la Diputación General de Aragón.

En el que se realizan todo tipo de diagnósticos e identificación de plagas y organismos de control biológico, como instrumento de apoyo a la realización de los controles e inspecciones necesarias.

Las principales líneas de trabajo del Laboratorio de Diagnóstico del CSCV son las siguientes:

- Realización de diagnósticos como servicio directo a los agricultores sobre plagas en el territorio de la Comunidad Autónoma.
- Puesta a punto de métodos de diagnóstico rápido para las principales plagas de cuarentena de introducción reciente o que su riesgo es inminente para nuestra Comunidad Autónoma.
- Realización de análisis de rutina de plagas de cuarentena en las prospecciones que el CSCV realiza tanto de forma preventiva como para la erradicación y delimitación de focos, cuando la plaga se ha llegado a introducir.

### **I.1.C. LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA DEL DEPARTAMENTO DE SANIDAD**

El Laboratorio de Salud Pública del Gobierno de Aragón es una unidad adscrita a la Dirección General de Salud Pública, del Departamento de Sanidad y cuenta con tres sedes en Zaragoza, Huesca y Teruel. Es una pieza fundamental en el control de problemas de salud de la población. Su función es proporcionar las determinaciones analíticas sobre las que se basan muchas de las decisiones de salud pública, como puede ser la calidad del agua de consumo o la presencia de microorganismos nocivos para la salud en un alimento, entre otras. Su personal está altamente cualificado y emplea las más modernas técnicas analíticas, estando reconocido como laboratorio de ensayos acreditado por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC). Se analizan muestras de aguas y de alimentos destinados al consumo humano. Ante cualquier alerta en Salud Pública, y fundamentalmente en los casos de brotes de toxiinfecciones, presta la cobertura analítica necesaria. En el Anexo II del presente Plan se detallan las principales líneas de trabajo del Laboratorio de Salud Pública.

La principal función del laboratorio es proporcionar las determinaciones analíticas a los distintos programas de control. Entre ellos se pueden destacar los programas relativos a:

- **Vigilancia de la seguridad de los alimentos**, incluyendo actuaciones en los ámbitos de la "Higiene alimentaria" (análisis microbiológicos y parasitológicos en alimentos y aguas y análisis físico-químicos de aguas) y del "Plan de Vigilancia de Residuos" (análisis químicos para la detección y cuantificación de residuos en distintos productos alimentarios, principalmente de origen animal).
- **Sanidad ambiental**, donde se incluyen programas como la investigación de Legionella y otros análisis microbiológicos y físico-químicos de aguas.

Fruto del acuerdo con otras administraciones públicas, realiza también determinaciones para laboratorios o entidades de diversas comunidades autónomas, así como para centros y organismos de la Comunidad Autónoma de Aragón y su red de hospitales públicos. Por último, desarrolla diferentes programas relacionados con el ámbito de la higiene y seguridad laboral e industrial.

Actualmente el Laboratorio de Salud Pública del Gobierno de Aragón se concreta en:

Una sede central, que actúa como sede de referencia, ubicada en:

C/ Ramón y Cajal, 68  
50004 Zaragoza  
Teléfono: 976 715 073  
NIF: S-5011001-D

Dos sedes más, ubicadas en las provincias de Huesca y Teruel:

Avda. del Parque, 30  
22003, Huesca  
Teléfono: 974 293 373

3 de Abril, 1  
44002, Teruel  
Teléfono: 978 642 163

Por último, y desde el año 2010, se integran (única y exclusivamente para aquellas actividades relacionadas con la realización del ensayo de detección de triquina) las unidades analíticas de detección de triquina ubicadas en los establecimientos (públicos o privados) de sacrificio y/o comercialización de carne de pequeña capacidad cuyos titulares han firmado el correspondiente convenio de colaboración con la Dirección General de Salud Pública para la realización de este ensayo, y en las cuales prestan sus servicios los Veterinarios de Administración Sanitaria dependientes de los respectivos Servicios Provinciales de Zaragoza, Huesca y Teruel.

La sede central del laboratorio se organiza en las siguientes áreas:

- Área de Físico-Química compuesta por:
  - Línea de Análisis de Aguas.
  - Línea de Análisis de Alimentos.
  - Línea de Higiene y Salud laboral.
- Área Microbiología compuesta por:
  - Línea de Microbiología de Alimentos.
  - Línea de Microbiología de Aguas.
  - Línea de PNIR, parasitología y alérgenos.
- Área de Control de Calidad.
- Servicios generales.

Por su parte, en las áreas de microbiología de aguas y microbiología de alimentos se integran las unidades analíticas de microbiología de aguas y alimentos ubicadas en las sedes con que cuenta el laboratorio en Huesca y Teruel:

El laboratorio está acreditado por ENAC (expediente 301/LE458) para realizar en productos agroalimentarios los ensayos microbiológicos y físico químicos definidos en el anexo técnico a su documento de acreditación. El **alcance técnico de la acreditación del laboratorio** puede consultarse, permanentemente actualizado, en [www.enac.es](http://www.enac.es), en el enlace:

<https://www.enac.es/documents/7020/db164391-3cd9-4fa2-8ce7-0acb9d511f30>

## I.2. OTROS LABORATORIOS OFICIALES

Podrán suscribirse acuerdos o convenios de colaboración con laboratorios públicos o privados para la realización de determinados controles analíticos. Dichos acuerdos o convenios especificarán la naturaleza y número de muestras, las condiciones de envío, los ensayos a realizar, la comunicación de resultados, los plazos de ejecución y la contribución económica de cada una de las partes.

El Director General de Salud Pública y el Director General de Alimentación y Fomento Agroalimentario, a propuesta de los Servicios de control oficial, designarán en el ámbito de sus competencias los laboratorios que realicen los ensayos necesarios en su caso, para lo cual se tendrá en cuenta su estado de acreditación y la validación de las pruebas a realizar.

En el Anexo II se recogen los laboratorios designados para el control oficial dentro del presente Plan

Asimismo la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición ha establecido la **Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria (RELSA)**. Dicha red tiene como objetivo compartir y fomentar la acreditación de laboratorios de ensayo y métodos analíticos para el control oficial. Formarán parte de la red los laboratorios, públicos o privados, que participen en trabajos de control oficial por designación de las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas o de la Administración General del Estado. Las distintas autoridades competentes deberán facilitar a ésta última la información relativa a los laboratorios y su cartera de servicios.

El Centro Nacional de Alimentación (CNA) actuará como coordinador y administrador de la aplicación informática para facilitar la gestión de la base de datos de **RELSA** <http://relsa-aecosan.msssi.gob.es/relsa-web>

También desde el MAPAMA, se ha creado la **Red de Laboratorios Agroalimentarios**, integrada por los laboratorios que han sido designados por las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas para realizar el control oficial de productos agroalimentarios y medios de producción. Con la creación de esta Red, se pretende lograr una coordinación más eficaz del control analítico oficial, así como facilitar la coordinación de las actuaciones en materia de análisis de productos agroalimentarios y medios de producción.

Por ello, se ha creado el portal Web de la Red de Laboratorios Agroalimentarios, en el que se puede consultar toda la información relativa a la cartera de servicios de los laboratorios que figuran en la red, gracias a la creación de una base de datos centralizada, que permite la puesta en conocimiento de los recursos analíticos, características de calidad y métodos analíticos disponibles en cada laboratorio.

## **I.2.A. INSTITUTO MUNICIPAL DE SALUD PÚBLICA DEL AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA**

El Instituto Municipal de Salud Pública cuenta con Laboratorios dónde se analizan entre otros, aguas de consumo y alimentos aplicando técnicas instrumentales, fisicoquímicas y microbiológicas; realizando todos los análisis necesarios para sus Programas de Control de Agua e Higiene Alimentaria.

Dispone de la Certificación ISO 9001/2000, entre otros, para los procesos de control de calidad del agua de consumo público, control de productos alimenticios y análisis fisicoquímicos y microbiológicos de alimentos y muestras ambientales. Así mismo los laboratorios de Análisis Instrumental, Microbiología y Físicoquímica de Alimentos están acreditados por la Empresa Nacional de Acreditación y Certificación (ENAC) con el Nº 304/LE 605 y el 304/LE 755 para la realización de "Análisis instrumental de agua y alimentos".

## **I.2.B. ASOCIACIÓN INTERPROFESIONAL LECHERA DE ARAGÓN (A.I.L.A.)**

Es el laboratorio utilizado para el análisis de las muestras de leche cruda de vaca, oveja y cabra. Según el R.D. 1728/2007, de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo, los laboratorios de análisis deberán estar acreditados de acuerdo con la versión en vigor de la Norma ISO/IEC 17025, disponiendo de un plazo de dos años a partir de la entrada en vigor de este R.D., para obtener su acreditación.

En la actualidad este laboratorio ha iniciado el proceso de acreditación.

## **I.2.C. LABORATORIO DE ICTIOPATOLOGÍA**

El Laboratorio de Ictiopatología de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza, participa en los análisis de las muestras procedentes de animales de la acuicultura.

## **I.2.D. CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN ENCEFALOPATÍAS Y ENFERMEDADES TRANSMISIBLES EMERGENTES**

Ubicado en el campus de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza, es el laboratorio utilizado para el análisis de las muestras del sistema nervioso de animales de las especies bovina, ovina y caprina para la determinación de las Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (EETs), en especial, análisis de muestras para el control de la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB) y Scrapie.

## **I.2.E. CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD (CICC)**

Dependientes de la Dirección General de Protección de Consumidores y Usuarios, no se dispone de Laboratorios de Control Oficial a los efectos de este Plan Autonómico. Por ello las muestras que se realizan se envían para su posterior análisis al laboratorio nacional de referencia Centro de Investigación y Control de la Calidad "CICC", dependiente de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición. Lo forman un conjunto de laboratorios o unidades analíticas donde se analizan los distintos productos de consumo presentes en el mercado español, tanto alimenticios como no alimenticios o industriales.

El CICC está acreditado según la norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2005 por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) con acreditación nº 178/LE389 para la realización de ensayos en productos agroalimentarios.

### **I.2.F. OTROS LABORATORIOS**

Excepcionalmente, se podrá contar con la participación de cualquier otro laboratorio, público o privado, de ésta u otra Comunidad Autónoma, por razones de oportunidad o de especificidad de los métodos analíticos a utilizar.

A continuación, se muestra en un cuadro la relación de laboratorios oficiales de control que participan en los análisis de muestras tomadas en controles oficiales dentro del Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón.

## LABORATORIOS OFICIALES

Nombre	Tipo	Ubicación	Análisis	Acreditación
<b>Laboratorio Central de Veterinaria</b>  <b>MAPAMA</b>	<b>LNR</b>	Algete (Madrid)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Encefalopatías espongiformes transmisibles, Enfermedad de Aujeszky, Enfermedad de Newcastle, Enfermedades de la acuicultura, Fiebre aftosa, Influenza aviar, Leucosis bovina enzoótica, Necrosis hematopoyética infecciosa, Peste equina africana, Septicemia hemorrágica viral, Varroasis, Enfermedad vesicular porcina, Estomatitis vesicular, Lengua azul, Peste bovina, Peste de los pequeños rumiantes, Peste porcina africana, Peste porcina clásica y Viruela ovina/caprina, Schmallerberg...</li> <li>• Análisis y ensayo de zoonosis (en animales y piensos).</li> <li>• Campilobacteriosis, Leptospirosis, Yersiniosis, Tularemia, Borreliosis, Botulismo, Calicivirus, virus de la hepatitis A, virus de la gripe, virus transmitidos por artrópodos y otras zoonosis (animales y piensos)</li> <li>• <i>Listeria monocytogenes</i> (animales y piensos)</li> <li>• <i>Escherichia coli</i> (animales y piensos)</li> <li>• OGMs</li> <li>• Resistencia a antibióticos (animales y piensos)</li> <li>• LEBA</li> </ul>	Nº 692/ LE 1530
<b>Laboratorio Central de Sanidad Animal</b>  <b>MAPAMA</b>	<b>LNR</b>	Santa Fé (Granada)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brucelosis ovina y caprina por <i>B. melitensis</i>, Perineumonía contagiosa bovina, Rabia, Tuberculosis bovina, fiebre Q</li> <li>• Estafilococos coagulasa positivos. Incluido el <i>S.aureus</i> (animales y piensos)</li> <li>• Zoonosis parasitarias (<i>Trichinella</i>, <i>Echinococcus</i>, <i>Leishmania</i>, <i>Cryptosporidium</i>, <i>Cisticercus</i>, <i>Toxoplasma</i> y <i>Anisakis</i>) (animales)</li> <li>• Resistencia a antibióticos (animales y piensos)</li> <li>• Residuos de medicamentos veterinarios y contaminantes de origen animal: grupo A2, grupo B2a, B2b, B2c, B2d, B2e, B2f (excepto corticoides), Grupo A6 (nitromidazoles) de la Directiva 96/23/CE.</li> </ul>	Nº 650/LE 946

**LNR:** Laboratorio Nacional de Referencia

**LOR:** Laboratorio Oficial de Rutina

**OLO:** Otros Laboratorios Oficiales

Nombre	Tipo	Ubicación	Análisis	Acreditación
<p style="text-align: center;"><b>Centro Nacional de Alimentación (CNA)</b></p> <p style="text-align: center;"><b>AECOSAN</b></p>	<b>LNR</b>	Majadahonda (Madrid)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leche y productos lácteos (Presencia de residuos de antibióticos en leche cruda de oveja y cabra).</li> <li>• Organismos modificados genéticamente (OMG)</li> <li>• Dioxinas y PCB's (piensos y alimentos)</li> <li>• Análisis y ensayo de zoonosis (Salmonella): zoonosis transmitidas por alimentos</li> <li>• Seguimiento de los contaminantes virales y bacteriológicos de los moluscos bivalvos</li> <li>• Listeria monocytogenes (alimentos)</li> <li>• Estafilococos coagulasa positivos. Incluido el <i>S.aureus</i> (alimentos)</li> <li>• <i>Escherichia coli</i> (alimentos)</li> <li>• <i>Campylobacter</i> (alimentos)</li> <li>• Parásitos (<i>Trichinella</i>, <i>Echinococcus</i> y <i>Anisakis</i>) (alimentos)</li> <li>• Resistencia a antibióticos (alimentos)</li> <li>• Residuos de medicamentos veterinarios y contaminantes de origen animal (Grupo A1, A3, A4, grupo B3d de Directiva 96/23/CE)</li> <li>• Residuos de medicamentos veterinarios y contaminantes de origen animal (Grupo B1 y B3e de Directiva 96/23/CE), carbadox y olaquinox</li> <li>• Residuos de medicamentos veterinarios y contaminantes de origen animal (Grupo A5 de la Directiva 96/23/CE)</li> <li>• Materiales destinados a entrar en contacto con los alimentos</li> <li>• Residuos de plaguicidas (cereales y piensos, alimentos de origen animal y productos con elevado contenido de grasa en productos de consumo, frutas y hortalizas de consumo)</li> <li>• Micotoxinas</li> <li>• Hidrocarburos aromáticos policíclicos (PAHs)</li> </ul>	Nº 178/LE 397

**LNR:** Laboratorio Nacional de Referencia

**LOR:** Laboratorio Oficial de Rutina

**OLO:** Otros Laboratorios Oficiales

Nombre	Tipo	Ubicación	Análisis	Acreditación
<b>Centro de Investigación y Control de la Calidad (CICC)</b>  <b>AECOSAN</b>	<b>LNR</b>	Madrid	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aditivos</li> <li>• Adulteración</li> <li>• Contaminación microbiológica</li> <li>• Contaminación química</li> <li>• Contenido neto</li> <li>• Envase</li> <li>• Etiquetado y presentación</li> <li>• Factores de calidad</li> <li>• Impurezas orgánicas o inorgánicas</li> </ul>	Nº 178/LE 389
<b>Laboratorio de Biotoxinas Marinas AECOSAN</b>	<b>LNR</b>	Vigo (Pontevedra)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enfermedades de los moluscos: Seguimiento de los contaminantes virales y bacteriológicos de los moluscos bivalvos.</li> </ul>	Nº 178/LE 1515
<b>Laboratorio Arbitral Agroalimentario (L.A.A.)</b>	<b>LNR</b>	Aravaca (Madrid)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proteínas animales en los piensos.</li> <li>• Residuos de medicamentos veterinarios y contaminantes de origen animal (Grupo B3c de la Directiva 96/23/CE, excepto para productos de la acuicultura).</li> <li>• Aditivos que se utilicen en alimentación animal.</li> <li>• Organismos modificados genéticamente (OMG).</li> <li>• Residuos de plaguicidas (piensos, frutas y hortalizas en origen).</li> <li>• Metales pesados (piensos y alimentos).</li> <li>• ADN.</li> <li>• Aceites, grasas, vinos, aguas, bebidas alcohólicas, zumos, miel y alimentos.</li> <li>• Aflatoxinas.</li> </ul>	Nº 181/LE 390
<b>Laboratorio Agroalimentario de Santander</b>	<b>LNR</b>	Santander	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leche y productos lácteos.</li> <li>• Leche cruda de oveja y cabra: punto crioscópico, grasa, proteína, ESM, células somáticas, gérmenes a 30º C y presencia de residuos de antibióticos).</li> </ul>	Nº 517/LE 1040

**LNR:** Laboratorio Nacional de Referencia

**LOR:** Laboratorio Oficial de Rutina

**OLO:** Otros Laboratorios Oficiales

Nombre	Tipo	Ubicación	Análisis	Acreditación
<b>Laboratorio Agroambiental</b>	<b>LOR</b>	Zaragoza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Serología de rumiantes (brucelosis, PCB, LEB, lengua azul, otros)</li> <li>• Serología de porcino (peste porcina clásica, peste porcina africana, enfermedad vesicular porcina y enfermedad de Aujeszky)</li> <li>• Anatomía patológica</li> <li>• Microbiología</li> <li>• Parasitología</li> <li>• Piensos: proteínas animales, calidad microbiológica de piensos, calidad nutricional, aditivos, sustancias indeseables (pesticidas y micotoxinas), medicamentos veterinarios, dioxinas y PCB´s, etc.</li> <li>• Alimentos: composición, calidad comercial</li> <li>• Control de residuos de plaguicidas en vegetales o productos vegetales y alimentos, tanto en las fases de producción primaria como una vez puestos en el mercado.</li> </ul>	Nº 758/LE 1462
<b>Laboratorio de Diagnóstico del Centro de Sanidad y Certificación Vegetal</b>	<b>LOR</b>	Zaragoza	Identificación de todo tipo de organismos nocivos para los vegetales (hongos, bacterias, virus, insectos, etc.)	
<b>Laboratorio de Salud Pública del Gobierno de Aragón</b>	<b>LOR</b>	Sedes de Zaragoza, Huesca y Teruel	Análisis microbiológico de alimentos, físico-químico y microbiológico de aguas de consumo, residuos de inhibidores en alimentos de origen animal, residuos de medicamentos veterinarios y sustancias prohibidas en productos de origen animal y sulfamidas en piensos, microbiológicos clínicos en personal manipulador de alimentos.	Nº 301/LE 458

**LNR:** Laboratorio Nacional de Referencia

**LOR:** Laboratorio Oficial de Rutina

**OLO:** Otros Laboratorios Oficiales

<b>Nombre</b>	<b>Tipo</b>	<b>Ubicación</b>	<b>Análisis</b>	<b>Acreditación</b>
Instituto Municipal de Salud Pública (Ayuntamiento de Zaragoza)	OLO	Zaragoza	Determinaciones microbiológicas y fisicoquímicas en alimentos	Nº 304/LE 755
Asociación Interprofesional Lechera de Aragón (A.I.L.A.)	OLO	Zaragoza	Leche cruda de vaca, oveja y cabra: punto crioscópico, materia grasa, proteínas, E.S.M., células, bacterias e inhibidores.	Nº 798/LE 1461
Laboratorio de Ictiopatología (Universidad de Zaragoza)	OLO	Zaragoza	Enfermedades de los animales de la acuicultura	En fase de acreditación
Centro de Investigación en Encefalopatías y Enfermedades Transmisibles Emergentes	OLO	Zaragoza	Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (EETs)	Nº 794/LE 1663
Laboratorio de Salud Pública de Navarra	OLO	Pamplona (Navarra)	Coccidiostáticos en huevo y músculo. PCBs en huevos, grasa y pescado. Colorantes en alimentos	Nº 194/LE 404
Laboratorio normativo de Bilbao-Vizcaya	OLO	Bilbao (Vizcaya)	Cloranfenicol y nitroimidazoles en huevo, músculo, orina y agua. Micotoxinas en leche, músculo y riñón. Metales pesados en miel.	Nº 132/ LE 326
Laboratorio de Salud Pública de Cantabria	OLO	Santander	Metales pesados en pescado, hígado, músculo y riñón; Tireostáticos en tiroides y en orina.	Nº 529/LE 697
Laboratorio de Salud Pública de Guipúzkoa	OLO	San Sebastián	Antihelmínticos en leche, hígado y pescado	Nº 137/ LE 328
Laboratorio Regional del Gobierno de la Rioja	OLO	Logroño	AINEs en leche y plasma; organoclorados en grasa, huevos y leche. Esteroides en grasa. Estilbenos en agua	Nº 168/ LE 399

**LNR:** Laboratorio Nacional de Referencia

**LOR:** Laboratorio Oficial de Rutina

**OLO:** Otros Laboratorios Oficiales

<b>Nombre</b>	<b>Tipo</b>	<b>Ubicación</b>	<b>Análisis</b>	<b>Acreditación</b>
Laboratorio Municipal de Bilbao	OLO	Bilbao	Corticosteroides en agua, hígado, leche, orina y riñón	Nº 151/ LE 361
Servicio de Laboratorio y control de la Consejería de Ganadería, Pesca y Desarrollo Rural del Gobierno de Cantabria	OLO	Santander	Metales pesados en pienso, nitrofuranos y sus metabolitos en pienso y agua, OGMs en pienso.	Nº 722/ LE 1186
Laboratorio de Sanidad Animal del Principado de Asturias	OLO	Gijón	Confirmación de antibióticos en pienso	Nº 442/ LE 847
Laboratorio Agrario Regional de la Junta de Castilla y León	OLO	Burgos	Glicerol triheptanoato (GTH) en Harinas de carne	Nº 277/LE 416
Laboratorio Agroalimentario y de Sanidad Animal de Murcia	OLO	El Palmar	Coccidiostáticos en pienso	Nº 745/LE 1502
Laboratorio Sayci, S.L.		Zaragoza	Dioxinas en materias primas, premezclas y piensos	Nº 399/LE 596

**LNR:** Laboratorio Nacional de Referencia

**LOR:** Laboratorio Oficial de Rutina

**OLO:** Otros Laboratorios Oficiales

## ANEXO III – CLASIFICACIÓN DE PROGRAMAS DE CONTROL

### Programas de control coordinados

Programas de control del DEPARTAMENTO DE DESARROLLO RURAL Y SOSTENIBILIDAD	Programas de control del DEPARTAMENTO DE SANIDAD	CLASIFICACIÓN
Programa de control del bienestar animal en explotaciones ganaderas y en transporte de animales	Programa de control del bienestar animal en matadero	Coordinados
Programa de control oficial de Subproductos animales no destinados a consumo humano en establecimientos y transportes SANDACH	Programa de control de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano	Coordinados
Programa de control oficial de la distribución, prescripción y dispensación de los medicamentos veterinarios	Programa de control de residuos de determinadas sustancias en productos de origen animal en fases posteriores a la producción primaria	Coordinados
Programa de control oficial de la higiene en las explotaciones ganaderas	Programa de control de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano	Coordinados
		Coordinados
	Programa de control de las condiciones higiénicas de mataderos, salas de despiece, almacenes e industrias cárnicas y establecimientos de manipulación de caza silvestre y salas de tratamiento de reses de lidia	Coordinados

En el caso de los programas de control coordinados entre ambos Departamentos, la tabla muestra la equivalencia entre programas de la misma materia pertenecientes a cada Departamento.

## Programas de control específicos del Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad

<b>Programas de control del DEPARTAMENTO DESARROLLO RURAL Y SOSTENIBILIDAD</b>	<b>CLASIFICACIÓN</b>
Programa de control oficial de higiene en la producción primaria de la acuicultura.	Específico
Programa de control oficial de la alimentación animal.	Específico
Programa de control oficial de establecimientos, plantas y operadores SANDACH en productos fertilizantes	Específico
Programa de control oficial de SANDACH en instalaciones de digestión anaerobia, incineración y co-incineración	Específico
Programa de control oficial de la sanidad vegetal	Específico
Programa de control oficial de la calidad alimentaria	Específico
Programa de control de la calidad diferenciada vinculada a un origen geográfico y especialidades tradicionales garantizas antes de su comercialización	Específico
Programa de control de la calidad diferenciada vinculada a un origen geográfico y especialidades tradicionales garantizas después de su comercialización	Específico
Programa de control de la producción ecológica	Específico
Programa de control de la higiene de la producción primaria agrícola y del uso de productos fitosanitarios.	Específico

## Programas de control específicos del Departamento de Sanidad

<b>Programas de control del DEPARTAMENTO DE SANIDAD</b>	<b>CLASIFICACIÓN</b>
Programa de control de las condiciones de autorización y registro en establecimientos alimentarios	Específico
Programa de control general de los establecimientos del comercio minorista de alimentación	Específico
Programa de control general de los establecimientos de comidas preparadas inscritos en el RSEAA	Específico
Programa de control de los autocontroles en las empresas alimentarias	Específico
Programa de control de criterios microbiológicos y agentes zoonóticos	Específico
Programa de control de contaminantes abióticos en alimentos	Específico
Programa de control de residuos de plaguicidas en alimentos	Específico
Programa de control de ingredientes tecnológicos (aditivos, aromas, enzimas y coadyuvantes tecnológicos)	Específico
Programa de control de materiales en contacto con alimentos	Específico
Programa de control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias en los alimentos (incluido el gluten)	Específico
Programa de control de alimentos biotecnológicos (Organismos Modificados Genéticamente)	Específico
Programa de control de complementos alimenticios	Específico
Programa de control de micotoxinas y toxinas vegetales inherentes en alimentos	Específico
Programa de control de anisakis	Específico
Programa de control sobre la información de los alimentos y MECA's entregados al consumidor final	Específico

## **ANEXO IV – RECURSOS HUMANOS**

### **IV.A. DEPARTAMENTO DE DESARROLLO RURAL Y SOSTENIBILIDAD**

La responsabilidad sobre los controles en materia de piensos y normativa sobre sanidad y bienestar animal y sanidad vegetal recae en el Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad, el cual ejerce sus competencias a nivel autonómico, provincial y local.

#### **A nivel autonómico:**

- Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario
  - 1 Director General
  
- Servicio de Sanidad Animal y Vegetal:
  - 1 Jefe de Servicio (Veterinario)
  - 2 Jefes de Sección (Veterinario)
  - 4 Asesores Técnicos (Veterinario)
  - 1 Asesores Técnicos (I.T.Forestal)
  - 2 Jefe de negociado
  - 3 Auxiliares administrativos
  
- Servicio de Seguridad Agroalimentaria:
  - 1 Jefe de Servicio (Veterinario)
  - 2 Jefes de Sección (Veterinario)
  - 1 Veterinario
  - 1 Ingeniero técnico agrícola (I.T.A.)
  - 1 Inspector de calidad
  - 1 administrativo
  - 1 Auxiliar administrativo

#### **A nivel provincial:**

Unidades de Recursos Ganaderos y Seguridad Agroalimentaria: 3 (Zaragoza, Huesca y Teruel):

- Unidad de Recursos Ganaderos y Seguridad Agroalimentaria de **Zaragoza:**
  - 1 Jefe de Unidad (Veterinario)
  - 6 Veterinarios
  - 3 Inspectores de calidad
  - 1 Jefe de negociado
  - 3 Administrativos
  - 1 Auxiliares administrativos
  
- Unidad de Recursos Ganaderos y Seguridad Agroalimentaria de **Huesca:**
  - 1 Jefe de Sección (Veterinario)
  - 8 Veterinarios
  - 2 Inspectores de calidad
  - 2 Administrativos
  - 2 Auxiliares administrativos
  - 1 Agente agrario
  - 1 Ayudante agrario
  
- Unidad de Recursos Ganaderos y Seguridad Agroalimentaria de **Teruel:**
  - 1 Jefes de Sección (Veterinario)
  - 5 Veterinarios

- 1 Inspector de calidad
- 1 Administrativo
- 3 Auxiliares administrativos

#### **A nivel local:**

- 33 Oficinas Comarcales Agroambientales y 15 delegaciones de OCA:
  - 94 Veterinarios
  - 17 I.T.A.
  - 1 Ingeniero Agrónomo
  - 62 Administrativos
  - 98 Auxiliares administrativos
  - 47 jefes de oficina

#### **➤ LABORATORIO AGROAMBIENTAL**

El funcionamiento actual se sustenta sobre la estructura descrita en el apartado 1.5. del PACCAA (Autoridades competentes).

- Director (en la actualidad veterinario, pero está abierta a otras muchas titulaciones)
- Jefes de Área Técnica:
  - 2 Químicos (abierta a otras titulaciones)
  - 1 Ingeniero Técnico Químico (abierta a otras titulaciones)
  - 1 Ingeniero Agrónomo (abierta a otras titulaciones)
  - 1 Veterinario
  - Jefe del Panel de Cata (Veterinario) (abierta a otras titulaciones) (sin vinculación orgánica con el laboratorio)
- 4 Químicos
- 3 Ingenieros Técnicos Químicos
- 2 Ingenieros Técnicos Agrícolas
- 2 Veterinarios
- 1 Jefa de Negociado
- 19 Analistas
- 5 Auxiliares de Laboratorio
- 4 Administrativos
- 1 Auxiliares Administrativos
- 23 catadores especializados de aceite de oliva, 1 Jefe de Panel y 1 Secretaria de Panel, que también catan (No tienen relación necesariamente relación contractual con la Administración, son nombrados por Resolución del Director General de Alimentación y Fomento Agroalimentario) (sin vinculación orgánica con el laboratorio)
- 1 Secretaria del Panel de Cata. Tareas administrativas en el Panel (sin vinculación orgánica con el laboratorio)
- Servicios Generales del Laboratorio:
  - 1 Oficial de 1ª Oficios Varios
  - 1 Peón especializado
  - 1 Servicios Auxiliares
  - 1 Almacenero
  - 1 Auxiliar de Campo
  - 2 Personal especializado de servicios domésticos

## ➤ **CENTRO DE SANIDAD Y CERTIFICACIÓN VEGETAL**

El Centro de Sanidad y Certificación Vegetal cuenta con el siguiente personal

- Director (en la actualidad Ingeniero Agrónomo)
- Jefes de Unidades técnicas, 5; ocupadas por técnicos agrícolas
  - 7 Ingenieros Técnicos Agrícolas
  - 4 Analistas
  - 4 Auxiliares de Laboratorio
  - 1 Auxiliar de Campo
  - 5 Inspectores/ayudantes facultativos con tareas de inspección
- Personal de Campo
  - 1 Capataz
  - 6 Oficiales Agrícolas
  - 1 Auxiliar de Campo
  - 4 Peones agrícolas
- Personal de Administración;
  - 4 Administrativos
  - 3 Auxiliares administrativos

## ➤ **TRAGSA**

El Grupo TRAGSA es un grupo de empresas públicas que realiza sus actuaciones por encargo de las diferentes administraciones, actuando como medio propio instrumental y servicio técnico. Con presencia e implantación en toda la geografía nacional, dispone de medios materiales adecuados y medios humanos cualificados. Interviene en la realización de todo tipo de actuaciones, trabajos y prestación de servicios que afectan al sector ganadero y al mundo animal en general, así como lo relativo a la calidad y seguridad alimentaria. La empresa matriz es Tragsa, Empresa de Transformación Agraria, S.A.

El personal de TRAGSA encargado de colaborar con el Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad en las tareas encomendadas es un veterinario y tres técnicos informáticos.

## ➤ **SARGA**

El Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad cuenta a su vez, para la ejecución de determinados controles oficiales, con personal de la empresa pública Sociedad Aragonesa de Gestión Agroambiental, S.L.U., (SARGA). Se trata de una empresa pública con capital 100% del Gobierno de Aragón, adscrita al Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad, e integra a las sociedades fusionadas SIRASA y SODEMASA. Se articula como una herramienta instrumental de gestión ágil y eficaz, que garantiza la racionalidad y la calidad de sus actuaciones en los sectores agrícola y ganadero.

SARGA cuenta con personal y medios al servicio de las tareas encomendadas por el Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad.

## **IV.B. DEPARTAMENTO DE SANIDAD**

### **A nivel autonómico:**

- Dirección General de Salud Pública
  - 1 Director General.
- Secretaría General Técnica
  - 1 Secretario General Técnico
  - 1 Asesor
  - Servicio de Régimen Jurídico:
    - 1 Jefe de Servicio
    - 2 Jefes de Sección
    - 2 Técnicos
- Servicio de Seguridad Alimentaria y Salud Ambiental
  - 1 Jefe de Servicio (Veterinario).
  - 1 Jefe de Sección de Higiene Alimentaria (Veterinario).
  - 1 Jefe de Sección de Zoonosis (Veterinario).
  - 1 Farmacéutico de Administración Sanitaria.
  - 7 Veterinarios de Administración Sanitaria.
  - 2 Auxiliares Administrativos.

### **A nivel provincial:**

- Servicios Provinciales: 3 (Zaragoza, Huesca y Teruel)
  - 1 Director Provincial en cada provincia.
  - 1 Subdirector Provincial de Salud Pública en cada provincia.
  - 1 Secretario Provincial en cada provincia.
  - 3 Jefes de Sección de Higiene Alimentaria y Coordinación de los Servicios Veterinarios Oficiales - 1 por cada provincia.
  - 5 Farmacéuticos de Administración Sanitaria (1 en Huesca, 1 en Teruel y 3 en Zaragoza).
  - 22 Veterinarios de Administración Sanitaria (6 en Huesca, 5 en Teruel y 11 en Zaragoza).
  - Servicios Jurídicos: 3 letrados, uno en cada provincia.
  - 15 Personal Administrativo.

### **A nivel local:**

- Zonas Básicas de Salud: 30
  - 62 Farmacéuticos de Administración Sanitaria (19 en Huesca, 15 en Teruel y 28 en Zaragoza).
- Zonas Veterinarias: 40
  - 118 Veterinarios de Administración Sanitaria (27 en Huesca, 31 en Teruel y 60 en Zaragoza).
  - 40 Veterinarios de Administración Sanitaria en mataderos (11 Huesca, 22 Zaragoza y 7 Teruel).
  - 4 Personal Administrativo (3 Zaragoza y 1 Teruel).

## ➤ LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA

El Laboratorio de Salud Pública cuenta con el siguiente personal:

- 11 Titulados Superiores (Farmacéuticos, Químicos y Veterinarios)
- 16 Técnicos de Laboratorio
- 16 Auxiliares de Laboratorio
- 3 Administrativos

## IV. C. DEPARTAMENTO DE CIUDADANÍA Y DERECHOS SOCIALES

En la actualidad el personal encargado de las tareas de control oficial de los alimentos puestos a disposición del consumidor sin repercusiones en la seguridad alimentaria, es el mismo que realiza las otras actividades de control sobre los dos sectores de actividad en los que actúa la Administración de Consumo (no alimentos y servicios).

Si extrapolamos el número de actuaciones obtenemos el siguiente resultado:

<b>RECURSOS HUMANOS – control alimentos ARAGÓN</b>	
<b>PUESTO</b>	
Número total de personal inspector	1
<b>TOTAL</b>	<b>1</b>

## ANEXO V – DEFINICIONES Y ABREVIATURAS

### V. A. DEFINICIONES

A efectos de este documento, se contemplan las siguientes definiciones:

**APPCC:** Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos. Sistema que identifica, evalúa y controla los peligros de importancia en seguridad alimentaria.

**Acción correctora:** toda acción a adoptar cuando los resultados de la vigilancia reflejen una pérdida de control.

**Acreditación:** Proceso mediante el cual una institución o actividad demuestra su competencia técnica sometándose a la valoración que un organismo autorizado hace utilizando criterios y estándares previamente establecidos.

**Agente zoonótico:** cualquier virus, bacteria, hongo, parásito u otro agente biológico que pueda causar una zoonosis.

**Alimento:** se entenderá por “alimento” (o “producto alimenticio”) cualquier sustancia o producto destinados a ser ingeridos por los seres humanos o con probabilidad razonable de serlo, tanto si han sido transformados entera o parcialmente como si no.

- “Alimento” incluye las bebidas, la goma de mascar y cualquier sustancia, incluida el agua, incorporada voluntariamente al alimento durante su fabricación, preparación o tratamiento. Se incluirá el agua después del punto de cumplimiento definido en el artículo 6 de la Directiva 98/83/CE y sin perjuicio de los requisitos estipulados en las Directivas 80/778/CEE y 98/83/CE.
- “Alimento” no incluye:
  - los piensos.
  - los animales vivos, salvo que estén preparados para ser comercializados para consumo humano. Las plantas antes de la cosecha.
  - los medicamentos tal y como lo definen las Directivas 65/65/CEE y 92/73/CEE del Consejo.
  - los cosméticos tal como los define la Directiva 76/768/CEE del Consejo.
  - el tabaco y los productos del tabaco tal como los define la Directiva 89/622/CEE del Consejo.
  - las sustancias estupefacientes o psicotrópicas tal como las define la Convención Única de las Naciones Unidas sobre Estupefacientes, de 1961, y el Convenio de las Naciones Unidas sobre Sustancias Psicotrópicas, de 1971.
  - los residuos y contaminantes.

**Alimentos listos para el consumo:** alimentos destinados por el productor o el fabricante al consumo humano directo sin necesidad de cocinado u otro tipo de transformación eficaz para eliminar o reducir a un nivel aceptable los microorganismos peligrosos.

**Análisis del riesgo:** un proceso formado por tres elementos interrelacionados: determinación del riesgo, gestión del riesgo y comunicación del riesgo.

**Auditoría:** un examen sistemático e independiente para determinar si las actividades y sus resultados se corresponden con los planes previstos, y si éstos se aplican eficazmente y son adecuados para alcanzar los objetivos.

**Autoridad Competente:** las Administraciones Central, Autonómica y Local, dentro del ámbito de sus respectivas competencias.

**Cadena Alimentaria:** una sucesión continua de actividades que sufre un alimento, desde la producción primaria pasando por la producción de piensos para animales, hasta la venta o suministro de alimentos al consumidor final.

**Calidad Alimentaria:** conjunto de características objetivas de un alimento, consecuencia de las exigencias previstas en las disposiciones obligatorias o voluntarias adicionales relativas a las materias primas, a los procedimientos utilizados en su producción, transformación y comercialización y a su composición final.

**Comunicación del riesgo:** el intercambio interactivo, a lo largo de todo el proceso de análisis del riesgo, de información y opiniones en relación con los factores de peligro y los riesgos, los factores relacionados con el riesgo y las percepciones del riesgo, que se establece entre los responsables de la determinación y los responsables de la gestión del riesgo, los consumidores, las empresas alimentarias y de piensos, la comunidad científica y otras partes interesadas; en ese intercambio está incluida la explicación de los resultados de la determinación del riesgo y la motivación de las decisiones relacionadas con la gestión del riesgo.

**Contaminante:** cualquier sustancia que no haya sido agregada intencionadamente al alimento, pero que sin embargo se encuentra en el mismo como residuo de la producción (incluidos los tratamientos administrados a los cultivos y al ganado y en la práctica de la medicina veterinaria), de la fabricación, transformación, preparación, tratamiento, acondicionamiento, empaquetado, transporte o almacenamiento de dicho alimento o como consecuencia de la contaminación medioambiental. Esta definición no abarca las partículas extrañas tales como, por ejemplo, restos de insectos, pelos de animales y otras.

**Control:** la realización de una serie programada de observaciones o mediciones a fin de obtener una visión general del grado de cumplimiento de la legislación sobre piensos y alimentos, así como de la normativa en materia de salud animal y el bienestar de los animales.

**Control oficial:** toda forma de control que efectúe la autoridad competente para verificar el cumplimiento de la legislación sobre piensos y alimentos, así como las normas relativas a la salud animal y el bienestar de los animales.

**Control documental:** Actividad de control oficial que tiene por objeto el examen de la documentación del sistema de autocontrol y trazabilidad, así como cualquier otro documento de interés relacionado con la actividad llevada a cabo, incluida la documentación comercial, a efectos de verificar que el sistema o actividad están funcionando de forma eficaz.

**Control identificativo:** la inspección visual para confirmar que los certificados u otros documentos que acompañan a la partida coinciden con el etiquetado y el contenido de la misma.

**Control físico:** Actividad de control oficial del pienso o el alimento en sí, que podrá incluir el control de los medios de transporte, del embalaje, etiquetado y la temperatura, el muestreo para análisis y los ensayos de laboratorio, y cualquier otro control necesario para verificar el cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos.

**Consumidor final:** el consumidor último de un producto alimenticio que no empleará dicho alimento como parte de ninguna operación o actividad mercantil en el sector de la alimentación.

**Contaminación:** la introducción o presencia de un peligro.

**Contaminación cruzada:** paso o transferencia de microorganismos patógenos entre distintos productos alimenticios, equipos o utensilios.

**Crisis alimentaria:** Es aquella que entraña factores críticos de tal magnitud que la gestión del riesgo derivado resulta tan compleja que no puede gestionarse de una forma adecuada mediante los medios habitualmente establecidos, y en la que confluyen los siguientes aspectos:

- Riesgo grave directo/indirecto para la salud humana.
- Propagación del riesgo a una considerable parte de la cadena alimentaria y,
- extensión potencial a varias CCAA, EEMM y/o terceros países.

**Criterio de higiene del proceso:** criterio que indica el funcionamiento aceptable del proceso de producción; este criterio, que no es aplicable a los productos comercializados, establece un valor de contaminación indicativo por encima del cual se requieren medidas correctoras para mantener la higiene del proceso conforme a la legislación alimentaria.

**Criterio microbiológico:** criterio que define la aceptabilidad de un producto, un lote de productos alimenticios o un proceso, basándose en la ausencia, presencia o número de microorganismos, y/o en la cantidad de sus toxinas/metabolitos, por unidad de masa, volumen, superficie o lote.

**Criterio de seguridad alimentaria:** criterio que define la aceptabilidad de un producto o un lote de productos alimenticios y es aplicable a los productos comercializados.

**Determinación del riesgo:** un proceso con fundamento científico formado por cuatro etapas: identificación del factor de peligro, caracterización del factor de peligro, determinación de la exposición y caracterización del riesgo.

**Empresa alimentaria:** toda empresa pública o privada que, con o sin ánimo de lucro, lleve a cabo cualquier actividad relacionada con cualquiera de las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos.

**Empresa de piensos:** toda empresa pública o privada que, con o sin ánimo de lucro, lleve a cabo cualquier actividad de producción, fabricación, transformación, almacenamiento, transporte o distribución de piensos; se incluye todo productor que produzca, transforme o almacene piensos para alimentar animales de su propia explotación.

**Formación continua:** toda actividad dirigida a la capacitación, fortalecimiento, ampliación o actualización de los conocimientos, técnicas o habilidades que un profesional puede necesitar para el mejor desempeño de sus funciones.

**Gestión del riesgo:** el proceso, distinto de la determinación del riesgo, consistente en sopesar las alternativas políticas en consulta con las partes interesadas, teniendo en cuenta la determinación del riesgo y otros factores pertinentes, y, si es necesario, seleccionando las opciones apropiadas de prevención y control.

**Higiene alimentaria:** las medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros y garantizar la aptitud para el consumo humano de un producto alimenticio teniendo en cuenta la utilización prevista para dicho producto.

**Importación:** el despacho a libre práctica de piensos o de alimentos o la intención de despachar a libre práctica piensos y alimentos.

**Incumplimiento:** el hecho de no cumplir la legislación en materia de productos (piensos y alimentos)

**Inmovilización oficial/ intervención cautelar/ incautación:** el procedimiento mediante el cual la autoridad competente se asegura de que un pienso o alimento no se mueve ni manipula mientras se aguarda una decisión sobre su destino; incluye el almacenamiento, por los explotadores de la empresa alimentaria o de piensos, de acuerdo con las instrucciones de la autoridad competente; Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria.

**Inspección:** el examen de todos los aspectos relativos a los piensos, los alimentos, la salud animal y el bienestar de los animales, a fin de verificar que dichos aspectos cumplen los requisitos legales establecidos en la legislación sobre piensos y alimentos, así como en la normativa en materia de salud animal y bienestar de los animales.

**Lote:** conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas.

**Medidas de policía sanitaria:** Conjunto de medidas oficiales que deben ponerse en práctica para la prevención de problemas asociados al consumo de alimentos.

**Microorganismos:** las bacterias, los virus, los hongos, los mohos, las algas, los protozoos parásitos, los helmintos parásitos microscópicos.

**Muestreo para análisis:** la toma de muestras de piensos o alimentos o de cualquier otra sustancia (incluso a partir del entorno ambiental) relacionada con la producción, transformación y distribución de piensos o alimentos o con la salud de los animales, a fin de verificar, mediante análisis, si se cumple la legislación sobre piensos y alimentos o las normas en materia de salud animal.

**Operador de empresa alimentaria:** las personas físicas o jurídicas responsables de asegurar el cumplimiento de los requisitos de la legislación alimentaria en la empresa alimentaria bajo su control.

**Operador de empresa de piensos:** las personas físicas o jurídicas responsables de asegurar el cumplimiento de los requisitos de la legislación alimentaria en la empresa de piensos bajo su control.

**Operador económico:** operador de empresa alimentaria y/o operador de empresa de piensos.

**Organismo de control:** un tercero independiente en el que la autoridad competente ha delegado determinadas tareas de control.

**Peligro:** Agente biológico, químico o físico presente en el alimento o pienso, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

**Pienso:** cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, destinado a la alimentación por vía oral de los animales, tanto si ha sido transformado entera o parcialmente como si no.

**Plagas de cuarentena:** Aquella plaga que pueda tener importancia económica potencial y que figure en la lista comunitaria o así haya sido calificada por el MAGRAMA.

**Plan APPCC:** documento elaborado de acuerdo con los principios de APPCC para asegurar el control de los peligros de importancia para la seguridad alimentaria en el segmento de la cadena alimentaria en consideración.

**Plan de control:** descripción elaborada por la autoridad competente que contiene información general sobre la estructura y la organización de sus sistemas de control oficial.

**Prerrequisitos:** también llamados requisitos previos: Prácticas y condiciones necesitadas previamente y durante la implantación del sistema APPCC.

**Producto:** un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria.

**Plaguicidas:** sustancias activas y preparados que contengan una o más sustancias activas presentadas en la forma recogida en los anexos de la Directiva 91/414/CEE del Consejo que se ofrecen para su distribución a los usuarios, destinados a:

- Proteger los vegetales o los productos vegetales contra todos los organismos nocivos o evitar la acción de los mismos.
- Influir en el proceso vital de los vegetales de forma distinta de como lo hacen las sustancias nutritivas, (por ejemplo, los reguladores de crecimiento).
- Mejorar la conservación de los productos vegetales.
- Destruir los vegetales inconvenientes.
- Destruir partes de vegetales, o controlar o evitar un crecimiento inadecuado de los mismos.

**Riesgo:** la ponderación de la probabilidad de un efecto perjudicial para la salud y de la gravedad de ese efecto, como consecuencia de un factor de peligro.

**Sistema de autocontrol:** sistema proactivo de gestión de peligros, cuya finalidad es mantener bajo control la contaminación de los alimentos con microorganismos, sustancias químicas o contaminantes físicos, a fin de producir alimentos seguros.

**Transformación:** cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado, la extracción, la extrusión o una combinación de esos procedimientos.

**Trazabilidad:** también llamada rastreabilidad o rastreo. Posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo. Capacidad para seguir el movimiento de un alimento a través de etapa(s) especificada(s) de la producción.

**Verificación:** la confirmación, mediante examen y estudio de pruebas objetivas, de si se han cumplido los requisitos especificados.

**Vigilancia:** la atenta observación de una o varias empresas alimentarias o de piensos, de uno o varios explotadores de empresas alimentarias o de piensos o de sus actividades.

## V. B. ABREVIATURAS

<b>AASA</b>	Agencia Aragonesa de Seguridad Alimentaria
<b>ADSG</b>	Agrupación de Defensa Sanitaria Ganadera
<b>AECOSAN</b>	Agencia Española de Consumo Seguridad Alimentaria y Nutrición
<b>APPCC</b>	Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos
<b>CCAA</b>	Comunidades Autónomas
<b>CCC</b>	Comisión de Cooperación de Consumo
<b>CICC</b>	Centro de Investigación y Control de la Calidad
<b>CSADR</b>	Conferencia Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural
<b>CSC</b>	Conferencia Sectorial de Consumo
<b>EEB/EET</b>	Encefalopatía Espongiforme Bovina/ Encefalopatía Espongiforme Transmisible
<b>ELISA</b>	Ensayo Inmunoabsorbente Ligado a enzimas
<b>EN</b>	Norma Europea
<b>ENAC</b>	Entidad Nacional de Acreditación
<b>EVP</b>	Enfermedad Vesicular Porcina
<b>HFAA</b>	Health and Food Audits and Analysis
<b>IAAP</b>	Instituto Aragonés de Administración Pública
<b>IACS</b>	Instituto de Ciencias de la Salud
<b>IEC</b>	Comisión Electrotécnica Internacional
<b>ISO</b>	Organización Internacional de Normalización
<b>LEB</b>	Leucosis enzoótica bovina
<b>Letra Q</b>	Sistema de trazabilidad y calidad de la leche cruda
<b>LNR</b>	Laboratorio Nacional de Referencia
<b>LOR</b>	Laboratorio oficial de rutina
<b>MAPAMA</b>	Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente
<b>MSSSI</b>	Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad
<b>MER</b>	Material Especificado de Riesgo
<b>OCAS</b>	Oficinas Comarcales Agroambientales
<b>OIE</b>	Oficina Internacional de Epizootias
<b>OLO</b>	Otros laboratorios oficiales
<b>PAC</b>	Política Agraria Común
<b>PACCAA</b>	Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón
<b>PCB</b>	Perineumonía contagiosa bovina
<b>PCR</b>	Reacción en Cadena de la Polimerasa
<b>PNCOCA</b>	Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria
<b>PNIR</b>	Plan Nacional de Investigación de Residuos
<b>PPA</b>	Peste Porcina Africana
<b>PPC</b>	Peste Porcina Clásica
<b>RASFF</b>	Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos
<b>RASVE</b>	Red de Alerta Sanitaria Veterinaria
<b>REGA</b>	Registro de Explotaciones Ganaderas
<b>REGPA</b>	Registro de Explotaciones Agrícolas
<b>REMO</b>	Registro de Movimientos de ganado
<b>RGSEAA</b>	Registro General Sanitario de de Empresas Alimentarias y Alimentos
<b>RIIA</b>	Registro de Identificación Individual de Animales
<b>SANDACH</b>	Subproductos Animales No Destinados Al Consumo Humano
<b>SCIRI</b>	Sistema de Intercambio Rápido de Información
<b>SVO</b>	Servicios Veterinarios Oficiales

