

2021-  
2025

# Plan de Seguridad Alimentaria de la Comunitat Valenciana



GENERALITAT  
VALENCIANA

## **CORRINACI3N**

### **Direcci3n General de Salud P3blica y Adicciones**

Mar Can3s Cerdà

Josep Gallart Gonzalez

Ismael Serrablo Sebasti3n

## **AUTORES**

Carlos Ant3n Esteban

Francisco Beltr3n Andreu

Ignacio Chapa Villalba

Adolfo Conesa Ariza

Adolfo Dom3nguez Gento

Josep Gallart Gonzalez

Eduardo G3mez Carazo

Manuel L3zaro Armengol

Silvia Mar3n Villuendas

Pedro mart3 Requena

Vicent Marz3 Cardellat

Ismael Serrablo Sebasti3n

Lourdes Zubeldia Lauzurica

Este documento ha sido revisado por la Unidad de Igualdad de acuerdo con los principios del lenguaje inclusivo y no sexista

Edita: Generalitat Valenciana. Conselleria de Sanitat Universal i Salut P3blica

© de la presente edici3n: Generalitat, 2021

© de los textos: las autoras y los autores

Diseño y maquetaci3n: Joanrojeski estudi creatiu

1ª edici3n

Edici3n online

# Índice

|  |           |   |           |
|--|-----------|---|-----------|
| <b>1. Introducción</b>   | <b>4</b>  | <b>8. Organización y estructura del control oficial de la cadena alimentaria en la Comunitat Valenciana</b> | <b>33</b> |
| <b>2. El sector agroalimentario de la Comunitat Valenciana</b>                                       | <b>7</b>  | 8.1. Autoridades competentes  | 34        |
| 2.1. Estructura económica del sector agroalimentario (importancia producción, exportación y consumo) | 8         | 8.2. Recursos humanos   | 42        |
| 2.2. La cadena alimentaria   | 10        | 8.3. Laboratorios de control oficial  | 43        |
| <b>3. Análisis de situación</b>  | <b>15</b> | <b>9. Órganos de coordinación</b>   | <b>45</b> |
| <b>4. Elementos directores</b>   | <b>17</b> | <b>10. Gestión del plan de seguridad alimentaria</b>  | <b>48</b> |
| <b>5. Estrategia</b>   | <b>21</b> | <b>11. Programas de control oficial</b>   | <b>52</b> |
| 5.1. Misión  | 22        | <b>12. Planes de emergencia</b>   | <b>55</b> |
| 5.2. Visión  | 22        | 12.1. Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI)                                       | 56        |
| 5.3. Valores   | 22        | 12.2. Sistema de gestión de emergencias alimentarias  | 56        |
| 5.4. Líneas estratégicas   | 23        | 12.3. Sistema de comunicación del riesgo a la población   | 57        |
| <b>6. Objetivos estratégicos</b>   | <b>25</b> | <b>13. Revisión de los sistemas de control</b>  | <b>58</b> |
| <b>7. Aspectos generales de la planificación</b>   | <b>30</b> | 13.1. Supervisión del control oficial   | 59        |
| 7.1. Planificación de los controles oficiales: categorización y priorización en base al riesgo       | 31        | 13.2. Auditorías internas   | 59        |

# 1. Introducci3n

El objetivo de la política de seguridad alimentaria de la Unión Europea es proteger la salud de la población frente a los riesgos vinculados con el consumo de alimentos, así como la protección de los intereses de las personas consumidoras, al tiempo que garantiza el buen funcionamiento del mercado interior a lo largo de todas las etapas de la cadena alimentaria, desde la “granja a la mesa”. Para ello, la Unión Europea posee un conjunto de normas armonizadas con objeto de garantizar que los alimentos y los piensos sean seguros y saludables, y que las actividades que pudieran repercutir sobre la seguridad de la cadena alimentaria o sobre la protección de los intereses de las personas consumidoras se lleven a cabo de manera uniforme en toda la Unión y acorde con requisitos específicos. Estas normas también pretenden garantizar un alto nivel de salud humana, animal, de sanidad vegetal y de bienestar de los animales a lo largo de la cadena alimentaria y en todos los ámbitos de actividad.

Las normas básicas de la Unión relacionadas con la legislación sobre alimentos y piensos están establecidas en el **Reglamento (CE) N° 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. Otra pieza normativa central la constituye el **Reglamento (UE) N° 2017/625** de 15 de marzo, relativo a los controles oficiales y otras actividades oficiales realizadas para garantizar la aplicación de la legislación sobre los alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, que es aplicable desde el 14 de diciembre de 2019, sustituyendo al Reglamento (CE) N° 882/2004.

La Comisión Europea incorpora a su ámbito normativo la gestión del excedente alimentario, incluida la donación de alimentos y los requisitos en materia de higiene aplicables a la redistribución de excedentes alimentarios procedentes de operadores de diversos sectores. La Estrategia “De la granja a la mesa”, elemento esencial del Pacto Verde Europeo, trata ampliamente los desafíos de los sistemas alimentarios sostenibles y es un componente fundamental de la agenda de la Comisión para alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible para 2030 de las Naciones Unidas.

En el ámbito nacional, la **Ley 17/2011**, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, incorporó a la legislación española, el conjunto de principios, instrumentos y medios que configuran el espacio de seguridad alimentaria en la Unión Europea, y que sin duda son esenciales para contribuir a generar un alto nivel de seguridad de los alimentos y piensos en nuestro país. Dicha norma dispone el diseño y aplicación de planes oficiales de control en el contexto de unas políticas y estrategias establecidas en función del riesgo a vigilar o controlar y establece un Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) de duración plurianual para España.

En diciembre de 2020 se aprobó el cuarto Plan de España, “Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025” (PNCOCA), que proporciona a nuestro país un marco sólido, estable y a la vez flexible, para la realización del control oficial sobre alimentos y piensos. Las competencias en el control oficial de la cadena alimentaria en nuestro país recaen a nivel central en los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad, que coordina el PNCOCA a través de la Agencia Española de Seguridad

**Las normas básicas de la Unión relacionadas con la legislación sobre alimentos y piensos están establecidas en el Reglamento (CE) N° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo**

Alimentaria y Nutrición (AESAN). Con la excepción de los controles en frontera, las competencias en la planificación en su ámbito territorial y en la ejecución de los controles oficiales recaen en las comunidades autónomas.

En la Comunitat Valenciana, la **ley 10/2014**, de 29 de diciembre, de la Generalitat, de Salud de la Comunitat Valenciana y la **Ley 8/2018**, de 20 de abril, de la Generalitat, que modifica a la anterior, tiene por objeto garantizar el derecho a la protección de la salud en su ámbito territorial, y sustentan el mandato legal para la elaboración del Plan de Seguridad Alimentaria de la Comunitat Valenciana, (PSA), con carácter plurianual.

El **Decreto 61/2016**, de 20 de mayo, del Consell, por el que se regula la elaboración, la aprobación y el seguimiento del PSA de la Comunitat Valenciana, establece los objetivos, criterios generales, elementos directores y principios de actuación e intervención que deben guiar la redacción del PSA en nuestra Comunitat.

El PSA de la Comunidad valenciana 2021-2025, es por tanto, el instrumento estratégico de planificación en el que se concreta el conjunto de análisis, objetivos, líneas de actuación, programas y acciones de carácter interdepartamental conducentes a garantizar la salud y seguridad de las personas consumidoras en materia alimentaria en el que se describen los controles oficiales que se llevarán durante este periodo, por los distintos departamentos competentes de la Generalitat, a fin de garantizar el cumplimiento de la legislación a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta los puntos de venta al consumidor final.

Anualmente se concretan los programas y campañas con sus objetivos y actividades, con objeto de dar cumplimiento al Plan quinquenal, asimismo se evalúa la consecución de los objetivos propuestos y se elabora un informe de actividad.

Las actuaciones en seguridad alimentaria se realizan teniendo presente el marco estratégico definido por el Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria 2021-2025, así como el Plan de Salud de la Comunitat Valenciana, y específicamente con el Objetivo 5.3 del mismo, que señala la prioridad de: "Fomentar una alimentación saludable y mejorar la calidad de las actuaciones dirigidas a la protección de la salud del consumidor frente a los peligros asociados al consumo de alimentos". De manera estratégica se van incorporando a las actuaciones del control oficial aspectos relacionados con el fomento de prácticas sostenibles en la cadena alimentaria, incluida la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos.

Así mismo, las actuaciones de la Generalitat Valenciana en el campo de la seguridad alimentaria siguen el enfoque de "Una Salud" ("One Health"), que reconoce que la salud humana y animal están vinculadas entre sí y con el medio ambiente. La seguridad alimentaria está influida y condicionada por distintos factores como la contaminación ambiental, las condiciones climáticas, la política global, las situaciones económicas, los avances científicos, los desarrollos tecnológicos, o las demandas y preferencias de consumo. En este sentido el PSA se concibe como un proceso al que se van incorporando el conjunto de análisis, escenarios, estrategias, diagnósticos y prioridades que deben permitir la formulación de políticas y programas de actuación orientadas a garantizar alimentos seguros, producidos de una manera sostenible, y una alimentación saludable. Y todo ello en el marco de las políticas europeas de seguridad alimentaria y nutrición.

**Las actuaciones en seguridad alimentaria deben fomentar una alimentación saludable y mejorar la calidad de las actuaciones dirigidas a la protección de la salud del consumidor frente a los peligros asociados al consumo de alimentos**

## 2. El sector agroalimentario de la Comunitat Valenciana

## 2.1. Estructura económica del sector agroalimentario (importancia producción, exportación y consumo)

La estimación de las Cuentas Económicas de la Agricultura (CEA) de la Comunitat Valenciana de 2020, nos indica que la Comunitat representó el 6,3 % de la renta agraria de España, el 8,7 % de la producción vegetal, el 3,7 % de la producción animal, el 6,2 % de los consumos intermedios, y el 4,0 % de las subvenciones no ligadas a la producción. Respecto al detalle de productos, la Comunitat Valenciana supuso el 44,4 % del valor de los cítricos de España, el 17,2 % del arroz y el 16,3 % de las plantas y flores. En el ámbito europeo, el valor de los cítricos valencianos fue el 29,0 % de los de la Unión Europea y el valor del arroz el 5,6 %. La renta agraria de 2020 creció en nuestro territorio +10,6%, más del doble que en España (+4,4%), mientras que en la Unión Europea disminuyó (-3,6%). La proporción entre producción vegetal y producción animal no varió sustancialmente en 2020 respecto a 2019. Así la producción vegetal representó aproximadamente el 78,4 % de la producción de bienes en la Comunitat Valenciana, el 60,4 % en España y el 56,4 % en la Unión Europea; y la producción animal el 21,6 %, 39,6 %, y 43,6 %, respectivamente.<sup>1</sup>

La agricultura sigue desempeñando un importante papel social en la región, ya que es la base sobre la que se sustentan un gran número de núcleos rurales y permite el mantenimiento de la población en gran parte del territorio, donde escasean las alternativas económicas viables, y es, por otro lado, una parte esencial del sector competitivo de la agricultura española. Además, si se tienen en cuenta el entramado de actividades ligadas a la agricultura, bien directa o indirectamente, el peso del sistema agroalimentario valenciano es considerablemente superior al que se puede deducir del valor de la renta agraria.

El 50,1 % de las tierras cultivadas en el territorio valenciano se encuentran en regadío, y generó en 2020 el 77% de la Producción Final Agraria y el 90% de las exportaciones. La superficie de las tierras de cultivo es de 658.443 Ha, existiendo más de 75.000 explotaciones agrícolas registradas. Los regadíos se encuentran principalmente en la costa y la franja intermedia, mientras que los secanos se centran en el interior y zonas agrícolas marginales de comarcas de mayor altitud. En general, las tierras de la costa y franja intermedia de la Comunitat se caracterizan por poseer una producción intensiva orientada principalmente al cultivo de frutas y hortalizas, donde predomina el regadío, con una elevada productividad. Por el contrario, las zonas del interior se distinguen por su producción de cereales (de invierno, principalmente), vid, olivo y ganadería. En la Comunitat disponemos de 23 figuras de calidad reconocidas a escala europea (DOP e IGP); se trata de 11 denominaciones de origen protegidas, 5 indicaciones geográficas protegidas, 4 indicaciones específicas de bebidas espirituosas y 3 vinos, a las cuales hay que añadir la agricultura ecológica, que ampara diferentes productos: vinos, frutas y hortalizas, bebidas espirituosas, turrón y tubérculos.

[1] Informe del sector Agrario valenciano 2020. Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica

**Producción vegetal representó el 78,4 % de la producción de bienes en la Comunitat Valenciana, el 60,4 % en España y el 56,4 % en la Unión Europea; y la producción animal el 21,6 %, 39,6 %, y 43,6 %, respectivamente.**



Pese a la baja especialización ganadera, el papel socioeconómico que desempeña la ganadería en las comarcas interiores hace que tenga una importancia relativa considerable, existiendo un total de 6.012 explotaciones ganaderas registradas con la orientación de producción y reproducción de animales.

La flota pesquera de "artes menores" supone más de la mitad de nuestras embarcaciones, 295 buques de un total de 549; le sigue el de arrastre con 209 buques, el de cerco con 38 y el de palangre con 7. La mayor parte de la flota pesquera se concentra en la provincia de Alicante (48,3%), seguida de Castellón (31,0%) y Valencia (20,7%)<sup>1</sup>. En esta Comunitat hay 28 puertos pesqueros. Por volumen, la principal especie capturada fue el boquerón (6.032,1 toneladas), seguida por la sardina (1.282,0 toneladas), los salmonetes (1.181,2 toneladas), la corvina (954,5 toneladas), la gamba blanca (805,7 toneladas) y la merluza (629,6 toneladas). Estas seis especies representaron el 51,1 % del volumen total desembarcado.<sup>1</sup>

Hay unas 84 empresas transformadoras de productos pesqueros. Contamos con un litoral amplio y con agua marina de máxima calidad que facilita la implantación y el desarrollo de empresas del sector de la acuicultura. Las empresas del sector de la acuicultura, produjeron durante el año 2020 un total de 18.339,8 toneladas de diferentes especies de pescado, moluscos y cianobacterias, que alcanzaron un valor de 95,3 millones de euros. Esta producción aumentó un 10,0% en volumen y un 8,8 % en valor respecto a las cifras de 2019.

Entre las especies de peces de acuicultura marina, tanto por su volumen de producción como por su valor económico se encontraron en primer lugar, la lubina, con 9.210,6 toneladas por valor de 48,1 millones de euros; seguida de la corvina, con 4.818,0 toneladas y 26,2 millones de euros. En cuanto a los moluscos, destacó la producción de mejillón, del que se recogieron 958,0 toneladas, lo que supuso una disminución del 11,2 % respecto a 2019, con un valor comercial de 2,5 millones de euros, un 8,2% inferior al del año anterior. Por último, en 2020 se produjeron 190 kilogramos de la cianobacteria espirulina.<sup>1</sup>

Nuestra industria alimentaria es muy relevante en el conjunto industrial. Representa el 20,4% de la cifra de negocios de toda la industria valenciana, y emplea a 42.245 personas (9,5 %) de todo el sector industrial<sup>2</sup>.

Asimismo, las exportaciones de productos agroalimentarios de la Comunitat Valenciana, en el año 2020, se cifraron en 6.913,2 millones de euros (un 24,2% del total exportado por nuestra Comunidad). Fuimos la tercera región exportadora de estos productos con un porcentaje de participación del 13,0% del total de España. Las frutas fueron los productos agroalimentarios más exportados, con 3.303,2 millones de euros, sobresaliendo en particular los cítricos, con 2.463,4 millones de euros. Alemania fue el principal destino de las exportaciones agroalimentarias con 1.574,0 millones de euros (un 22,8% del total)<sup>1</sup>.

En la Comunitat Valenciana existen más de 76.000 industrias y establecimientos alimentarios censados en los Registros oficiales. De ellos el 16,3% corresponden a inscripciones en las actividades del Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), siendo el sector mayoritario el polivalente (5.165), en el que se incluyen las empresas con actividad de transporte, almacenamiento, distribución, envasado e importación poliva-

**Nuestra industria alimentaria es muy relevante. Representa el 20,4% de la cifra de negocios de toda la industria valenciana**

[2] INE: Instituto Nacional de Estadística

lente, seguido del sector vegetales (2.246), los sectores de comidas preparadas (669) , cereales y derivados (636), carne y productos cárnicos (598) y productos de la pesca (419). Los establecimientos alimentarios que sirven sus productos directamente para el consumo final, son objeto de inscripción en el Registro Sanitario de Establecimientos Alimentarios Menores de la Comunitat Valenciana (REM), suponen el 83,7%, correspondiendo el mayor número al sector de las comidas preparadas con 37.198, seguido por el polivalente (9.317); el sector de cereales, harinas y derivados (actividades de panadería, pastelería, entre otros) con 7.444 y el sector de carnes (actividades de carnicería, carnicería-salchichería y carnicería-charcutería) con un total de 4.320 inscripciones.

En los 43 mataderos ubicados en la CV durante el 2020 se han sacrificado 92.650.872 y 2.708.400 millones de aves y de conejos respectivamente; 1.316.517 cerdos; 473.040 ovinos ; 260.439 bovinos, entre otros.

El gasto medio en alimentos de nuestra ciudadanía en 2020 ha sido de 1.641 € por persona y año inferior a la media nacional (1.716 €), no obstante, el gasto per cápita en 2020 ha sufrido un incremento de más del 11 % respecto a 2019 tanto a nivel de la CV como a nivel nacional<sup>3</sup>.

[3] Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación. Consumo y tendencias en alimentación.

## 2.2. La cadena alimentaria

La cadena alimentaria es el conjunto de fases o etapas necesarias para la obtención de alimentos desde su producción primaria hasta su consumo. Las fases que constituyen la cadena alimentaria son las siguientes:

Producción primaria

Transformación y distribución

Comercio minorista y restauración

Consumo en el hogar

### PRODUCCIÓN PRIMARIA

La fase de *producción primaria* abarca actividades agrícolas y ganaderas, acuicultura, pesca, la caza y procesos similares que generan alimentos frescos o crudos. Esta primera etapa de la cadena incluye todas las actividades relacionadas con la cosecha, la manipulación y el almacenamiento de productos alimenticios antes de dirigirse a su procesamiento o transformación y distribución. Las actividades de producción primaria incluyen, pues: agricultura, pesca, cría de ganado y otros métodos de producción.

Los sectores y actividades más relevantes en la fase de producción primaria son:

### **Sectores**

---

Especies de producción ganadera (bovino, porcino, ovino, caprino, equino, aves de corral, conejo y caza de granja)

Leche (vacuno, ovino, caprino)

Extracción y cultivo en aguas marinas y continentales (pescados, crustáceos, moluscos, otros invertebrados marinos)

Huevos (gallina y otras aves)

Edulcorantes naturales (remolacha azucarera, miel)

Caza

Hortalizas, verduras, setas, frutas y frutas secas

Tubérculos

Cereales

Leguminosas

Oleaginosas (olivar, semillas oleaginosas)

Alimentos estimulantes (cacao, café e infusiones)

Espicias

Algas

Extracción de minerales de uso en alimentación (sales y minerales)

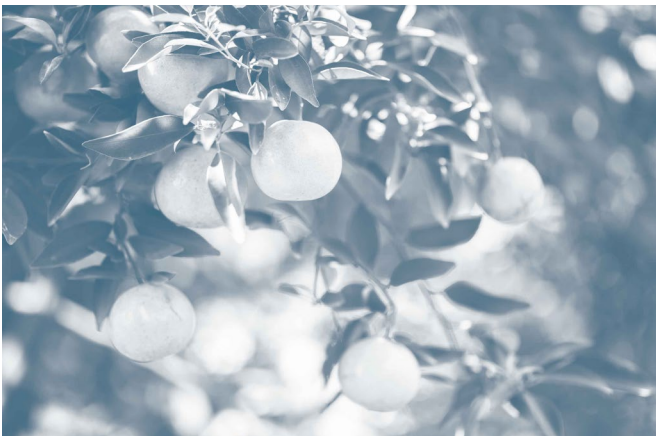
### **Actividades**

---

Explotaciones y obtención en zonas de explotación

Almacenamiento y distribución

Importación



## TRANSFORMACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

En esta fase se lleva a cabo la transformación y distribución de los productos obtenidos en la fase primaria. Algunos ejemplos de los diferentes procesos a los que pueden ser sometidos los productos son: lavado, pelado, cortado, triturado, extracción de diferentes componentes (zumos, grasas, otros), refrigeración, congelación, esterilización, pasteurización, ahumado, salazón, mezcla de diferentes ingredientes, tratamientos culinarios, y envasado, entre otros. Como puede observarse, existe una gran diversidad de procesos y por tanto de productos así como un elevado nivel de especialización y tecnificación en la industria alimentaria.

Los establecimientos alimentarios de la CV, un total de 76.317, suponen el 12,7% de los establecimientos alimentarios de España. Un gran porcentaje (83,7%), son establecimientos dedicados a la fase minorista y de restauración, el resto se corresponden con fabricantes y envasadores (4.274) y almacenistas y distribuidores (8.028).

Las industrias y establecimientos alimentarios en la fase de transformación y distribución se en los siguientes sectores y actividades:

### Sectores

---

1. Carne y derivados cárnicos
2. Pescados, crustáceos, moluscos y derivados
3. Huevos y ovoproductos
4. Leche y derivados
5. Aceites y Grasas comestibles
6. Cereales
7. Vegetales
8. Edulcorantes naturales, miel
9. Condimentos y especias
10. Alimentos estimulantes
11. Comidas preparadas
12. Alimentación especiales y complementos
13. Aguas de bebida envasadas



- 14. Helados
- 15. Bebidas no alcohólicas
- 16. Bebidas alcohólicas
- 17. Aditivos, aromas y coadyuvantes tecnológicos
- 18. Materiales y objetos en contacto con alimentos
- 19. Establecimientos polivalentes
- 20. Establecimientos que irradian

### **Actividades**

---

Fabricación y envasado

Almacenamiento y distribución

Importación

Actividades específicas para determinados sectores

### **MINORISTA Y RESTAURACIÓN**

En esta fase se incluyen todas las actividades de venta o servicio al detalle directamente al consumidor final incluidas las actividades de restauración colectiva, bares y cafeterías.

### **Sector**

---

- 10. Carnes y derivados
- 11. Minoristas especializados
- 12. Pesca y derivados
- 15. Leche y derivados
- 16. Aceites vegetales y derivados
- 20. Cereales y derivados
- 21. Vegetales y derivados



- 23. Miel y derivados
- 24. Condimentos y especias
- 25. Estimulantes y derivados
- 26. Comidas preparadas
- 28. Helados y horchata
- 30. Bebidas alcohólicas
- 40. Polivalente
- 50. Entidades, servicios y establecimientos sociales

### **Actividades**

---

Elaborador/envasador

Almacenamiento

Minoristas

Pequeño elaborador agroalimentario

Mercado permanente

Mercado ambulante

Establecimiento de elaboración de comidas preparadas para su consumo en los mismos

Establecimiento de consumo de comidas preparadas

Entidad benéfica de reparto de comidas preparadas

### **CONSUMO**

En esta fase se incluyen las actividades que están bajo responsabilidad de los consumidores después de adquirir los alimentos hasta su consumo. Se trata del transporte, almacenaje, manipulación, elaboración y conservación a nivel doméstico.



# 3. Análisis de situación

La seguridad alimentaria se define en términos de garantizar la inocuidad de los alimentos en relación a los peligros biológicos, químicos y físicos que puedan comportar, aunque este es su ámbito prioritario también hace referencia a otros aspectos directa o indirectamente relacionados tales como: el bienestar animal, la sanidad vegetal, la contaminación ambiental, la información facilitada al consumidor respecto a la calidad, la composición o los aspectos funcionales y nutricionales de los alimentos, entre otros.

Aunque la ausencia de peligros o su reducción a niveles que no supongan un riesgo constituye la principal finalidad de los sistemas de seguridad alimentaria; con objeto de proteger la salud de la población es necesario tener en consideración todos los aspectos que configuran el amplio espectro de la seguridad alimentaria.

Los resultados de las evaluaciones llevadas a cabo en el anterior Plan permiten establecer un diagnóstico inicial de la situación relativa a la seguridad alimentaria en la Comunitat Valenciana, que oriente y priorice las actuaciones futuras. Algunos de los elementos más significativos de este **diagnóstico** se encuentran reflejados en el documento anexo.

Consecuentemente con lo anterior, el PSA 2021-2025 prioriza los esfuerzos y la asignación de recursos en estos ámbitos, sin que por ello dejen de atenderse el conjunto de elementos que conforman el control oficial de la cadena alimentaria en el contexto del marco normativo vigente.





## 4. Elementos directores

Los principales elementos directores del presente PSA 2021-2025, tal cual establece el Decreto 61/2016<sup>4</sup>, son los siguientes:

[4] DECRETO 61/2016, 20 de mayo, del Consell, por el que se regula la elaboración, la aprobación y el seguimiento del Plan de Seguridad Alimentaria de la Comunitat Valenciana.

**Un elemento esencial en materia de seguridad alimentaria contemplado en el Plan es la trazabilidad a lo largo de todas las etapas de producción, transformación y distribución**

1. El Plan está basado en un planteamiento **global e integrado a lo largo de toda la cadena alimentaria**, desde la producción primaria hasta la puesta a disposición para el consumo del producto alimenticio, y en todos los sectores de la alimentación, “desde la granja a la mesa”
2. El Plan representa una concreción de la política de seguridad alimentaria basada en la aplicación de los tres componentes del **análisis del riesgo**, como son la evaluación, la gestión y la comunicación del riesgo.
3. Un elemento esencial en materia de seguridad alimentaria contemplado en el Plan es la **trazabilidad** a lo largo de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento o un pienso, que ha de permitir la identificación y retirada de productos si fuera necesario, de manera rápida, precisa y eficaz.
4. Los **controles oficiales**, que son un instrumento fundamental para garantizar el cumplimiento de la normativa alimentaria; las prácticas equitativas en el comercio de piensos y alimentos y la protección de los intereses de los consumidores, incluido su etiquetado y otras modalidades de información a los consumidores como la información nutricional de los productos alimenticios
5. El Plan presta especial atención a los sistemas de información. El **Sistema de Información en Seguridad Alimentaria en la Comunitat Valenciana**, regulado por el Decreto 75/2019, se configura como un elemento fundamental del Plan de Seguridad Alimentaria de la Comunitat Valenciana. El Sistema de Información, entendido como el conjunto de procedimientos, sistemas, protocolos, instrumentos y recursos es una herramienta eficaz para la evaluación y el análisis de los peligros y riesgos asociados a la cadena alimentaria, que permite identificar prioridades y aportar la información necesaria para mejorar la planificación, gestión, evaluación e investigación en seguridad alimentaria . Así como debe posibilitar la adecuada gestión de los programas de control y las situaciones de crisis y la verificación de la eficacia de las actuaciones. Por otra parte, incorpora un enfoque holístico respecto a los posibles riesgos emergentes, teniendo en cuenta los factores internos o externos a la cadena alimentaria (tecnología, medio ambiente, pautas, hábitos sociales, etc.) que puedan directa o indirectamente influir en la aparición o desarrollo de nuevos peligros alimentarios. Tanto la planificación del control de los establecimientos alimentarios como el relativo a los peligros químicos o biológicos presentes en los alimentos, se debe realizar basada en el riesgo. Consecuentemente se debe disponer de un sistema de información capaz de mantener actualizado el diagnóstico de la situación que permita hacer efectiva esa planificación en base al riesgo.
6. Es clave la **formación** del personal que realizan las actividades de control oficial y de todos los profesionales que participan en los distintos programas y actividades en este campo, de modo que se garantice su actuación homogénea y eficaz. El personal implicado en el control oficial de alimentos debe estar capacitado para hacer cumplir las normas que aseguren un elevado ni-

vel de protección de la salud y de los intereses de los consumidores. La planificación de las actividades formativas para el intervalo 2021-2025, tendrá como objeto dar soporte a las actuaciones del personal que realiza labores de control oficial y de los técnicos y técnicas de gestión de la Conselleria de Sanidad y Salud Pública, para asegurar la eficacia y equidad en el ejercicio de los controles y otras actuaciones encomendadas, en consonancia con las actividades del Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria y del Plan de Seguridad Alimentaria de la Comunitat Valenciana. A los temas habituales de seguridad alimentaria se sumarán aquellos relacionados con la sostenibilidad del sistema agroalimentario, identificación de prácticas fraudulentas, nuevas tecnologías y sistemas de gestión de la calidad. Así mismo se fomentarán las modalidades no presenciales de impartición y difusión del conocimiento en materia de seguridad alimentaria. En todo caso, la programación de actividades tendrá en consideración la capacitación del personal de reciente incorporación.

7. La política de **calidad** de la Conselleria de sanidad Universal y Salud Pública, pretende prestar a la Comunidad servicios de salud, en particular de seguridad alimentaria, con la máxima profesionalidad, transparencia, innovación y participación. Se encuentra basada en UNE-EN ISO/IEC 17.020, sobre criterios generales para el funcionamiento de los diversos tipos de organismos que realizan inspección y UNE-EN ISO 9001 sobre sistemas de gestión de calidad. Así mismo cumple con los requerimientos de los Reglamentos (UE) 2017/625 y Reglamento (UE) 2019/ 627, relativos a disponer de procedimientos e instrucciones para el personal que realice los controles oficiales y la ejecución de auditorías internas para evaluar la conformidad y eficacia de las actuaciones.

8. Con objeto de prevenir y gestionar los riesgos asociados a las distintas fases de la cadena alimentaria es indispensable disponer de laboratorios capaces de abordar complejos problemas analíticos derivados de los avances producidos en la tecnología de los alimentos, la investigación en el campo de los contaminantes y microorganismos emergentes, las transacciones internacionales de productos o las necesidades derivadas del saneamiento ganadero. Los **laboratorios y las tecnologías analíticas** apropiadas son un soporte fundamental de los programas de seguridad alimentaria y de la eficacia de los controles oficiales. En este sentido el Plan debe garantizar el mantenimiento de una elevada capacidad analítica, una amplia cartera de servicios y una coordinación de todos los laboratorios públicos que realizan los análisis previstos en los diferentes programas.

9. El Plan ha de propiciar la solidez de los **sistemas gestión de alertas y situaciones de emergencia**, que deben garantizar las actuaciones rápidas, coordinadas y eficaces de las Administraciones. El objetivo de los Planes 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 las personas consumidoras o frente a situaciones de emergencia alimentaria. Las actuaciones a desarrollar en estos planes de emergencia se articulan mediante: i) Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información - Asistencia y Cooperación Administrativa; ii) Sistema de Gestión de Incidentes Graves y situaciones de Emergencia Alimentaria y iii) Sistema de Comunicación del Riesgo a la Población. Mediante el Decreto 23/2017, se aprobó el protocolo de gestión de emergencias alimentarias en

**Los laboratorios y las tecnologías analíticas apropiadas son un soporte fundamental de los programas de seguridad alimentaria**

la Comunidad Valenciana y se han regulado los órganos de gestión, a propuesta de las consellerías de Sanidad Universal y Salud Pública y la de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica.

10. Conforme se recoge en el artículo 11 del Reglamento (UE) 2017/625, uno de los aspectos básicos de las actuaciones en seguridad alimentaria es la **transparencia** de la Administración, tanto en lo que respecta a sus actuaciones con los operadores económicos que vayan a ser objeto de control oficial, como en lo relativo a la información proporcionada a los ciudadanos. En base a este principio, tanto el Plan como los informes de ejecución y sus propuestas de mejora tendrán carácter público. El citado Reglamento pone todavía más énfasis en la transparencia que el anterior Reglamento (CE) nº882/2004, dando la posibilidad de publicar o poner a disposición del público información sobre la calificación de los operadores individuales basándose en los resultados de uno o varios controles oficiales.

11. Es necesario atender a los posibles impactos que el **cambio climático** puede tener en la seguridad alimentaria y por ende en la salud de la población. Pueden aparecer riesgos asociados a nuevos vectores de enfermedad y la modificación de las condiciones edafoclimáticas pueden propiciar una mayor incorporación a las plantas de algunos contaminantes, el aumento de la temperatura puede favorecer el desarrollo de plagas con el mayor uso de plaguicidas, etc. Consecuentemente el cambio climático comporta la necesidad de adaptar en el futuro las actuales estrategias de gestión de la seguridad alimentaria para reducir la vulnerabilidad de la cadena alimentaria, actualizando las buenas prácticas agrícolas, las de higiene alimentaria y el consumo consciente mediante la promoción del seguimiento de dietas equilibradas, sostenibles y saludables.

12. EL Plan incorpora la **gestión del desperdicio alimentario**, incluida la donación de alimentos, los requisitos en materia de higiene aplicables a la redistribución de excedentes alimentarios procedentes de la hostelería, la restauración y los sectores de servicios alimentarios. En el PSA se evaluará la situación de respecto a la gestión del excedente alimentario por parte de los operadores económicos a lo largo de la cadena alimentaria, sin menoscabo de otras actuaciones que se lleven a cabo en el ámbito de la producción primaria. Así como la aplicación de buenas prácticas para la **reducción de materiales y objetos plásticos en contacto con alimentos**, no reutilizables.

13. El nuevo Reglamento (UE) 2017/625 plantea un nuevo reto, integrar de manera más eficaz la lucha contra el **fraude alimentario**, ya que cada vez es más evidente que no solo tiene consecuencias económicas, sino que puede tener graves repercusiones en la salud pública.

**Es necesario atender a los posibles impactos que el cambio climático puede tener en la seguridad alimentaria**

# 5. Estrategia

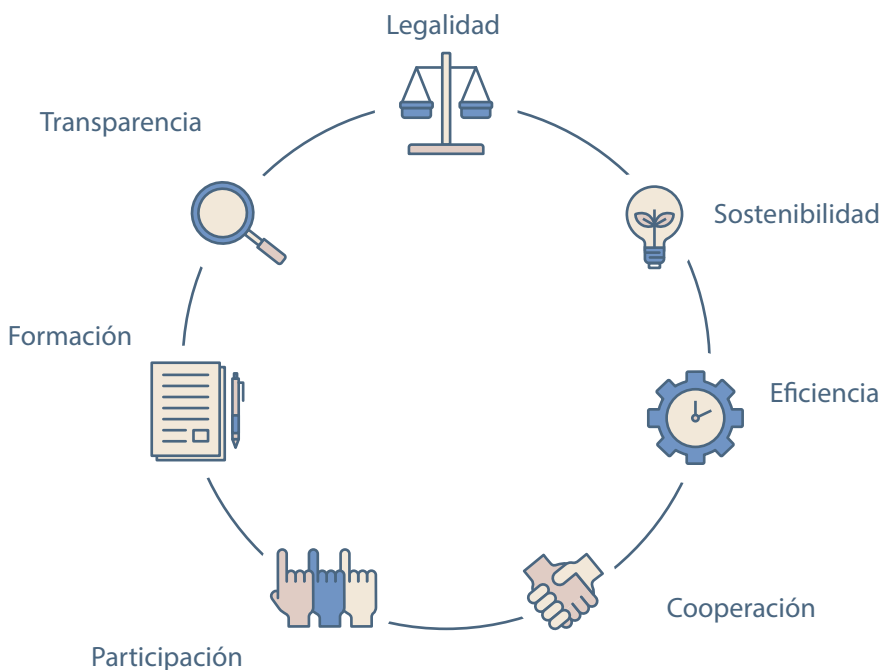
## 5.1. Misión

Asegurar un nivel elevado de protección de la salud de las personas actuando como instrumento estratégico en el que se concreta el conjunto de análisis, diagnósticos, objetivos, líneas de actuación, programas e intervenciones en la cadena alimentaria, que con carácter interdepartamental realizan las administraciones competentes, con un enfoque integrado desde la granja a la mesa, para garantizar la salud y seguridad de las personas consumidoras en materia alimentaria.

## 5.2. Visión

Una cadena alimentaria enfocada a consumidores y operadores de empresas alimentarias en el marco de sistemas alimentarios de producción sostenibles, transformación, comercialización y consumo de alimentos, con el más alto nivel de seguridad alimentaria, en la que todos los agentes, incluidos los consumidores, de la cadena asumen sus responsabilidades y se garantizan sus derechos en donde las administraciones públicas valencianas actuando de forma coordinada e integrada, sustenta la confianza de la ciudadanía en nuestro sistema alimentario

## 5.3. Valores



## 5.4. Líneas estratégicas

La planificación de los controles oficiales debe tener en cuenta los objetivos estratégicos establecidos por la organización. Las autoridades competentes de AESAN y de las CCAA han acordado diferentes objetivos *de alto nivel y estratégicos* en su ámbito de actuación mediante la aprobación del Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria para el periodo de vigencia 2021-2025.

En base a ello en la Comunitat Valenciana se han establecido cuatro líneas estratégicas como marco de actuación para el Plan de Seguridad Alimentaria 2021-2025, al amparo de los objetivos de alto nivel acordados por AESAN y las CCAA en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025.

### LINEA 1

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

*(A desarrollar por Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica)*

### LINEA 2

Reducir los riesgos para la salud de las personas, presentes en los alimentos, asegurando el bienestar de los animales destinados al sacrificio para el consumo humano, mediante la organización de controles oficiales en establecimientos alimentarios, y verificar el cumplimiento por parte de los operadores de la normativa aplicable en seguridad alimentaria, nutrición y bienestar animal.

*(A desarrollar por Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública)*

### LINEA 3

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

*(A desarrollar por Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia y Transición Ecológica, Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública y Conselleria de Economía Sostenible, Sectores Productivos, Comercio y Trabajo)*

**LINEA 4**

Garantizar la prestación de servicios de alta calidad que satisfagan las necesidades y expectativas de la ciudadanía en materia de seguridad alimentaria y de otras partes interesadas pertinentes (Administración General del Estado y Comisión Europea).

*(A desarrollar por Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia y Transición Ecológica, Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública y Conselleria de Economía Sostenible, Sectores Productivos, Comercio y Trabajo)*

**LINEA 5**

Mejorar del sistema de información en seguridad alimentaria mediante el desarrollo e incorporación de nuevas tecnologías de información.

*(A desarrollar por Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública)*



## 6. Objetivos estratégicos

En torno a estas líneas estratégicas se estructuran los objetivos estratégicos establecidos por la organización para la planificación de los controles oficiales. Las autoridades competentes de AESAN y de las CCAA han acordado diferentes objetivos estratégicos en su ámbito de actuación para el periodo de vigencia del Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria 2021-2025, a ellos hay que sumar los objetivos estratégicos propios que ha establecido la Comunitat Valenciana.

## **LINEA 1**

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

### **Objetivo estratégico 1.1**

Conocer lo más ampliamente posible el estado de la situación, en cuanto al cumplimiento de la legislación pertinente en el ámbito de la producción primaria agrícola y dar a conocer los aspectos necesarios a los implicados en el control, tanto inspectores como inspeccionados.

Controlar que los operadores de empresas alimentarias cumplan las disposiciones legales comunitarias, nacionales y autonómicas vigentes referidas al control de los peligros y a las prácticas correctas de higiene en la producción primaria y a las operaciones conexas de la pesca extractiva y de la acuicultura.

Mejorar la eficiencia y la calidad de los controles realizados por la autoridad competente de ejecución del programa de control.

### **Objetivo estratégico 1.2**

Garantizar que la liberación intencionada de OMG para producir alimentos y piensos se ajusta a los requisitos establecidos en la normativa vigente.

### **Objetivo estratégico 1.3**

Asegurar que los piensos, como primer eslabón de la producción de alimentos de origen animal, cumplen los requisitos generales de inocuidad y seguridad establecidos en el artículo 15 del Reglamento (CE) 178/2002. Este objetivo incluye la comprobación del cumplimiento de las disposiciones relativas a la comercialización y uso de los piensos, incluyendo el control del etiquetado y del resto de información al consumidor final, de modo que la seguridad de los piensos quede garantizada, y con ello, la protección de la salud pública, desde la parte que le compete.

### **Objetivo estratégico 1.4**

Conocer el grado de cumplimiento de la normativa sanitaria en los organismos, institutos o centros oficialmente autorizados por la directiva 92/65, centros de concentración autorizados de bovinos, ovinos, caprinos y equinos y de los tratantes autorizados de bovinos, ovinos caprinos y porcinos y explotaciones acuícolas y hacer un seguimiento de las medidas correctoras aplicadas en caso de incumplimiento.

**Objetivo estratégico 1.5**

Conocer el grado de cumplimiento de la normativa de subproductos y hacer un seguimiento de las medidas correctoras aplicadas en caso de incumplimiento.

**Objetivo estratégico 1.6**

Reducir los riesgos para el bienestar de los animales a través de la **vigilancia** del cumplimiento de la normativa (sobre protección de los animales en las granjas, durante el transporte y el momento de la matanza fuera del matadero) por parte de los operadores, aumentando la sostenibilidad del sistema agroalimentario y la confianza de las personas consumidoras.

**Objetivo estratégico 1.7**

Proteger los vegetales y productos vegetales de los daños ocasionados por las plagas, y asegurar la sostenibilidad de la actividad agraria y de la producción de alimentos.

**Objetivo estratégico 1.8**

Conocer lo más ampliamente posible el estado de la situación, en cuanto al cumplimiento de la legislación pertinente, en el ámbito del uso y la comercialización de los productos fitosanitarios; y dar a conocer, los aspectos necesarios en el control, tanto a quienes realizan la inspección como a las personas inspeccionadas.

**LINEA 2**

Reducir los riesgos para la salud de las personas, presentes en los alimentos, asegurando el bienestar de los animales destinados al sacrificio para el consumo humano, mediante la organización de controles oficiales en establecimientos alimentarios, y verificar el cumplimiento por parte de los operadores de la normativa aplicable en seguridad alimentaria, nutrición y bienestar animal.

**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**

Promover una alimentación saludable y sostenible, mediante el impulso de la calidad nutricional y el control de la misma, con especial incidencia en los menús escolares y de residencias de mayores, y en los alimentos y

bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares.

#### **Objetivo estratégico 2.5**

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

### **LINEA 3**

Garantizar la consecución de un elevado nivel de calidad alimentaria, incluidas las Indicaciones Geográficas y la Producción Ecológica, de los productos agroalimentarios e intensificar la lucha contra el fraude alimentario, a lo largo de toda la cadena alimentaria, para conseguir la sostenibilidad del sistema agroalimentario, aumentar la confianza de las personas consumidoras, garantizar sus derechos a la información y a la protección de sus intereses económicos frente a prácticas comerciales desleales.

#### **Objetivo estratégico 3.1**

Reforzar el control de la calidad alimentaria, incluidas las Indicaciones Geográficas y la Producción Ecológica, para reducir incumplimientos y garantizar la consecución de un elevado nivel de calidad alimentaria, e intensificar la lucha contra el fraude alimentario a lo largo de toda la cadena, excepto en punto de venta final al consumidor, para conseguir la sostenibilidad del sistema agroalimentario y aumentar la confianza a las personas consumidoras.

#### **Objetivo estratégico 3.2**

Garantizar la consecución de un elevado nivel de calidad alimentaria, incluidas las Indicaciones Geográficas y la Producción Ecológica, de los productos agroalimentarios destinados al consumo. Intensificar la lucha contra el fraude y asegurar prácticas leales en el comercio, así como la protección de los intereses de las personas consumidoras y su derecho a recibir información veraz en el etiquetado y publicidad de los productos agroalimentarios.

### **LINEA 4**

Garantizar la prestación de servicios de alta calidad que satisfagan las necesidades y expectativas de la ciudadanía en materia de seguridad alimentaria y de otras partes interesadas pertinentes.

#### **Objetivo estratégico 4.1**

Garantizar la mejora continua de los sistemas de control mediante la aplicación de procedimientos adecuados de supervisión y auditoría.

#### **Objetivo estratégico 4.2**

Implantación y mantenimiento de un sistema de gestión de la calidad en base a la Norma ISO 9000: 2015

### **Objetivo estratégico 4.3**

Garantizar la adecuada capacidad analítica en la Comunitat Valenciana.

## **LINEA 5**

Mejorar del sistema de información en seguridad alimentaria mediante el desarrollo e incorporación de nuevas tecnologías de información.

### **Objetivo estratégico 5.1**

Reingeniería de procesos del sistema de información de seguridad alimentaria.

### **Objetivo estratégico 5.2**

Transformación digital y solución de movilidad en la gestión de inspecciones y auditorias de control oficial.

## 7. Aspectos generales de la planificación

## 7.1. Planificación de los controles oficiales: categorización y priorización en base al riesgo

El Reglamento (CE) nº 178/2002<sup>5</sup> hace recaer, de manera explícita, la responsabilidad de garantizar alimentos seguros sobre la empresa. Los operadores económicos son quienes tienen mayor capacidad para diseñar un sistema seguro de suministro de alimentos, debiendo asegurarse de que los alimentos bajo su control cumplen los requisitos de la legislación alimentaria pertinentes. Las administraciones sanitarias deben velar por el cumplimiento de la legislación y verificar que los explotadores de las empresas alimentarias cumplen los requisitos de la legislación, mediante la organización de los controles oficiales pertinentes.

[5] Reglamento 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

También establece como obligación general los criterios que se deben seguir por parte de los Estados miembros (EEMM) para la organización de dichos controles, garantizando que se efectúan con regularidad, basados en los riesgos y con la frecuencia apropiada, de modo que se alcancen los objetivos del citado Reglamento. Las tareas relacionadas con los controles oficiales se efectuarán, en general, por medio de métodos y técnicas de control adecuados, como el control, la vigilancia, la verificación, la auditoría, la inspección, el muestreo y el análisis.

La Conselleria de Sanidad y Salud Pública, establece la organización de los controles oficiales: inspecciones/auditorías en los establecimientos alimentarios y toma de muestras y análisis de los alimentos producidos y/o consumidos en la Comunitat Valenciana, y su priorización en función del riesgo.

### 7.1.1. Priorización de los controles oficiales inspección/auditoría: categorización de los establecimientos alimentarios

La determinación del riesgo asociado a los establecimientos alimentarios es un paso esencial y previo a la planificación del control oficial. Este riesgo resulta de la interacción de dos módulos, uno genérico, relacionado con la actividad desarrollada en el establecimiento y que es el mismo para todas las empresas que llevan a cabo una misma actividad, y uno específico de cada establecimiento, variable en el tiempo en función de las condiciones higiénico-sanitarias y del cumplimiento de la legislación.

La categorización del riesgo asociado a los establecimientos es un elemento clave en el diseño de planes de control y a la hora de priorizar objetivos, orientar las actuaciones de control oficial y desarrollar una gestión más eficiente de los recursos. La metodología utilizada para la planificación de los controles en base al riesgo se puede consultar en el documento anexo.



## 7.1.2. Priorización de los peligros toma de muestras y análisis de alimentos y productos alimentarios

Uno de los principios fundamentales que rigen la política alimentaria en la UE es el análisis del riesgo con sus tres componentes de evaluación, gestión y comunicación del riesgo, como metodología útil para reforzar los sistemas de seguridad alimentaria y reducir las enfermedades relacionadas con el consumo de alimentos.

La evaluación del riesgo permite a la luz de los resultados obtenidos tomar medidas de gestión, tales como la priorización de los riesgos inherentes al consumo de alimentos, a fin de dirigir las actuaciones de control oficial hacia aquellos peligros, productos y fases de la cadena alimentaria que supongan un mayor riesgo para la población valenciana.

Una de las actividades de control previstas en el Reglamento (UE) 2017/625 es la toma de muestras y análisis de alimentos, con objeto de comprobar el cumplimiento de la legislación vigente y valorar la exposición de la población a los peligros inherentes a su consumo. La priorización del riesgo ("risk-ranking") se configura como una herramienta de gran utilidad en la toma de decisiones relacionadas con la gestión del riesgo, a la vez que facilita una adecuada distribución de los recursos de control oficial, en especial en lo relativo a la toma de muestras y al análisis laboratorial.

En este sentido la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública, ha desarrollado una metodología estandarizada y basada en el riesgo para la priorización del riesgo (risk-ranking), de los peligros inherentes al consumo de alimentos. Esta metodología permite asignar un número de muestras a cada tándem peligro/alimento basada en el riesgo.

### 7.1.2.1. PELIGROS BIOLÓGICOS

### 7.1.2.2. PELIGROS QUÍMICOS

La metodología utilizada para la planificación de los controles oficiales: toma de muestras y análisis se puede consultar en el documento anexo.

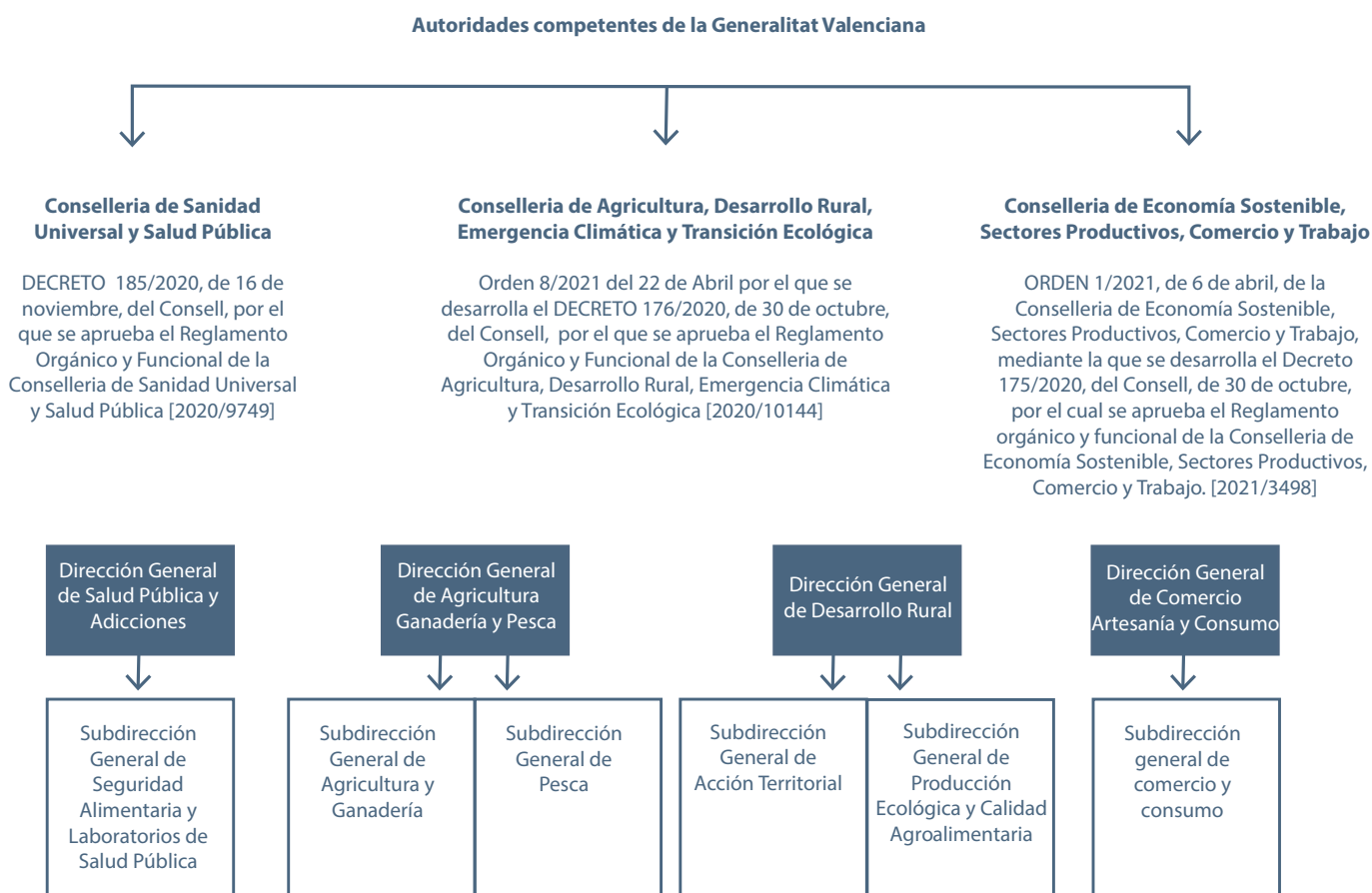




# 8. Organización y estructura del control oficial de la cadena alimentaria en la Comunitat Valenciana

## 8.1. Autoridades competentes

El control alimentario en la Comunitat Valenciana recae, básicamente, en las Consellerías de Sanidad Universal y Salud Pública, y la Consellería de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica y en menor medida, interviene la Consellería de Economía Sostenible, Sectores Productivos, Comercio y Trabajo (Figura 8). Las competencias específicas asignadas a cada Departamento se señalan en sus respectivos Reglamentos Orgánicos y Funcionales: a) Decreto 185/2020, de 16 de noviembre del Consell, por el que se aprueba el Reglamento orgánico y funcional de la Consellería de Sanidad Universal y Salud Pública, b) Decreto 176/2020, de 30 de octubre del Consell, por el que se aprueba el Reglamento orgánico y funcional de la Consellería de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica y c) Decreto 175/2020, de 30 de octubre del Consell, por el que se aprueba el Reglamento orgánico y funcional de la Consellería de Economía Sostenible, Sectores Productivos, Comercio y Trabajo.



La Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública, planifica y evalúa los programas y actuaciones del control oficial en las diferentes fases de la cadena alimentaria, la elaboración, envasado, almacenamiento, distribución y venta de los alimentos, con el fin de garantizar el eficaz control de los peligros presentes en los alimentos y en su caso, su eliminación o reducción, garantizando así la protección de la salud de las personas.

La Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica, elabora los programas de seguridad, protección y sanidad de la producción agraria, bienestar animal y sus respectivos controles, así como el control oficial de la calidad comercial de los alimentos producidos en la industria agroalimentaria y la calidad diferenciada de los mismos vinculada al origen geográfico y especialidades tradicionales garantizadas, además de la protección de los recursos pesqueros y del medio marino, permitiendo su aprovechamiento sostenible y mejora de la comercialización de los productos.

La Conselleria de Economía Sostenible, Sectores Productivos, Comercio y Trabajo realiza actuaciones de vigilancia y control del cumplimiento de las normas dictadas en materia de comercio, aplicando medidas correctoras de las conductas contrarias a la normativa vigente, de los productos dispuestos a la venta, con el fin de garantizar la defensa de las personas consumidoras y usuarias.

## 8.1.1. Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública

Las competencias de seguridad alimentaria están atribuidas a la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública, y de manera específica a su Dirección General de Salud Pública y Adicciones. El Reglamento orgánico y funcional de la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública (Decreto 185/2020 y Decreto 37/2017) establece la estructura y funciones de la Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Laboratorios de Salud Pública.

### **A LA SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LABORATORIOS DE SALUD PÚBLICA**

Le corresponde:

- La gestión administrativa.

- Dirigir, gestionar, establecer la cartera de servicios y evaluar los laboratorios de salud pública.

- Impulsar el desarrollo de nuevas metodologías analíticas en el campo de los laboratorios de salud pública.

- Coordinar la actividad analítica con otros laboratorios de la Comunitat Valenciana, nacionales e internacionales.

**Servicio de planificación y análisis alimentario**, al que le corresponden las siguientes funciones:

- a) Elaborar, actualizar y evaluar el Plan de Seguridad Alimentaria.
- b) Planificar la organización de los controles oficiales de alimentos y establecimientos alimentarios.
- c) Evaluar los resultados de las actuaciones del control oficial.
- d) Gestionar el Sistema de Información de Seguridad Alimentaria.
- e) Gestionar el Sistema de Gestión de la Calidad Alimentaria.
- f) Verificar si los controles oficiales se aplican de forma efectiva y si son adecuados para alcanzar los objetivos de la legislación pertinente.
- g) Analizar las necesidades de formación de los profesionales y organizar los planes docentes en esta materia.
- h) Impulsar las acciones y búsqueda de sinergias necesarias en materia de investigación para la planificación y análisis alimentario, analizar las necesidades de formación de los profesionales y organizar los planes docentes en esta materia, todo ello sin perjuicio de las competencias atribuidas a la Escuela Valenciana de Estudios de la Salud.
- i) Colaborar en el mantenimiento de los sistemas de información de la Comunitat Valenciana relacionados con la planificación y análisis alimentario.

**Servicio gestión riesgo alimentario**, al que le corresponden las siguientes funciones:

- a) Llevar a cabo la vigilancia y control sanitario de la producción, transformación, distribución y venta de alimentos y productos relacionados directa o indirectamente con los alimentos, incluido el seguimiento y corrección de los incumplimientos de la legislación alimentaria.
- b) Participar en la elaboración, gestionar y evaluar los programas de control oficial de alimentos.
- c) Tramitar la autorización sanitaria para el funcionamiento de los establecimientos alimentarios que elaboran, envasan y almacenan productos de origen animal.
- d) Tramitar los expedientes para la inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos y en el Registro Sanitario de Establecimientos Alimentarios Menores.
- e) Evaluar la idoneidad de la información contenida en el etiquetado de complementos alimenticios y productos alimenticios destinados a una alimentación especial e informar a la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición.
- f) Verificar la adecuación de la información facilitada al consumidor de los productos alimenticios.

g) Gestionar las alertas alimentarias, expedientes de información y otros en el contexto del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información. Llevar a cabo los controles necesarios requeridos para la exportación a países terceros:

Llevar a cabo el control de carnes frescas en mataderos y del bienestar animal durante las operaciones de descarga, estabulación y aturdido.

Evaluar la conformidad de las guías de sistemas basados en análisis de peligros y control de puntos críticos.

Elaborar instrucciones documentadas para el desarrollo de los programas de control oficial de alimentos.

Impulsar las acciones y búsqueda de sinergias necesarias en materia de investigación para la gestión del riesgo.

## 8.1.2. Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica

Las competencias en el ámbito de la seguridad alimentaria están asignadas a la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Pesca, a través de la Subdirección General de Agricultura y Ganadería y la Subdirección General de Pesca, si bien también tiene competencias en la ejecución de los programas de la línea 1, la Dirección General de Desarrollo Rural a través de la Subdirección General de Producción Ecológica y Calidad Agroalimentaria. Así las competencias están recogidas en el Decreto 176/2020 de 30 de octubre del Consell por el que se aprueba el Reglamento Orgánico y Funcional de la Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica y en la ORDEN 8/2021 de 22 de abril, de la Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica por la que se desarrolla.

### A LA SUBDIRECCIÓN GENERAL DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

Le corresponde planificar, dirigir, coordinar y supervisar la actividad de los servicios bajo su dependencia que se relacionan:

**Servicio de Producción y Sanidad Animal**, al que le corresponden las siguientes funciones:

a) Programar y ejecutar las actividades en materia de sanidad animal, incluyendo el control del movimiento comercial, los programas sanitarios de las explotaciones, sus agrupaciones y la gestión de las ayudas necesarias para estos fines.

b) Programar y gestionar las actividades en materia de ordenación y registro de explotaciones, medidas de producción, comercialización de productos de origen animal, identificación animal y sistemas de trazabilidad y la gestión de las ayudas necesarias a estos fines.

c) Gestionar y controlar el paquete lácteo, así como gestionar la protección y bienestar animal en animales de producción, compañía y experimentación.

d) Gestionar los registros correspondientes, incluyendo los parques y núcleos zoológicos; y en general cualesquiera otras funciones de análoga finalidad que le sean encomendadas.

**Servicio de Sanidad Vegetal**, al que le corresponden las siguientes funciones:

a) Desarrollar y aplicar los programas de protección, prevención, defensa, control y erradicación de plagas y enfermedades de los cultivos, incluyendo las campañas institucionales.

b) Difundir, fomentar y controlar los programas sanitarios de las explotaciones y de sus asociaciones y agrupaciones, y gestionar las ayudas derivadas de los mismos.

c) Desarrollar y aplicar los programas de lucha biológica y gestión integrada de plagas, y los planes derivados de la autorización y el uso sostenible de productos fitosanitarios.

d) Gestionar los registros de establecimientos de comercialización de material vegetal, su control y la expedición de pasaportes fitosanitarios.

e) Gestionar el Registro oficial de productores y operadores de medios de defensa fitosanitaria.

f) Gestionar el registro de ITEAF (estaciones de inspección de equipos de aplicación de productos fitosanitarios) y el registro REGANIP (Registro de aeronaves e instalaciones permanentes), así como su inspección y control.

g) Controlar las parcelas incluidas en protocolos de exportación a terceros países todo ello en coordinación con el órgano directivo competente en materia de calidad agroalimentaria.

h) En general cualesquiera otras funciones de análoga finalidad que le sean encomendadas.

**Servicio de Seguridad y Control de la Producción Agraria**, al que le corresponden las siguientes funciones:

a) Gestionar el riesgo para la salud derivado de la utilización de los medios de producción agraria.

b) Coordinar las actuaciones en materia de seguridad alimentaria, tanto en el ámbito de la producción agrícola como ganadera, incluyendo la pesca extractiva y las explotaciones acuícolas, y programar los controles de higiene en dichas explotaciones.

- c) Proponer actuaciones de investigación en animales vivos y en productos de origen animal de residuos de medicamentos veterinarios y otros productos que se puedan detectar y ejecutar actuaciones en materia de comercialización y uso racional de medicamentos veterinarios.
- d) Dirigir las actuaciones de control en los establecimientos y operadores del sector de la alimentación animal, en el ámbito de los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano, garantizando la seguridad de las sustancias que se incorporan a la cadena de producción, comercialización y en la fabricación de los piensos.
- e) Gestionar el registro de operadores de alimentación animal, así como el de operadores de subproductos animales y productos derivados no destinados al consumo humano.
- f) Dirigir las actuaciones en materia de comercialización y utilización de productos fitosanitarios en las explotaciones agrarias.
- g) Fomentar y controlar la adopción de buenas prácticas agrícolas, especialmente en la gestión de recursos potencialmente contaminantes del suelo y del agua.
- h) Coordinar las actuaciones en materia de deyecciones ganaderas, así como los planes de acción en zonas vulnerables a la contaminación de nitratos incluyendo el control del uso de los lodos de depuradoras en coordinación con otras direcciones generales de la conselleria.
- i) Gestionar el laboratorio de sanidad vegetal y la unidad de análisis de sanidad animal adscritos a la conselleria.
- j) Realizar las actuaciones que correspondan en relación con los expedientes sancionadores en el ámbito de sus competencias.
- k) En general cualesquiera otras funciones de análoga finalidad que le sean encomendada.

## **A LA SUBDIRECCIÓN GENERAL DE PESCA**

Le corresponde planificar, dirigir, coordinar y supervisar la actividad de los servicios bajo su dependencia que se relacionan, y a través del Servicio de Ordenación del Sector Pesquero:

- a) Regular la comercialización y transformación pesquera en general y de la primera venta en lonja en particular, así como determinar los agentes autorizados a ejercer esa actividad y, en general, establecer medidas que faciliten la transparencia de los mercados pesqueros.
- b) Autorizar los centros de expedición y de depuración de mariscos, así como los establecimientos relacionados con la comercialización pesquera y acuícola.

## **A LA SUBDIRECCIÓN GENERAL DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA Y CALIDAD AGROALIMENTARIA**

Le corresponde planificar, dirigir, coordinar y supervisar la actividad de los servicios bajo su dependencia que se relacionan:

**Servicio de Producción Ecológica e Innovación** al que le corresponden las siguientes funciones:

- a) Fomentar la producción ecológica y la valorización de los productos ecológicos y su consumo, el desarrollo de productos ecológicos y la promoción de los mismos.
- b) Gestionar y coordinar con otras administraciones públicas, instituciones, asociaciones o empresas competentes en la materia, programas específicos que permitan mejorar de forma continua, coherente y desde una perspectiva integral la producción ecológica.
- c) Fomentar la formación en agricultura ecológica en las escuelas, universidades, centros de formación profesional en coordinación con los órganos competentes.
- d) Fomentar el desarrollo de técnicas agroecológicas.
- e) Fomentar la implantación y difusión de métodos ecológicos en la lucha contra plagas y el desarrollo de productos ecológicos.
- f) Promover la innovación continua en el ámbito de la producción ecológica.
- g) Cualesquiera otras funciones de análoga finalidad que le sean encomendadas.

**Servicio de Figuras de Calidad Agroalimentaria**, al que le corresponden las siguientes funciones:

- a) Promover nuevos mercados para los productos de calidad agroalimentarios y los productos ecológicos valencianos.
- b) Impulsar el desarrollo de una cadena alimentaria que proporcione alimentos de calidad al consumidor.
- c) Impulsar y tutelar las figuras de calidad diferenciada, agricultura ecológica y otras marcas de calidad relativas a la producción agroalimentaria de la Comunitat Valenciana.
- d) Impulsar los programas voluntarios de calidad en la producción.
- e) Fomentar a empresas agroalimentarias de productos artesanales y diferenciales.
- f) Gestionar y controlar las ayudas para el impulso y competitividad del sector agroalimentario.
- g) Prestar servicios de mejora de la calidad.



- h) Promover la formación de emprendedores agroalimentarios.
- i) Apoyar acciones para el desarrollo de productos agroalimentarios de calidad agroecológica y el desarrollo de mercados para los mismos.
- j) Colaborar y coordinar con otras administraciones públicas las actuaciones para el fomento y la promoción de los productos agroalimentarios.
- k) Apoyar las actuaciones de asociaciones, fundaciones, federaciones, y organizaciones interprofesionales en este ámbito.
- l) Cualesquiera otras funciones de análoga finalidad que le sean encomendadas.

**Servicio de Control de la Calidad Agroalimentaria** al que le corresponden las siguientes funciones:

- a) Elaborar planes de inspección en materia de lucha contra el fraude en la producción y comercialización de productos agroalimentarios.
- b) Realizar el control oficial de las medidas que adopten la industria y los agentes comerciales del sector agroalimentario en materia de implantación y gestión de calidad, excluidos los puntos de venta directa al consumidor y los agentes de la producción primaria.
- c) Realizar el control oficial de calidad de los productos alimentarios, en las fases de manipulación, transformación, envasado, almacenamiento y transporte, con destino al mercado de la Unión Europea.
- d) Realizar el control oficial de la calidad en fertilizantes, en las fases de producción, transformación, envasado, almacenamiento, transporte y comercialización mayorista y minorista, con destino al mercado de la Unión Europea.
- e) Gestionar los laboratorios agrarios salvo la unidad de análisis de sanidad animal y el laboratorio de sanidad vegetal.
- f) Realizar el control en mataderos de la clasificación de canales en vacuno y porcino.
- g) Realizar las actuaciones que correspondan en relación con los expedientes sancionadores en materia de defensa de la calidad agroalimentaria y de la calidad vinícola.
- h) Coordinar estas competencias con los planes y programas elaborados por el órgano directivo competente en materia de sanidad vegetal.
- i) Cualesquiera otras funciones de análoga finalidad que le sean encomendadas.

## 8.2. Recursos humanos

### 8.2.1. Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública

En la Tabla 1 se muestra el número de personas vinculadas con las actividades de seguridad alimentaria, según la función que desempeñan.

| PERSONAL                          | TITULACIÓN SUPERIOR |           |            |           | TGM       | AL        | PA        | Total      |
|-----------------------------------|---------------------|-----------|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|
|                                   | PG                  | TL        | IV         | IF        |           |           |           |            |
| <b>SSCC</b>                       | 28                  |           |            |           |           |           | 10        | <b>38</b>  |
| <b>CSP</b>                        | 51                  |           | 272        | 80        | 27        |           | 40        | <b>470</b> |
| <b>Laboratorios Salud Pública</b> | 8                   | 45        |            |           | 36        | 19        | 3         | <b>111</b> |
| <b>Total</b>                      | <b>87</b>           | <b>45</b> | <b>272</b> | <b>80</b> | <b>63</b> | <b>19</b> | <b>53</b> | <b>619</b> |

PG: Personal de gestión; TL: Técnico/a Superior de laboratorio; IV: Inspector/a Veterinario/a; IF: Inspector/a Farmacéutico/a; TGM: Técnico/a de grado Medio; AL: Auxiliar Laboratorio; PA: Personal Administrativo

Fuente: Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Laboratorios de Salud Pública

### 8.2.2. Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica

Las competencias en el ámbito de la seguridad alimentaria están asignadas básicamente a la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Pesca, a través de la Subdirección General de Agricultura y Ganadería y la Subdirección General de Pesca.

En la Tabla 2 se señalan el número de personas que realizan actividades de seguridad alimentaria, de manera exclusiva o parcial.

| Personal                           | Técnicos | Inspectores Veterinarios | Inspectores de Calidad | Personal de Gestión | Personal de Laboratorio |
|------------------------------------|----------|--------------------------|------------------------|---------------------|-------------------------|
| <b>SSCC</b>                        | 16       |                          |                        | 2                   |                         |
| <b>SSTT</b>                        | 16       | 7                        | 9                      | 1                   |                         |
| <b>OCAPAS</b>                      |          | 49 <sup>1</sup>          |                        |                     |                         |
| <b>UASA</b>                        |          |                          |                        | 1                   | 9                       |
| <b>Laboratorio Agroalimentario</b> |          |                          |                        | 5                   | 32                      |
| <b>Laboratorio Fitopatología</b>   |          |                          |                        |                     | 3                       |

(1) Los recursos humanos distribuidos por el territorio y adscritos a las OCAPAS se comparten con otros servicios de la Conselleria

OCAPAS: Oficina Comarcal Agraria; UASA: Unidad Analítica de Sanidad Animal

Fuente: Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica

### 8.3. Laboratorios de control oficial

El control alimentario requiere necesariamente el concurso de laboratorios con capacidad técnica suficiente y con sistemas de calidad adecuados que permitan verificar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con los contenidos máximos de peligros químicos y biológicos.

En la Comunitat Valenciana se dispone de tres laboratorios de salud pública dependientes de la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública que desarrollan, total o parcialmente, actividades analíticas de acuerdo con lo establecido en el Reglamento (UE) Nº 2017/625, de 15 de marzo, del Parlamento Europeo y del Consejo, y que realizan, además, otras actividades analíticas como el control de la calidad de las aguas y el control ambiental.

Por otra parte, el Laboratorio Agroalimentario dependiente de la Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica, cuyas actividades analíticas van dirigidas al control y seguimiento de la calidad y seguridad agroalimentaria. El control oficial de triquina en mataderos se realiza a través del laboratorio del Centro de calidad avícola de la Comunitat Valenciana (CECAV).

El Laboratorio Municipal de València junto con el Laboratorio de Salud pública de Valencia, dan soporte analítico a València ciudad, al amparo del convenio de colaboración establecido entre la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública y el Ayuntamiento de València.

| Nombre del Laboratorio  | Acreditado (Sí/No) | Nº Expediente de acreditación por ENAC(1) |
|---|--------------------|---|
| <b>Laboratorio de Salud Pública de València</b>                     | SI                 | 234/LE371; 234/LE1189                     |
| <b>Laboratorio de Salud Pública de Alicante</b>                     | SI                 | 48/LE370; 148/LE1288                      |
| <b>Laboratorio de Salud Pública de Castellón</b>                    | SI                 | 225/LE379                                 |
| <b>Laboratorio Municipal de València</b>                            | SI                 | 802/LE1671                                |
| <b>Laboratorio Agroalimentario</b>                                  | SI                 | 184/LE/405 Anexo Técnico Rev.26           |
| <b>Unidad de Análisis de Sanidad Animal</b>                         | SI                 | 755/LE1622                                |
| <b>Centro de calidad avícola de la Comunitat Valenciana (CECAV)</b> | SI                 | 849/LE1808                                |

(1) Entidad Nacional de Acreditación

Fuente: Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Laboratorios de Salud Pública

Tabla 3. Laboratorios que participan en el control oficial de alimentos

El alcance de la acreditación de cada uno de los laboratorios puede consultarse en la página web de ENAC.

# 9. Órganos de coordinación

Los principales órganos de coordinación en materia de seguridad alimentaria autonómicos y nacionales se muestran en la tabla 4.

| Nombre  | Objeto  | Integrantes   | Base Legal   |
|---|---|---|--|
| <b>GENERALITAT</b>  |   |   |  |
| <b>Comisión de Seguridad Alimentaria</b>  | Aprobación del informe de gestión y el Plan de acción anual del Plan de Control de la Cadena Alimentaria de la CV. se reúne en cuantas ocasiones lo exijan las circunstancias.  | Representantes de las consellerías con competencias en materia de sanidad y salud pública, producción primaria, consumo y medio ambiente. Así como por representantes de operadores económicos, de consumidores y de la administración local.   | LEY 10/2014, de 29 de diciembre<br><br>DECRETO 61/2016, 20 de mayo, del Consell  |
| <b>Comité Técnico de Seguridad Alimentaria</b>  | Apoyo a la actividad de la Comisión   |   | LEY 10/2014, de 29 de diciembre<br><br>DECRETO 61/2016, 20 de mayo, del Consell  |
| <b>Comisión mixta del Programa de Vigilancia de Residuos de Plaguicidas</b>   | Coordinación de actividades del Programa de vigilancia de residuos de Plaguicidas entre ambas Consellerías (Sanidad y Agricultura)  | Representantes de las consellerías con competencias en materia de sanidad y salud pública y producción primaria.  | DECRETO 134/1995, de 19 de junio   |
| <b>Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria de la Comunitat Valenciana</b>  | Establecer las bases de coordinación y colaboración de los recursos analíticos de la Comunitat Valenciana en el ámbito de la seguridad alimentaria, mediante la creación de la correspondiente red de laboratorios públicos | Laboratorios de salud pública de Valencia, Castellón y Alicante, dependientes de la Consellería de Sanidad Universal y Salud Pública, la Unidad de Análisis de Sanidad Animal y el Laboratorio Agroalimentario de Burjassot, dependientes de la Consellería de Agricultura, Pesca y Alimentación, y el laboratorio municipal del Ayuntamiento de Valencia, así como otros posibles que, en lo sucesivo, por disposición general de la autoridad competente, se incluyan | DECRETO 74/2009, de 5 de junio, del Consell  |
| <b>Comisión Mixta de Salud Escolar</b>  | Informar, planificar, promover y evaluar diferentes aspectos relacionados con la salud escolar  | Representantes de las consellerías con competencias en materia de Sanidad y salud pública, Cultura y educación y Bienestar social   | DECRETO 164/2002, de 24 de septiembre, del Gobierno Valenciano, por el que se regula la composición y funcionamiento de la Comisión Mixta de Salud Escolar |
| <b>Comisión de Coordinación</b>   |   |   |  |
| <b>Comité Técnico del Plan de acción para promover la alimentación saludable y la actividad física en la Comunitat Valenciana</b> | Elaborar el Plan de Acción para promover la alimentación saludable y la actividad física en la Comunitat Valenciana y gestión de actuaciones derivadas  | Representantes de diversos entornos (comunitario; educativo; sanitario; laboral; empresarial) de la Consellería de Sanidad Universal y Salud Pública; Consellería de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural; Consellería de Educación, Investigación, Cultura y Deporte; personal investigador  |  |

| Nombre   | Objeto  | Integrantes  | Base Legal  |
|--|---|--|---|
| <b>AYUNTAMIENTOS</b>   |   |  |   |
| <b>Coordinación con el Ayuntamiento de Valencia</b>                  | Armonizar las actuaciones en el ámbito de la seguridad alimentaria entre el Ayuntamiento de Valencia y la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública  | Ayuntamiento de Valencia<br><br>Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública   | Convenio marco entre la Generalitat, a través de la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública y el Ayuntamiento de València para el establecimiento de las bases de colaboración en materia de salud (RESOLUCIÓN de 8 de mayo de 2017, del director general de relaciones con Les Corts) |
| <b>GOBIERNO DE ESPAÑA</b>  |   |  |   |
| <b>Coordinación AESAN CCAA</b>                                       | <p><b>Comisión Institucional</b>, órgano de la Agencia encargado de establecer mecanismos eficaces de coordinación y cooperación entre las Administraciones Públicas con competencias en materia de seguridad alimentaria y nutrición</p> <p><b>Comisión Permanente</b>, en este Foro se debaten y emanan las propuestas de acuerdos para su aprobación a instancias superiores</p> <p><b>Grupos de trabajo específicos</b> para temas concretos: Se crean en la Comisión Institucional a propuesta del Foro de Discusión Técnica</p> | <p>AESAN, representantes de Ministerio de Sanidad, Servicios sociales e igualdad, Agricultura, Alimentación, Medio Ambiente, Economía y competitividad, entidades locales y CCAA (Directores Generales)</p> <p>Representantes de las CCAA a nivel de Subdirectores Generales</p> | REAL DECRETO 19/2014, de 17 de enero  |
| <b>Red Nacional de Laboratorios de Seguridad Alimentaria (RELSA)</b> | Compartir y fomentar la acreditación de laboratorios de ensayo y métodos analíticos para el control oficial   | 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   | LEY 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición  |

# 10. Gestión del plan de seguridad alimentaria



El Decreto 61/2016, regula la elaboración, aprobación y seguimiento del Plan de Seguridad Alimentaria de la Comunitat Valenciana, así como la creación de la *Comisión de Seguridad Alimentaria*.

El Plan de Seguridad Alimentaria de la Comunitat Valenciana es el instrumento estratégico de planificación en el que se concreta el conjunto de análisis, diagnósticos, objetivos, líneas de actuación, programas y acciones de carácter interdepartamental conducentes a garantizar la salud y seguridad de las personas consumidoras en materia alimentaria.

La **Comisión de Seguridad Alimentaria** de la Comunitat Valenciana es el órgano que impulsa y coordina la elaboración del Plan de Seguridad Alimentaria y realiza un seguimiento de su ejecución. La Comisión de Seguridad Alimentaria se configura asimismo como el órgano de coordinación y cooperación en materia de seguridad alimentaria en la Comunitat Valenciana.

La *Comisión de Seguridad Alimentaria* está compuesta por la representación de las consellerías con competencias en materia de sanidad y salud pública, producción primaria, consumo y medio ambiente, así como por la representación de los operadores económicos, de los consumidores y de la administración local.

La *Comisión de Seguridad Alimentaria* se encuentra integrada por:

**Presidencia y Vicepresidencia:** rotación anual entre la persona titular de la consellería con competencias en materia de sanidad y la de la consellería con competencias en materia de agricultura, ganadería y pesca.

**Secretaría:** la persona que ostente la titularidad de la dirección general con competencias en materia de salud pública.

**Vocalías:**

1º. La persona que ostente la titularidad de la Secretaría Autonómica de la consellería con competencias en materia de salud pública, o quien ostente la titularidad de estas materias a propuesta de quien sea titular de la consellería competente, o persona en quien delegue.

2º. La persona que ostente la titularidad de la Secretaría Autonómica de la consellería competente en materia de agricultura, ganadería y pesca, o quien ostente la titularidad de estas materias a propuesta de quien sea titular de la consellería competente, o persona en quien delegue.

3º. La persona que ostente la titularidad de la Secretaría Autonómica de la consellería competente en materia de consumo o quien ostente la titularidad de estas materias a propuesta quien sea titular de la consellería competente, o persona en quien delegue.

4º. La persona que ostente la titularidad de la Secretaría Autonómica de la consellería con competencias en medio ambiente, o quien ostente la titularidad de estas materias a propuesta quien sea titular de la consellería competente, o persona en quien delegue.

5º. Una persona en representación del sector empresarial agroalimentario, designada por la Presidencia de la Comisión.

**La Comisión de Seguridad Alimentaria de la Comunitat Valenciana es el órgano que impulsa y coordina la elaboración del Plan de Seguridad Alimentaria**

6º. Una persona en representación de las cooperativas agro-alimentarias designada por la Presidencia de la Comisión.

7º. Una persona en representación de los consumidores designada por la Presidencia de la Comisión entre las propuestas por las asociaciones de consumidores y usuarios con mayor implantación en el ámbito de la Comunitat Valenciana.

8º. Una persona en representación del sector de producción agrícola o ganadera, designada por la Presidencia de la Comisión entre las propuestas por las organizaciones profesionales agrarias de mayor implantación en el ámbito de la Comunitat Valenciana.

9º. Una persona en representación de la Federación Valenciana de Municipios y Provincias, designada por la propia Federación.

10º. Una persona en representación del Ayuntamiento de Valencia, designada por el propio ayuntamiento.

Son funciones de la *Comisión de Seguridad Alimentaria*:

- a) Impulsar y coordinar la elaboración del Plan de Seguridad Alimentaria de la Comunitat Valenciana.
- b) Proponer al Consell la aprobación del Plan de Seguridad Alimentaria.
- c) Realizar el seguimiento de su cumplimiento y aprobar los distintos informes y memorias periódicas que se establezcan. Con periodicidad anual, la Comisión de Seguridad Alimentaria aprobará un informe que ponga de manifiesto el resultado de la ejecución del Plan de Seguridad Alimentaria. Dicho informe será elevado a Les Corts, a los efectos de información y control y se pondrá a disposición del público.
- d) La coordinación y cooperación interdepartamental en el ámbito de la seguridad alimentaria.
- e) El estudio y propuesta de medidas reglamentarias para el efectivo desarrollo del Plan de Seguridad Alimentaria y otros ámbitos concurrentes.

Como apoyo a la actividad de la *Comisión de Seguridad Alimentaria* podrá crearse un **comité técnico** cuya composición y funciones es aprobada por la Comisión de Seguridad Alimentaria.

El *Comité de Seguridad Alimentaria*, se encuentra integrado por representantes de:

Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública.

Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica.

Ayuntamiento de Valencia.

Asociación Valenciana de Agricultores.

**Como apoyo a la actividad de la Comisión de Seguridad Alimentaria podrá crearse un comité técnico**

Asociación Valenciana de Consumidores y Usuarios (AVACU).

Federación Valenciana de Municipios y Provincias.

Federación Empresarial de Agroalimentación de la Comunidad Valenciana (FEDACOVA).

El Plan tiene una vigencia quinquenal, el Plan actual corresponde al periodo 2021-2025. Con periodicidad anual se postulan los objetivos específicos que se pretenden alcanzar durante ese año, así como el conjunto de actividades que se van a llevar a cabo para su consecución. Con la misma periodicidad se evalúan los resultados del control oficial en la Comunitat Valenciana obtenidos durante ese año.

Con objeto de realizar el seguimiento del cumplimiento del PSA y aprobar los distintos informes y memorias periódicas que se establezcan, con periodicidad anual, la Comisión de Seguridad aprueba un informe que pone de manifiesto el resultado de la ejecución del PSA. Dicho informe es elevado a Les Corts, a los efectos de información y control y se pondrá a disposición del público.

**Con periodicidad anual se postulan los objetivos específicos que se pretenden alcanzar durante ese año**

# 11. Programas de control oficial

Para la consecución de los objetivos estratégicos se desarrollan los programas de control oficial que a continuación se exponen. En la **Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública** tal como sucede en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria los Programas se agrupan en bloques:

#### **Bloque I: CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS**

Programa de Autorización y Registro de establecimientos e industrias alimentarias

Programa de Vigilancia sistemática de industrias y establecimientos alimentarios

Programa de Control en mataderos

#### **Bloque II: CONTROL DE LA INFORMACIÓN Y COMPOSICIÓN ALIMENTARIA**

Programa de Control de la información alimentaria para la persona consumidora.

Programa de Control de complementos alimenticios

#### **Bloque III: CONTROL DE RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS**

Programa de Vigilancia Sanitaria de los Alimentos

Programa de Investigación de Residuos en animales y productos de origen animal (PNIR).

Programa de Control de Anisakidae

Programa de Vigilancia de resistencias antimicrobianas en bacterias zoonóticas y comensales (RAM)

#### **Bloque IV: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE**

Programa de Evaluación y fomento de la calidad nutricional de la oferta alimentaria en centros escolares

Programa de Evaluación de la oferta alimentaria en centros residenciales para personas mayores

Programa de fomento de prácticas sostenibles en la cadena alimentaria

#### **Bloque V: CAMPAÑAS Y ACTUACIONES ESPECIALES**

Campaña de información para la persona consumidora en materia de prevención de riesgos alimentarios

Campaña de Vigilancia y Control de la Listeria monocytogenes en alimentos listos para el consumo (ALC) que puedan favorecer su desarrollo

Campaña de Acrilamida

#### **Bloque VI: LABORATORIOS DE SALUD PÚBLICA E INVESTIGACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA**



haz click para ver el documento  
Programas de control oficial de la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública

## Programas de control oficial de la **Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica**:

|   |
|---|
| Programa de control de alimentación animal  |
| Programa de control oficial del bienestar animal en las explotaciones ganaderas y en el transporte de animales                          |
| Programa de control oficial de calidad alimentaria  |
| Programa de control de higiene en explotaciones de acuicultura  |
| Programa de control de higiene en las explotaciones ganaderas   |
| Programa de control de higiene en los buques de pesca extractiva  |
| Programa de controles de identificación y registro de ganado bovino   |
| Programa de controles de identificación y registro de ganado ovino y caprino  |
| Programa nacional de control oficial de la comercialización de productos fitosanitarios   |
| Programa nacional de control oficial de la higiene de la producción primaria agrícola y del uso de productos fitosanitarios             |
| Programa de control de la liberación voluntaria de organismos modificados genéticamente (OMG) para la producción de alimentos y piensos |
| Programa de control oficial de la sanidad vegetal   |
| Programa de control oficial para verificar el cumplimiento de la normativa en materia de sanidad animal y productos de la acuicultura   |
| Programa de control de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano en establecimientos y transporte SANDACH            |
| Programa de control oficial de la calidad diferenciada  |
| Programa nacional de control oficial de la producción ecológica   |

El detalle de cada programa puede consultarse en los documentos anexados.



## 12. Planes de emergencia

## 12.1. Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI)

El objetivo fundamental de este sistema es garantizar a la ciudadanía 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 las personas consumidoras, 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, se integra en los restantes Sistemas de Alerta Alimentaria, "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. A nivel internacional a través del Departamento de Seguridad Alimentaria, Zoonosis y enfermedades de transmisión Alimentaria de la OMS (INFOSAN).

La sistemática de actuación viene descrita en el "Procedimiento de Actuación de la Red SCIRI – ACA", que integra como miembros a las autoridades competentes de las comunidades autónomas y AESAN.

**SCIRI es un sistema que se estructura en forma de red, cuya base primordial es el intercambio rápido de información entre las distintas Autoridades**

## 12.2. Sistema de gestión de emergencias alimentarias

Con carácter general, los incidentes alimentarios se gestionan con las herramientas disponibles en el SCIRI, anteriormente señalado. Sin embargo, excepcionalmente pueden confluír determinados factores que pueden llevar a la progresión de los mismos hasta una situación de emergencia en base a las consecuencias graves para la salud, la alarma social o el impacto económico excepcional. El Decreto 23/2017 (DOGV nº 8001 de 16.03.2017) establece las actuaciones a seguir ante situaciones de emergencia alimentaria en la Comunitat Valenciana con el objeto de optimizar su gestión, facilitando la adecuada información al consumidor y minimizando en lo posible, el impacto sanitario y económico. Estas actuaciones están en consonancia con el Procedimiento de gestión de incidentes graves y situaciones de emergencia alimentaria elaborado por la AESAN en el ámbito nacional. A nivel de la Unión Europea se ha establecido un plan general de gestión de crisis en la seguridad alimentaria y los piensos mediante la Decisión 2019/300.



## 12.3. Sistema de comunicación del riesgo a la población

En determinadas circunstancias especiales es necesario llevar a cabo una comunicación efectiva del riesgo a la población de determinadas notificaciones del SCIRI con objeto de mantener informada a la opinión pública por los adecuados canales, sobre el riesgo detectado y las medidas adoptadas por las Autoridades competentes.

La AESAN dispone de un Procedimiento General de Comunicación del Riesgo a la población que se lleva a cabo para informar a la población sobre los peligros detectados asociados al consumo de determinados productos alimenticios.

# 13. Revisión de los sistemas de control

En el marco de la LÍNEA ESTRATÉGICA 3 “Garantizar la prestación de servicios de alta calidad que satisfagan las necesidades y expectativas de los ciudadanos en materia de seguridad alimentaria y de otras partes interesadas pertinentes” y el OBJETIVO ESTRATÉGICO 3.1 “Garantizar la mejora continua de los sistemas de control oficial mediante la aplicación de procedimientos adecuados de supervisión y auditoría”.

La revisión de los sistemas de control se llevará a cabo, mediante la Supervisión del Control Oficial y las Auditorías internas como técnicas para comprobar la eficacia y calidad de los controles oficiales en línea con el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025 que integra ambos procesos supervisión y auditorías.

## 13.1. Supervisión del control oficial

Con el objetivo general de “Garantizar la calidad de los controles oficiales efectuados para asegurar la aplicación correcta y eficaz de la legislación alimentaria”, la supervisión de los controles oficiales se define como conjunto de actividades realizadas por personas con niveles funcionales superiores (con autoridad o capacidad para ello) sobre las que de ellos dependen, con objeto de valorar la correcta realización de sus funciones y la aplicación de la normativa de seguridad alimentaria.

## 13.2. Auditorías internas

El Reglamento (UE) 2017/625 sobre controles oficiales establece la necesidad de garantizar la calidad de los controles oficiales efectuados para asegurar la aplicación correcta y eficaz de la legislación alimentaria. En el artículo 6º insta a las autoridades competentes a realizar auditorías internas y, atendiendo al resultado de éstas, a tomar las medidas oportunas para asegurar que se alcanzan los objetivos del Reglamento.

La Decisión de la Comisión 2006/677/CE establece líneas directrices para la ejecución de auditorías indicando que “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”.

Las auditorías internas realizadas en el periodo de ejecución del Plan (2021-2025) permitirán extraer conclusiones e identificar conformidades, no conformidades, puntos fuertes, puntos débiles y oportunidades de mejora para la organización. También permitirán detectar Buenas Prácticas para la Mejora del Sistema de Control Oficial, cuando los puntos fuertes sean aplicables a otras unidades, procesos o programas.

**Las auditorías internas permitirán detectar buenas prácticas para la mejora del sistema de control oficial**

