



# Aplicación del PNCOCA en Aragón

## Dificultades y retos de futuro

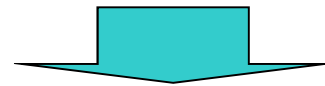
---

Vitoria-Gasteiz 14/11/16



---

**PNCOCA**



**PACCAA**

**Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón**



# ¿Qué es?

---

- Documento que establece actividades de control oficial de la cadena alimentaria en la Comunidad Autónoma de Aragón.
- Abarca la producción primaria animal y vegetal y etapas posteriores (del campo a la mesa).
- El Plan es plurianual e integral.
- Se revisa y adapta periódicamente (nuevas legislaciones, aparición de nuevas enfermedades...)
- Implica informes anuales de resultados (controles, auditorías, incumplimientos ...)
- En un único documento pueden revisarse las líneas más importantes en las que se trabaja y permite por ello responder a los compromisos de transparencia, coordinación, eficiencia en el uso de los recursos y calidad

Artº 43 del R 882/2004 y Directrices

El Planteamiento de los controles oficiales debe ser **global, uniforme, coherente y exhaustivo**

Debe fomentar **estrategias armonizadas** de control, fijando **prioridades** en función de **riesgos** y aplicando métodos de control **eficaces**





# Principales novedades

---

- Implantación de Procedimientos Documentados.
- Fijación de Criterios de Riesgo en los diferentes Programas de Control.
- Realización de auditorías y examen independiente de las mismas.
- Potenciación de los mecanismos de Coordinación y Colaboración interadministrativas.
- Actualización permanente de los sistemas de control.
- Redacción de Planes de Emergencia específicos.



## En resumen...

---

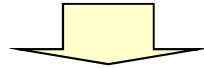
- ❖ GLOBALIZACIÓN
- ❖ ARMONIZACIÓN
- ❖ PRIORIZACIÓN por RIESGO y FRECUENCIAS
- ❖ CALIDAD DEL CONTROL
  - SUPERVISIÓN
  - EFICACIA
  - AUDITORÍAS



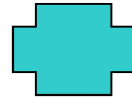
# Competencias PACCAA

---

**Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad**



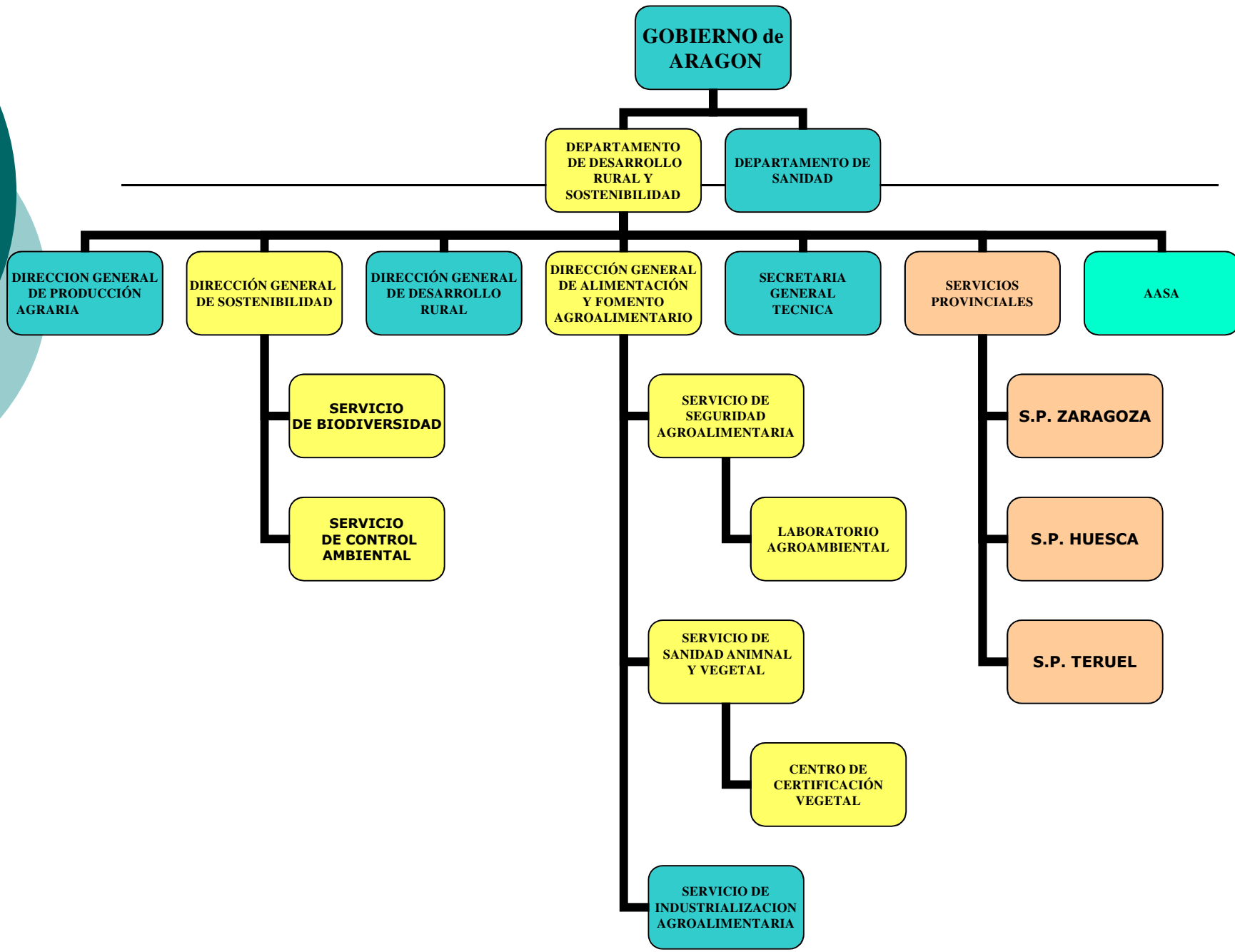
**Dirección General de Alimentación  
y Fomento Agroalimentario**



**Departamento de Sanidad**



**Dirección General de Salud Pública**







Efectivos Departamento Desarrollo Rural y Sostenibilidad

---

Veterinarios de Administración Sanitaria

116

Ingenieros técnicos agrícolas

18

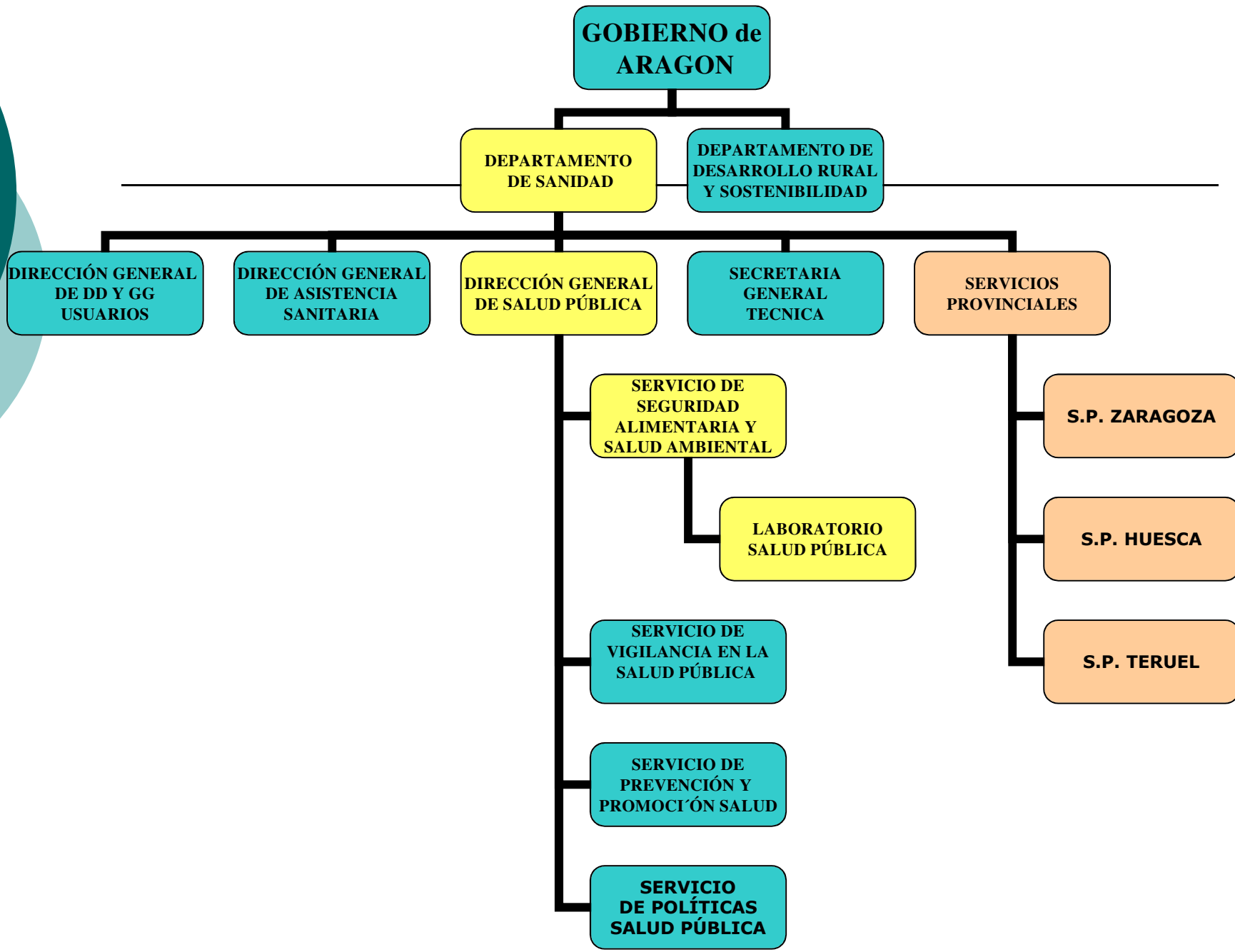
Inspectores de calidad

6

Administrativos

21

**TOTAL: 161**





Efectivos Departamento de Sanidad

---

Veterinarios de Administración Sanitaria  
198

Farmacéuticos de Administración Sanitaria  
70

Personal Administrativo  
16

TOTAL: 284



## Versiones de PACCAA

---

2008-2010

CONSTRUCCIÓN  
Aprobado en octubre 2009

2011-2015

CONSOLIDACIÓN  
Aprobado en marzo 2012

2016-2020

MODERNIZACIÓN  
Previsión aprobación diciembre 2016

## PACCAA 2008-2010

***ACUERDO DE LAS DIRECCIONES GENERALES DE ALIMENTACIÓN,  
DEL DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN  
Y DE SALUD PÚBLICA, DEL DEPARTAMENTO DE SALUD Y CONSUMO,  
POR EL QUE SE ESTABLECEN LOS MECANISMOS  
DE COORDINACIÓN ENTRE LOS CITADOS ORGANOS DIRECTIVOS  
PARA LA EJECUCIÓN EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN  
DEL PLAN NACIONAL DE CONTROLES DE LA CADENA ALIMENTARIA***

Marzo de 2008



## Acuerdo Agricultura-Sanidad

---

- ✓ Establecimientos de Programas
  - ✓ Comunes
  - ✓ Coordinados
  - ✓ Específicos
- ✓ Iniciativas Formativas
- ✓ Uso Base de Datos
- ✓ Laboratorio Oficiales
- ✓ Auditorías
- ✓ Reuniones Periódicas

# PACCAA 2008-2010

## CLASIFICACIÓN DE PROGRAMAS DE CONTROL

### Programas de control comunes y coordinados

Programas de control del DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN	Programas de control del DEPARTAMENTO DE SALUD Y CONSUMO	CLASIFICACIÓN
Programa de control de etiquetado de la carne de vacuno		Común
Programa de control del bienestar animal en explotación y transporte	Programa de control del bienestar animal en matadero	Coordinados
Programa de control y evaluación de las condiciones higiénico sanitarias de la leche cruda de vaca	Programa de control de las condiciones de higiene en los establecimientos alimentarios	Coordinados
Programa de control y evaluación de las condiciones higiénico sanitarias de la leche de oveja y cabra		
Programa de control de subproductos en explotaciones, establecimientos SANDACH e intercambios intracomunitarios (parte establecimientos).	Programa de control de la gestión de subproductos en establecimientos alimentarios	Coordinados
Programa de control de residuos de determinadas sustancias y medicamentos en la producción primaria	Programa de control de residuos de determinadas sustancias en fases posteriores a la producción primaria	Coordinados
Programa de higiene de la producción primaria ganadera (parte)	Programa de control de Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (EETs) en fases posteriores a la producción primaria	Coordinados
	Programa de control de riesgos biológicos distintos de EETs	Coordinados
	Programa de control de mataderos, salas de despiece, almacenes de carnes e industrias cárnicas	Coordinados
Programa de control de residuos de plaguicidas en cosechas	Programa de control de residuos de plaguicidas en los alimentos en el mercado	Coordinados
Programa de control de la calidad comercial alimentaria	Programa de control del etiquetado en los alimentos	Coordinados

En el caso de los programas de control coordinados entre ambos departamentos, la tabla muestra la equivalencia entre programas de la misma materia pertenecientes a cada departamento.

## Programas de control específicos del Departamento de Agricultura y Alimentación

Programas de control del DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN	CLASIFICACIÓN
Programa de control de higiene de la producción primaria ganadera (parte)	Específico
Programa de control de higiene en la acuicultura	Específico
Programa de control de identificación animal y registro	Específico
Programa de control de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano en explotaciones, establecimientos sandach e intercambios intracomunitarios (parte)	Específico
Programa de control de la calidad diferenciada de productos agroalimentarios no vínicos vinculada a un origen geográfico y especialidades tradicionales garantizadas	Específico
Programa de control de la producción agrícola ecológica	Específico
Programa de control de la alimentación animal	Específico
Programa de control de intercambios intracomunitarios de animales y material genético	Específico
Programa de control de Sanidad Vegetal	Específico
Programa de utilización de productos fitosanitarios	Específico
Programa de control de la fabricación, importación y comercialización de productos fitosanitarios	Específico



## Programas de control específicos del Departamento de Salud y Consumo

Programas de control del DEPARTAMENTO DE SALUD Y CONSUMO	CLASIFICACIÓN
Programa de control de condiciones de autorización y registro en establecimientos alimentarios	Específico
Programa de control de la trazabilidad en el ámbito de la seguridad alimentaria en establecimientos alimentarios	Específico
Programa de control de la formación de los profesionales de la cadena alimentaria en la industria alimentaria	Específico
Programa de control de contaminantes en los alimentos	Específico
Programa de control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias en los alimentos	Específico
Programa de control de alimentos biotecnológicos	Específico
Programa de control de establecimientos de comidas preparadas	Específico
Programa de control de comercio minorista	Específico
Programa de control de los autocontroles en las empresas alimentarias	Específico
Programa de control de ingredientes tecnológicos (aditivos, aromas, enzimas y coadyuvantes tecnológicos)	Específico
Programa de control de materiales en contacto con alimentos	Específico



## Programas PACCAA 2008-2010

---

DEPARTAMENTO	COMUNES	COORDINADOS	ESPECIFICOS	<b>TOTAL</b>
DESARROLLO RURAL Y SOSTENIBILIDAD	1	8	11	<b>20</b>
SANIDAD	1	9	11	<b>21</b>
TOTAL	1	17	22	<b>41</b>

## ○ Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad

---

- Programa de control del **bienestar** animal en explotaciones ganaderas y en el transporte de animales.
- Programa de control de higiene de la producción primaria **ganadera**
- Programa de control de higiene en la producción primaria de la **acuicultura**.
- Programa de control de **identificación** animal y registro.
- Programa de control de **Sanidad Vegetal**
- Programa de control del uso racional de los **medicamentos** veterinarios y de control de sus residuos en la producción primaria
- Programa de control de la **alimentación animal**
- Programa de control de las condiciones higiénico-sanitarias de la producción y de la trazabilidad de la **leche cruda**
- Programa de control de **SANDACH** en establecimientos y transporte
- Programa de control de la producción agrícola **ecológica**
- Programa de control de la **calidad diferenciada** vinculada a un origen geográfico y especialidades tradicionales garantizadas antes de su comercialización
- Sistema de control oficial de la **calidad alimentaria**



# Departamento de Sanidad

---

- Programa de control de condiciones de **autorización y registro** en empresas alimentarias
- Programa de control de las condiciones de higiene en los **establecimientos alimentarios**
- Programa de control de las condiciones de **higiene de mataderos**, salas de despiece, almacenes de carnes e industrias cárnicas
- Programa de control de comercio **minorista**
- Programa de control de las condiciones de higiene de establecimientos de **comidas preparadas**
- Programa de control de los **autocontroles** en las empresas alimentarias
- Programa de control de la gestión de **subproductos** en establecimientos alimentarios
- Programa de control de riesgos biológicos distintos de **EET**
- Programa de control de **encefalopatías** espongiformes transmisibles (EET) en fases posteriores a la producción primaria



## Departamento de Sanidad

---

- Programa de control de **contaminantes** en los alimentos
- Programa de control de residuos de **plaguicidas** en el mercado
- Programa de control de **ingredientes tecnológicos** (aditivos, aromas, enzimas y coadyuvantes tecnológicos)
- Programa de control de **materiales en contacto** con los alimentos
- Programa de control de **residuos** de determinadas sustancias en fases posteriores a la producción primaria
- Programa de control de **alérgenos** y sustancias que provocan intolerancias en los alimentos
- Programa de control de alimentos biotecnológicos (**OMG**)
- Programa de control del **bienestar animal** en matadero



## Programas PACCAA 2011-2015

---

Departamento	Nº Programas
Desarrollo Rural y Sostenibilidad	12
Sanidad	17
Total	<b>29</b>



PACCAA 2016-2020  
PROGRAMAS DE CONTROL

### **Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad**

- Programa nacional de control oficial de higiene en la producción primaria de la **acuicultura**
- Programa nacional de control oficial de la **higiene en las explotaciones ganaderas**
- Programa nacional de control oficial de la **alimentación animal**.
- Programa nacional de control oficial del **bienestar animal** en las explotaciones ganaderas y transporte de animales
- Programa nacional de control oficial de la distribución, prescripción y dispensación de los **medicamentos veterinarios**.
- Programa nacional de control oficial de subproductos de origen animal no destinado a consumo humano en establecimientos y transporte **SANDACH**.
- Programa nacional de control oficial de la **sanidad vegetal**
- Sistema de control oficial de la **calidad alimentaria**
- Programa nacional de control oficial de la **calidad diferenciada** vinculada a un origen geográfico y especialidades tradicionales garantizadas antes de su comercialización
- Programa nacional de control oficial de la producción **ecológica**
- Programa nacional de control oficial de la higiene de la producción primaria y del uso de productos **fitosanitarios**.



PACCAA 2016-2020  
PROGRAMAS DE CONTROL

---

**Departamento de Sanidad**

- En revisión
- Reducción número de programas adaptando la estructura a la del PNCOCA





# Problemática ejecución PACCAA

---

- **Sensibilización e Identificación de actores con el Plan**
  - Transversalidad
  - Objetivos a largo plazo
  
- **Dificultad de integración de novedades**
  - Esquemas obsoletos
  - Limitación de medios materiales, económicos y humanos
  - Implantación:
    - Criterios de riesgo
    - Protocolización
    - Auditorías
    - Verificación de la eficacia
  
- **Coordinación y colaboración**
  - Interna
  - Con AGE



---

- **Supervisión controles/Verificación eficacia + Eficiencia**

“Doing things right v. doing the right things”

- **Estructura del PNCOCA**

- Desaparición de programas
- Fragmentación de programas
- Nuevos programas (uso mercado DOP/IGP/ETG)
- Otras (def Universos....)

- **Delegación / Designación**

- **Organización Territorial**



## Medidas adoptadas 2008...

---

- Formación a demanda
  - Programas de control
  - Ámbitos temáticos
- Auditoría Horizontal 2009-2011.
- Perfeccionamiento Bases Datos.
- Acreditación Laboratorios.
  
- *A futuro....*
  - Grupo expertos en inspección
  - Optimización de controles.

Comunidad Autónoma.....

**AMBITOS TEMÁTICOS QUE HA DE INCLUIR LA FORMACIÓN DE PERSONAL ENCARGADO DE LOS CONTROLES OFICIALES**

MATERIAS DE FORMACION	Nº CURSOS 2008	NºCURSOS 2009
1. TÉCNICAS DE CONTROL: 1.1 auditorias 1.2 muestreo 1.3 inspecciones.		
2. procedimientos de control.		
3. LA LEGISLACIÓN EN MATERIA DE CONTROLES Y PLANES DE CONTROL		
4. LAS DIFERENTES FASES DE LA PRODUCCIÓN, LA TRANSFORMACIÓN Y LA DISTRIBUCIÓN, ASÍ COMO LOS POSIBLES RIESGOS PARA LA SALUD HUMANA Y, SI PROCEDE, PARA LA SALUD DE ANIMALES Y PLANTAS Y PARA EL MEDIO AMBIENTE.		
5. LA EVALUACIÓN DEL INCUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN EN MATERIA DE PIENSOS Y ALIMENTOS.		
6. LOS PELIGROS INHERENTES A LA PRODUCCIÓN DE ANIMALES, PIENSOS Y ALIMENTOS.		
7. LA EVALUACIÓN DE LA APLICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE HACCP Y GUIAS DE HIGIENE		
8. LOS SISTEMAS DE GESTIÓN, TALES COMO LOS PROGRAMAS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD APLICADOS POR LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS Y DE PIENSOS, ASÍ COMO SU EVALUACIÓN, CUANDO SEAN PERTINENTES RESPECTOS DE LOS REQUISITOS DE LA LEGISLACIÓN EN MATERIA DE PIENSOS O ALIMENTOS.		
9. LOS SISTEMAS DE CERTIFICACIÓN OFICIAL		
10.LAS MEDIDAS PARA CASOS DE EMERGENCIA, INCLUIDA LA COMUNICACIÓN ENTRE ESTADOS MIEMBROS Y LA COMISIÓN.		
11.LOS PROCEDIMIENTOS Y LAS APLICACIONES LEGALES DE LOS CONTROLES OFICIALES.		

12. EL EXAMEN DE LA DOCUMENTACIÓN ESCRITA Y OTROS REGISTROS, INCLUIDOS LOS RELACIONADOS CON LAS PRUEBAS DE APTITUD, LA ACREDITACIÓN Y LA DETERMINACIÓN DE RIESGO, QUE PUEDAN SER PERTINENTES PARA EVALUAR EL CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN EN MATERIA DE PIENSOS Y ALIMENTOS		
13. CUALQUIER OTRO ÁMBITO, EN PARTICULAR EL DE LA SALUD ANIMAL Y EL BIENESTAR DE LOS ANIMALES, NECESARIO PARA ASEGURAR QUE LOS CONTROLES OFICIALES SE LLEVAN A CABO DE ACUERDO CON EL PRESENTE REGLAMENTO		

Sugerencias formativas para impartir por la DGA/MAPA

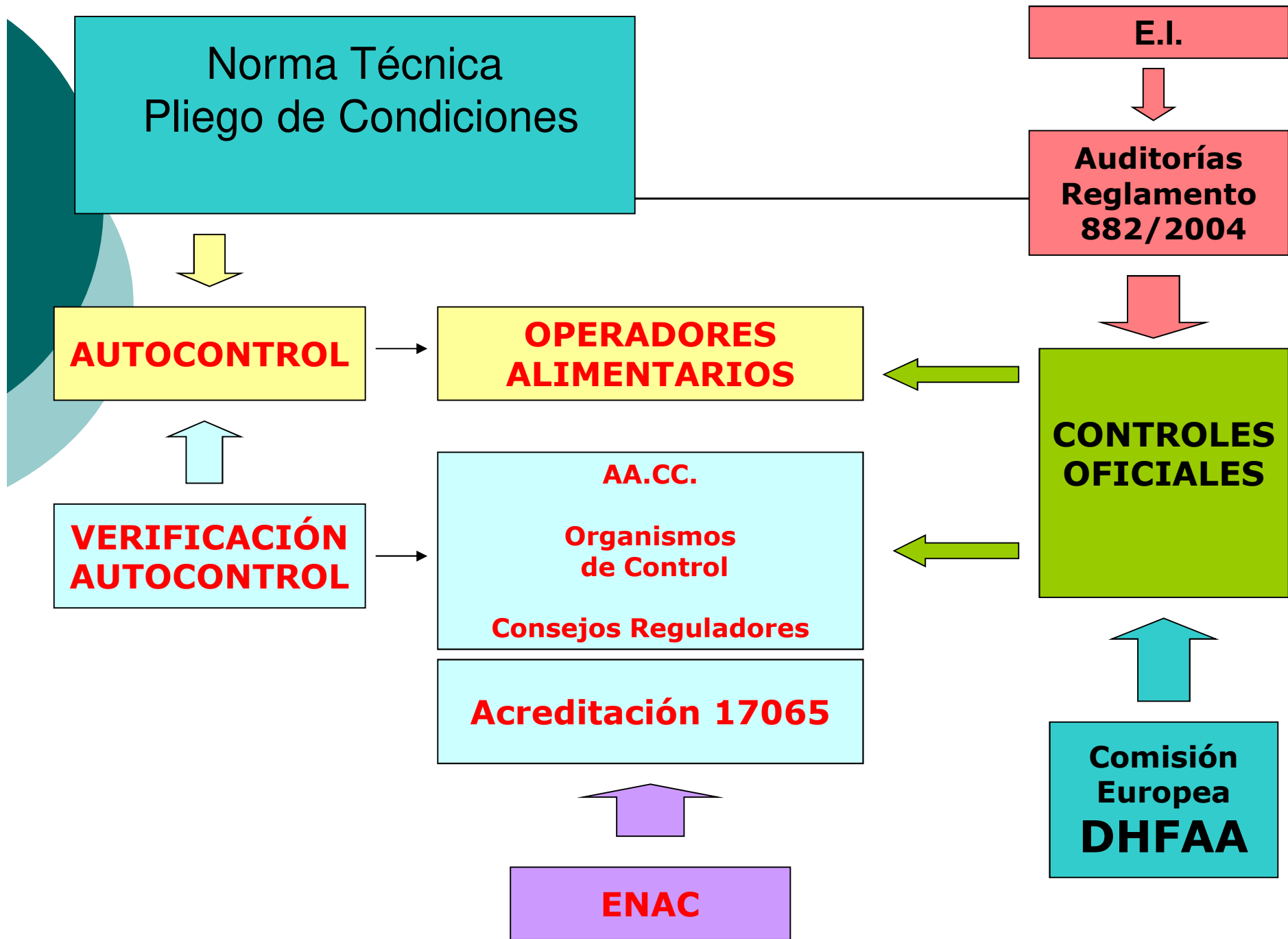
MATERIAS DE FORMACIÓN	Nº CURSOS 2008	Nº CURSOS 2009



# Retos de Futuro

---

- Excelencia del PACCAA
- Mejora continua
  - Supervisión + Verificación Eficacia + Auditorías
  - Revisión
- Ajustes
  - Protocolización
  - Armonización
  - Acreditación
- Coordinación
- Inversión
- Adaptación al Nuevo Rglto Controles = Nuevo PNCOCA






---

# Muchas gracias por vuestra atención

Javier Martínez Baigorri  
Jefe del Servicio de Seguridad Agroalimentaria  
Gobierno de Aragón

 976-714229



[jmartinezb@aragon.es](mailto:jmartinezb@aragon.es)