IDEAS QUE MUEVEN ANDALUCÍA

**Juan Julián García Gómez**

III Encuentro Internacional en Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria

# La seguridad alimentaria a nivel mundial

**Juan Julián García Gómez**
Jefe del Área de Comunicación en la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) del Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad.

UNIVERSIDAD D CORDOBA · ceiA3 · JUNTA DE ANDALUCIA CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, INNOVACIÓN Y CIENCIA · CEASA CENTRO EXPERIMENTAL ANDALUZ DE SANIDAD ANIMAL

3rd International Meeting on Animal Health and Food Safety

**Juan Julián García Gómez**

AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD
ALIMENTARIA Y NUTRICION

# LA SEGURIDAD ALIMENTARIA A NIVEL MUNDIAL

## AÑOS 70

Asegurar la productividad

## AÑOS 80

Asegurar la calidad

## AÑOS 90

Asegurar la seguridad alimentaria

## siglo XXI

Asegurar la salud

# ANALISIS CRITICO

**La experiencia pasada nos demostró :**

1.- La necesidad de adoptar medidas encaminadas a garantizar que no se comercializaran alimentos que no fueran seguros y que existan sistemas para identificar y afrontar los problemas de seguridad alimentaria, a fin de asegurar el adecuado funcionamiento del mercado interior y de proteger la salud de las personas.

2.- Para tener un enfoque lo bastante exhaustivo e integrado de la seguridad alimentaria, debe darse a la legislación alimentaria una definición amplia, que abarque una extensa gama de disposiciones con un efecto directo o indirecto sobre la inocuidad de los alimentos, entre ellas por ejemplo disposiciones relativas a los materiales en contacto con los alimentos.

3.- Se deben tomar en consideración todos los aspectos de la cadena alimentaria desde la producción primaria hasta la venta de alimentos al consumidor.

4.- La imposibilidad de localizar el origen de los alimentos puede poner en peligro, el funcionamiento del mercado interior.

5.- La seguridad y la confianza de los consumidores de la Comunidad y de terceros países son de vital importancia. Las nuevas disposiciones del paquete de higiene deben estar destinadas a reducir, eliminar o evitar un riesgo, pero también deben apoyar los principios del libre comercio, de acuerdo con prácticas comerciales justas y éticas.

6.- El operador de la empresa alimentaria es quien está mejor capacitado para diseñar un sistema seguro de suministro de alimentos y conseguir que los alimentos que suministra sean seguros. Por tanto, debe ser el responsable legal principal de asegurar el cumplimiento de la seguridad alimentaria.

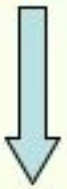
7.-La mejora de la identificación de los riesgos emergentes puede convertirse en un instrumento preventivo importante.

8.- Las crisis alimentarias anteriores a las nuevas disposiciones normativas han demostrado que es necesario establecer medidas apropiadas en situaciones de emergencia con un enfoque exhaustivo de las medidas de seguridad alimentaria que permitan emprender acciones eficaces y evitar disparidades en el tratamiento de un riesgo grave.

9.- Estas crisis también han puesto de manifiesto que resulta imprescindible disponer de procedimientos convenientemente adaptados y adaptados para la gestión de alertas y crisis, que permitan coordinar esfuerzos y determinar cuáles son las medidas más indicadas, en función de la mejor información científica.

10.- La nueva legislación debe atender a nuevas perspectivas de la seguridad alimentaria, como son la detección y eliminación de riesgos físicos, químicos y biológicos, desde un nuevo enfoque anticipatorio que se fundamenta jurídicamente en el principio de precaución.

## CRISIS ALIMENTARIAS A FINAL DE LOS 90



## ACTUACIONES EN
## SEGURIDAD ALIMENTARIA UE 2000 LIBRO BLANCO, REGLAMENTOS

## OBJETIVOS GENERALES Y ESTRATÉGICOS

- **Asegurar un nivel elevado de protección de la salud.**
- **Enfoque preventivo**
- **Consolidar la confianza de los consumidores y de los demás interesados en la seguridad alimentaria.**

## Principios del Libro Blanco
## (recuperar la confianza de los consumidores)

- **Planteamiento global: "de la granja al consumidor"**
  **La cadena alimentaria es un continuo.**
- **Decisiones apoyadas en la evidencia científica: EFSA**
- **Asignación de papeles en la cadena alimentaria:**
  - **Agentes económicos: Responsables legales de la Seguridad alimentaria.**
  - **Autoridad competente de los EEMM, Verificación del cumplimiento de la normativa por parte de los agentes económicos. Dotar de herramientas para el permanente ejercicio del control oficial sobre los alimentos**
  - **Comisión Europea: Evaluación de las autoridades : Auditorías a EEMM y países terceros.**

# EL NUEVO MARCO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA UNION EUROPEA

- Libro Blanco de Seguridad Alimentaria (2000)
- Reglamento 178 sobre principios y requisitos generales de la legislación alimentaria (2002) y creación
- *European Food Safety Authority*
- Reglamentos del "paquete" de higiene (2006)
- Planes nacionales de control oficial (2007)
- Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición 17/2011

# Principios Estratégicos Básicos

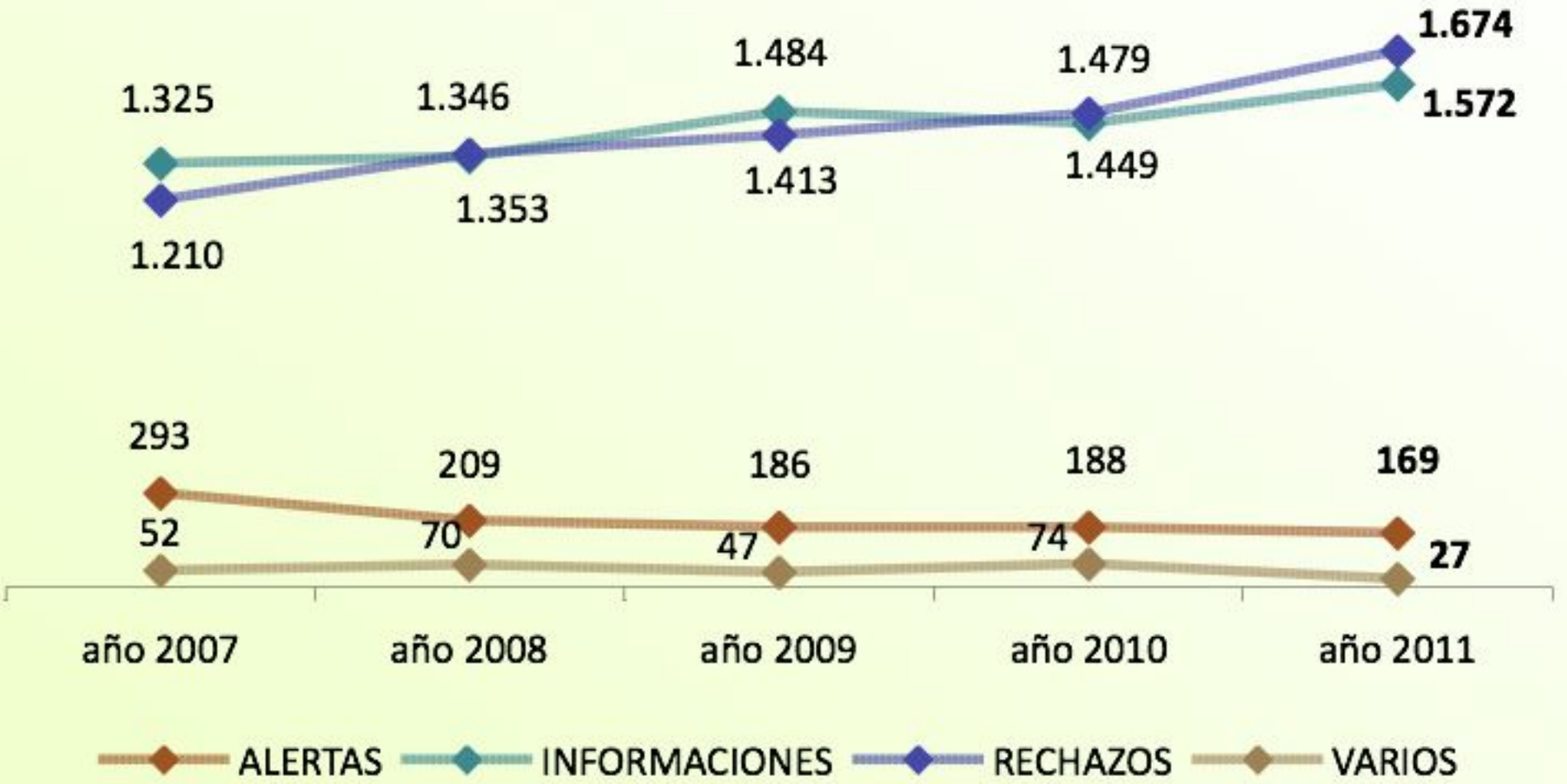
**Política de mercado interior**

**Política de defensa de los consumidores**

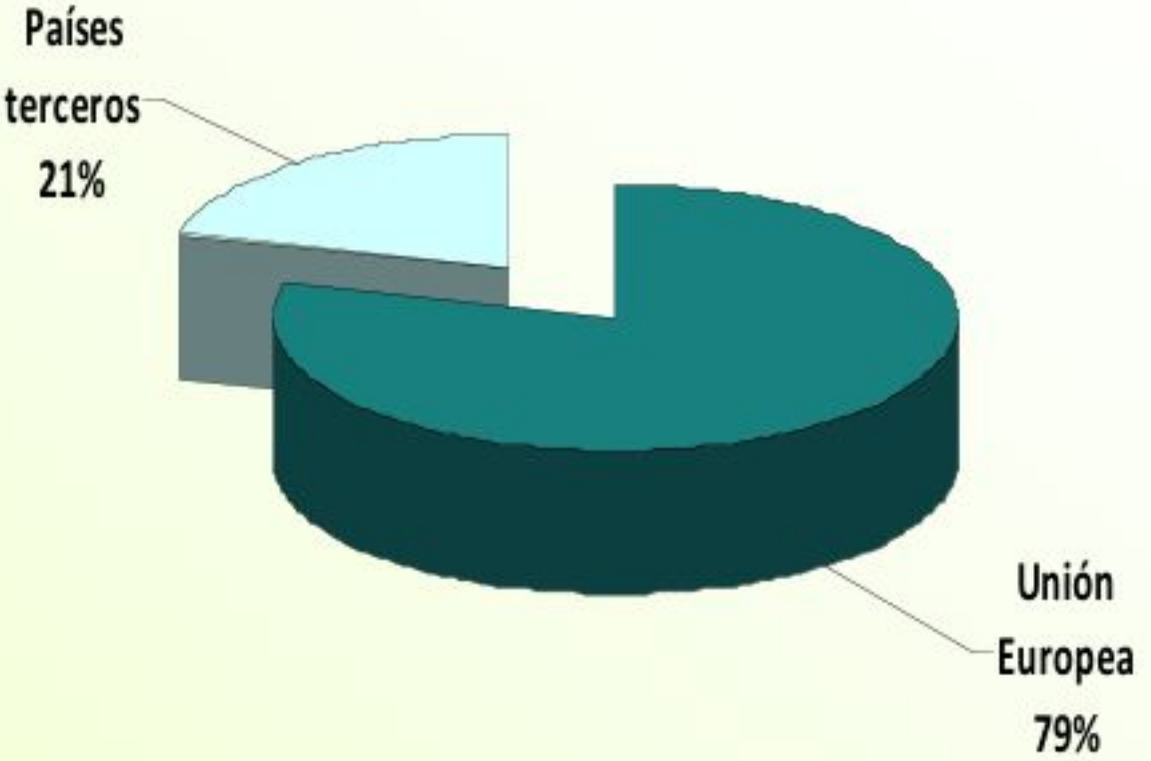
**Política de salud pública**

**Política de seguridad alimentaria**

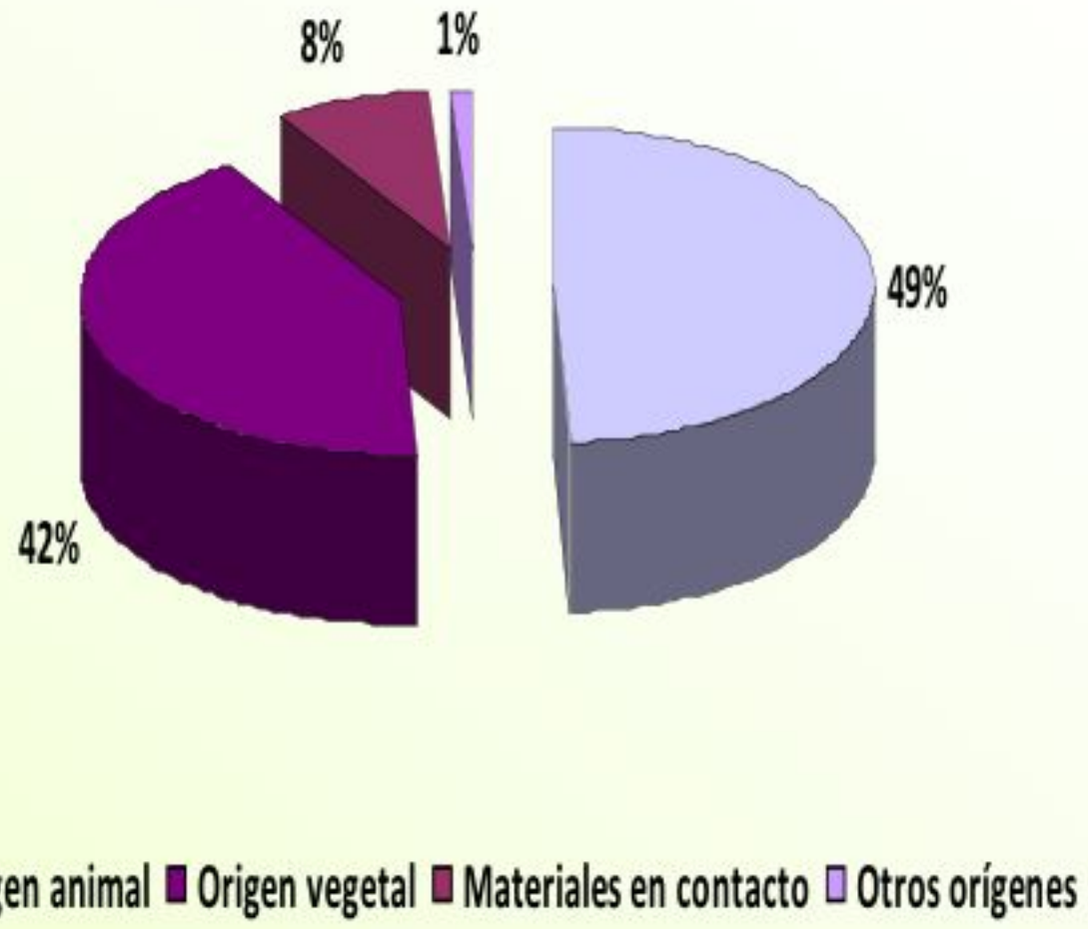
# Evolución de las notificaciones en el SCIRI en los últimos cinco años.

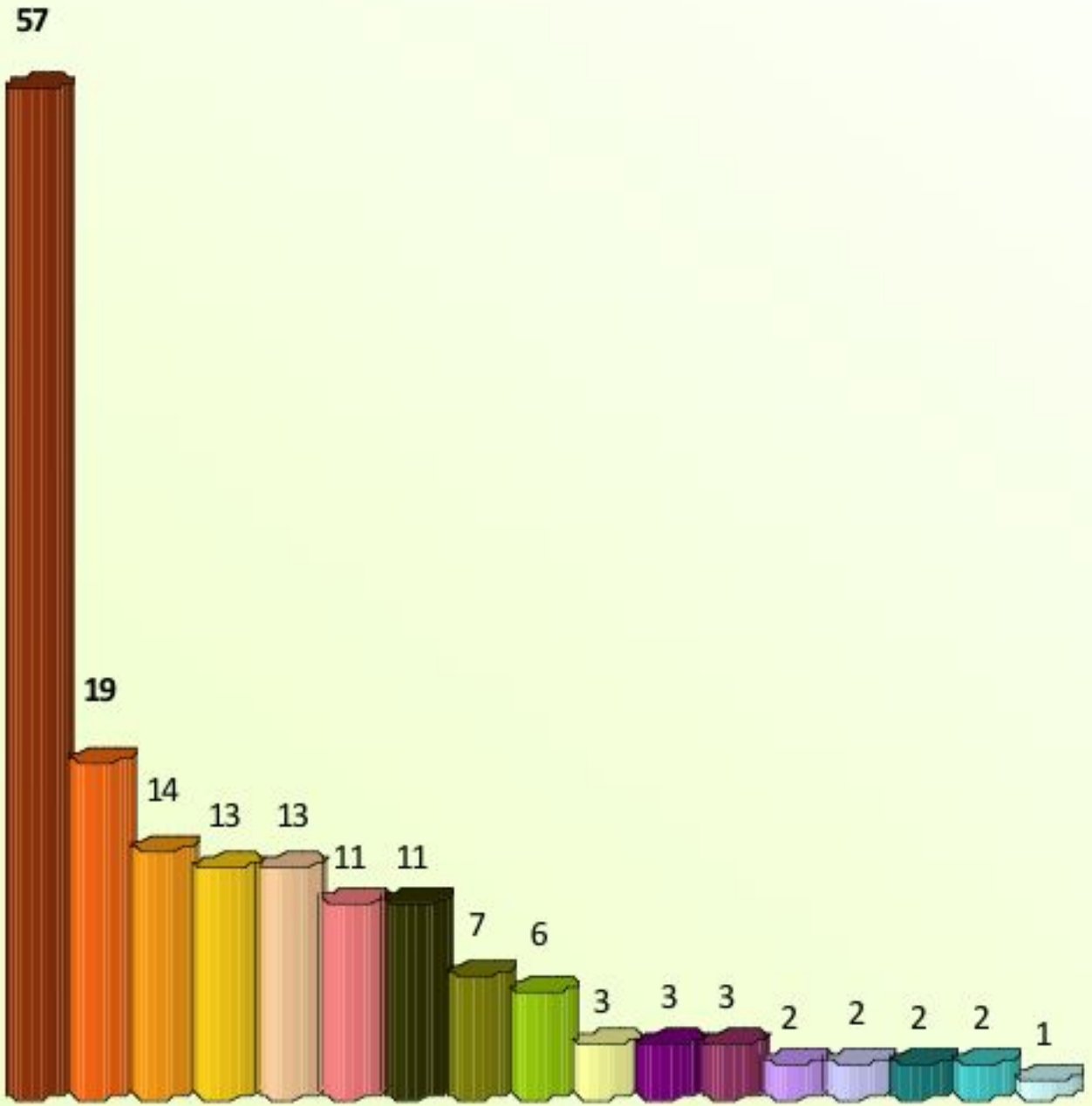


- El **79 %** de los productos notificados fue de origen comunitario mientras que en el **21 %** de los casos, el origen fue de terceros países.



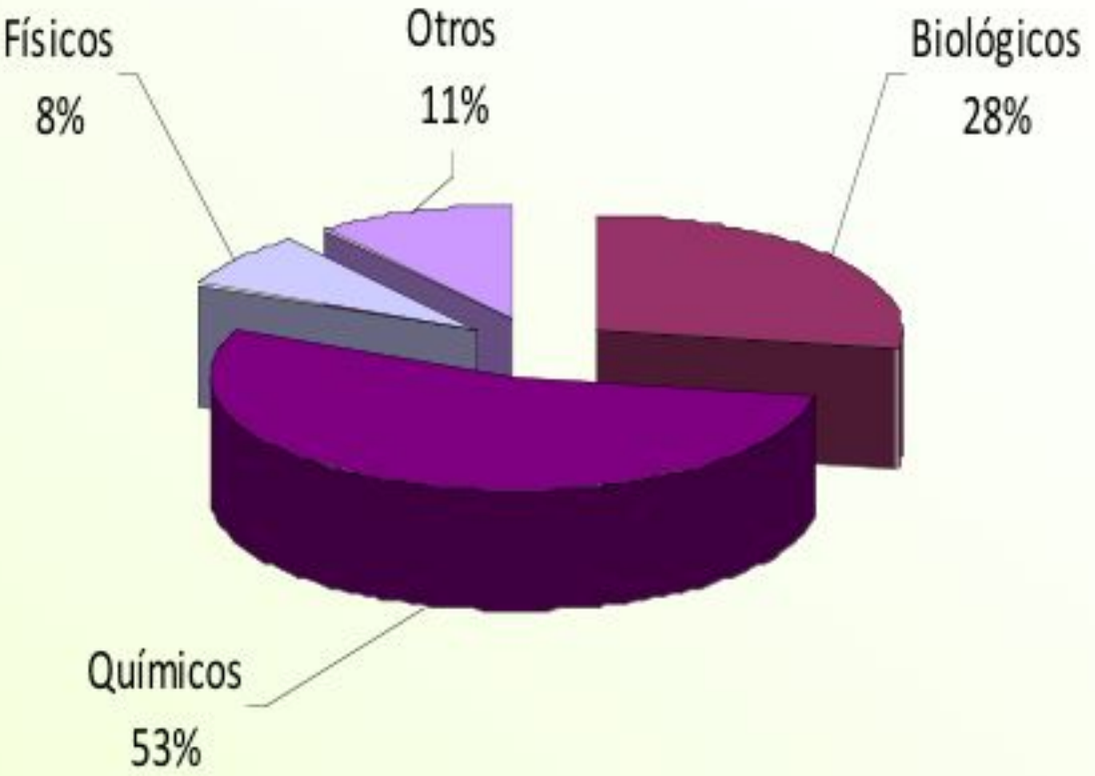
| Clasificación general de productos | Nº de notificaciones |
|---|---|
| Origen ANIMAL | 83 |
| Origen VEGETAL | 71 |
| MATERIALES EN CONTACTO | 13 |
| OTROS productos alimenticios | 2 |
| TOTAL | 169 |



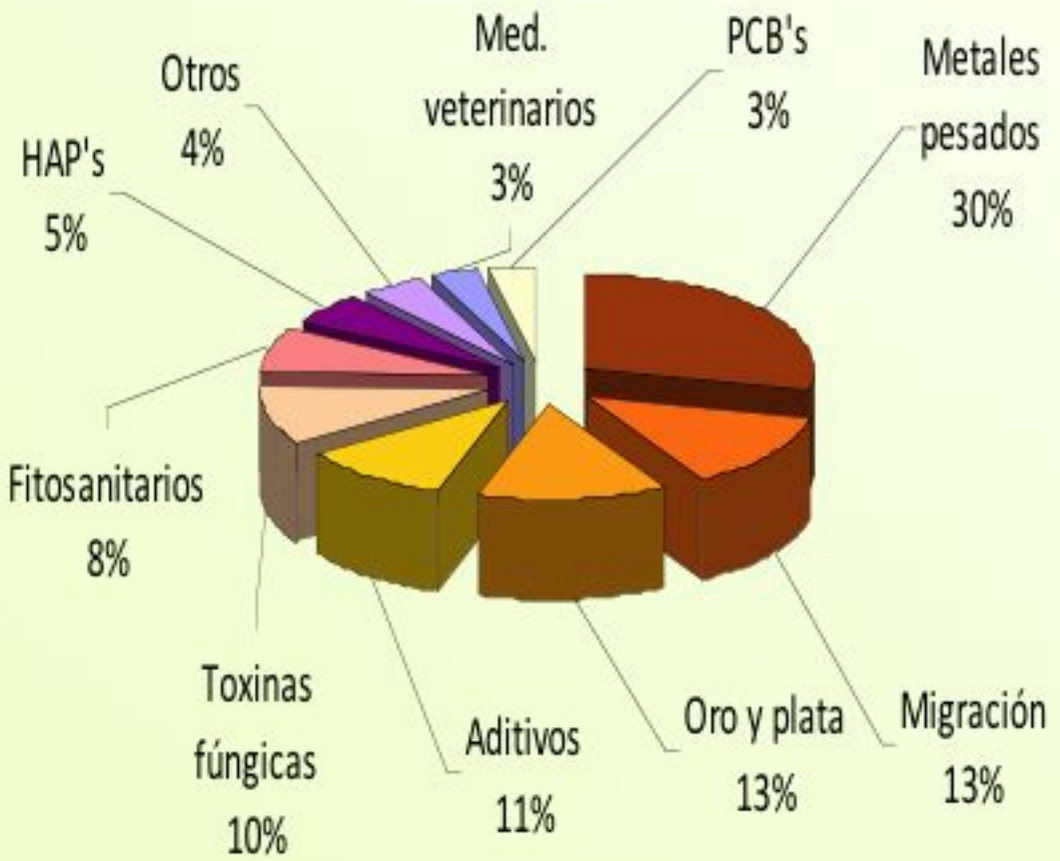



- **Pescados y derivados**
- **Preparados alimenticios especiales**
- Carnes y derivados
- Materiales en contacto con alimentos
- Cereales , harinas y derivados
- Hortalizas, verduras, leguminosas y tuberculos
- Condimentos y especias
- Leche y derivados
- Frutos secos
- Preparados alimenticios especiales
- Frutas y derivados
- Edulcorantes naturales y derivados
- Otros
- Infusiones, alimentos estimulantes y derivados
- Huevos y ovoproductos
- Aceites y grasas vegetales
- Bebidas alcoholicas

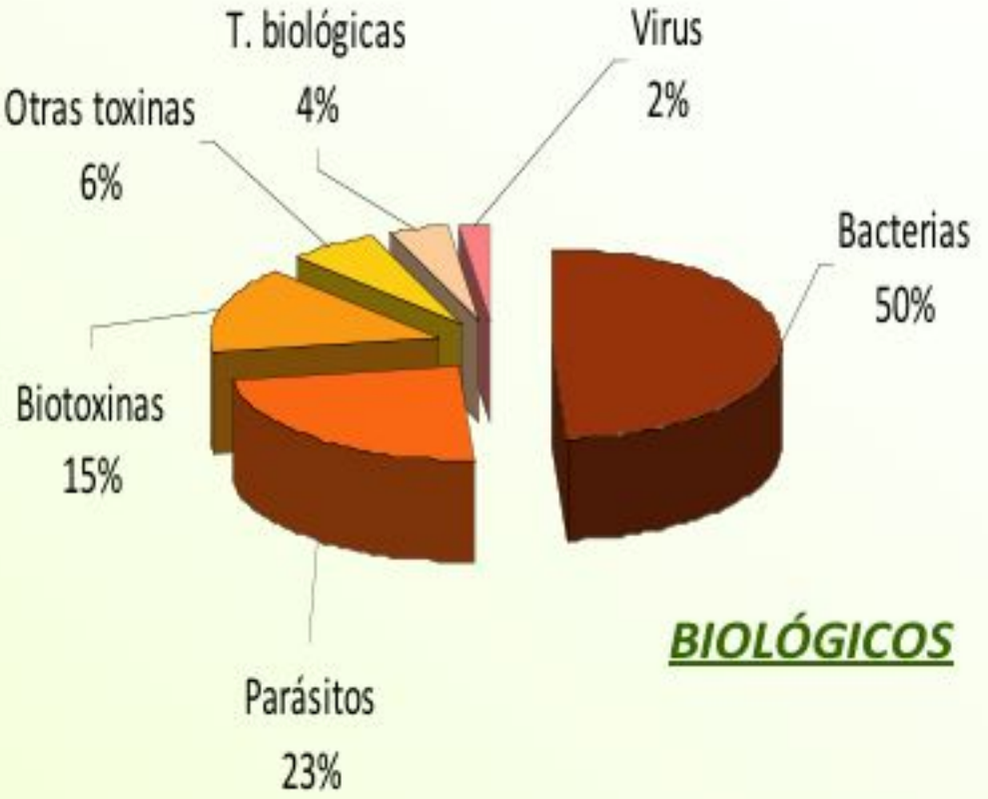
| Motivos | Nº de notificaciones |
|---|---|
| QUÍMICOS | 91 |
| BIOLÓGICOS | 47 |
| FÍSICOS | 13 |
| OTROS | 18 |
| TOTAL | 169 |



# Distribución de PELIGROS detectados (año 2011)

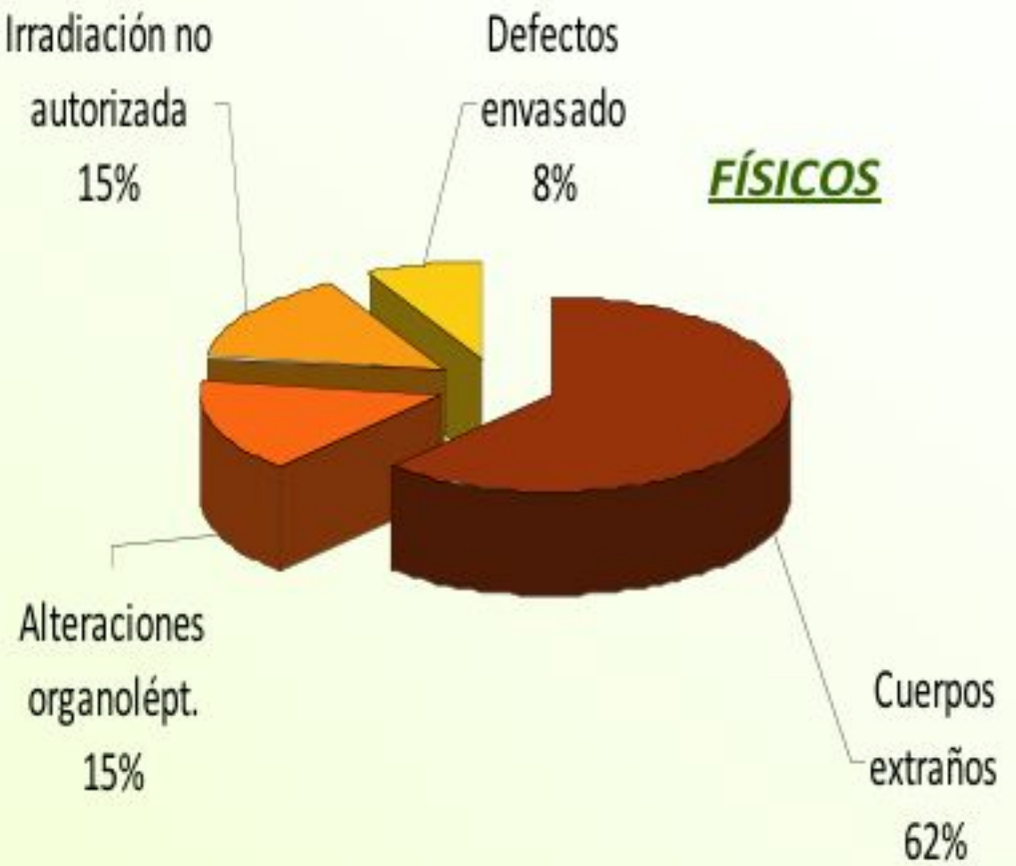



**QUÍMICOS**




**BIOLÓGICOS**

# Distribución de PELIGROS detectados (año 2011)



MINISTERIO
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD

agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

# Elaboración de las normas del Codex

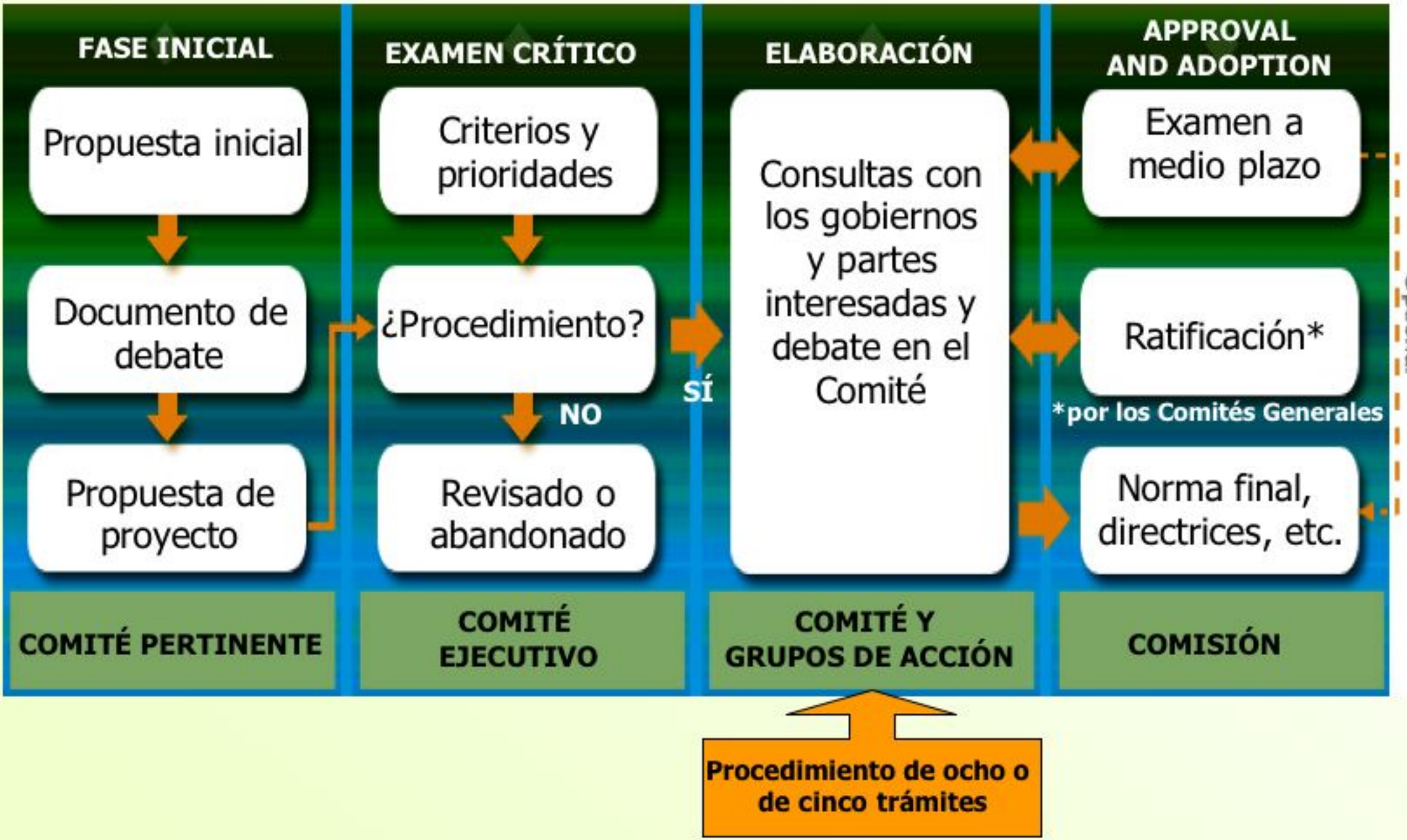
El Comité Ejecutivo mantiene **un equilibrio geográfico**, al ser elegido un Estado Miembro de cada una de las siete zonas geográficas siguientes:

| | | |
|---|---|---|
| **África;** | **América Latina y el Caribe;** | **América del Norte;** |
| **Asia;** | **Cercano Oriente;** | **El Pacífico sudoccidental.** |
| **Europa;** | | |

Los **Coordinadores Regionales** de las regiones son también miembros del Comité Ejecutivo.

El Comité Ejecutivo **está presidido por el Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius**.

Tiene un **total de 17 miembros**.


FASE INICIAL
Propuesta inicial
Documento de debate
Propuesta de proyecto
EXAMEN CRÍTICO
Criterios y prioridades
¿Procedimiento?
NO
Revisado o abandonado
SÍ
ELABORACIÓN
Consultas con los gobiernos y partes interesadas y debate en el Comité
APPROVAL AND ADOPTION
Examen a medio plazo
Ratificación*
*por los Comités Generales
Norma final, directrices, etc.
Optional
COMITÉ PERTINENTE
COMITÉ EJECUTIVO
COMITÉ Y GRUPOS DE ACCIÓN
COMISIÓN
Procedimiento de ocho o de cinco trámites

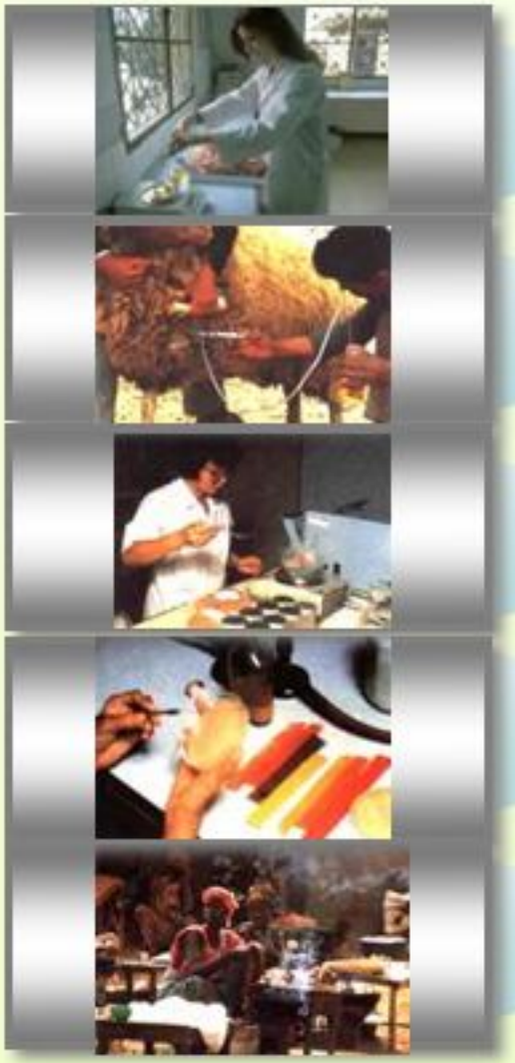
MINISTERIO
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD

agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

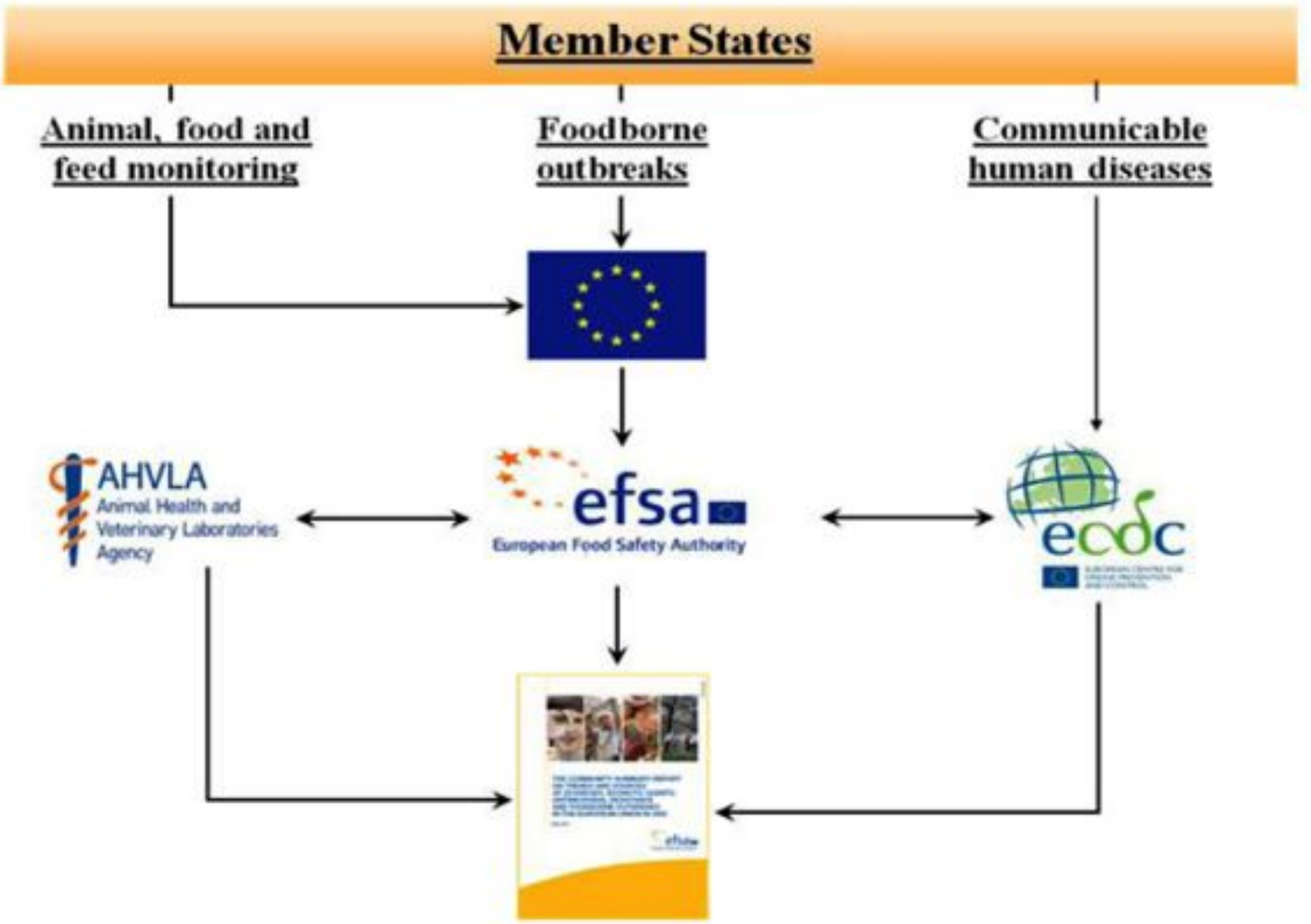
# LIBRO BLANCO

| | |
|---|---|
| **Trámite 1** | Se adopta la decisión de elaborar una norma. |
| **Trámite 2** | Se prepara un anteproyecto de norma. |
| **Trámite 3** | Se envía el anteproyecto a los Miembros del Codex para que formulen observaciones. |
| **Trámite 4** | Se envían las observaciones al Comité. |
| **Trámite 5** | Se aprueba como norma del Codex. |

Por lo que concierne a la **SEGURIDAD ALIMENTARIA,** normas elaboradas por el Codex en los siguientes ámbitos:

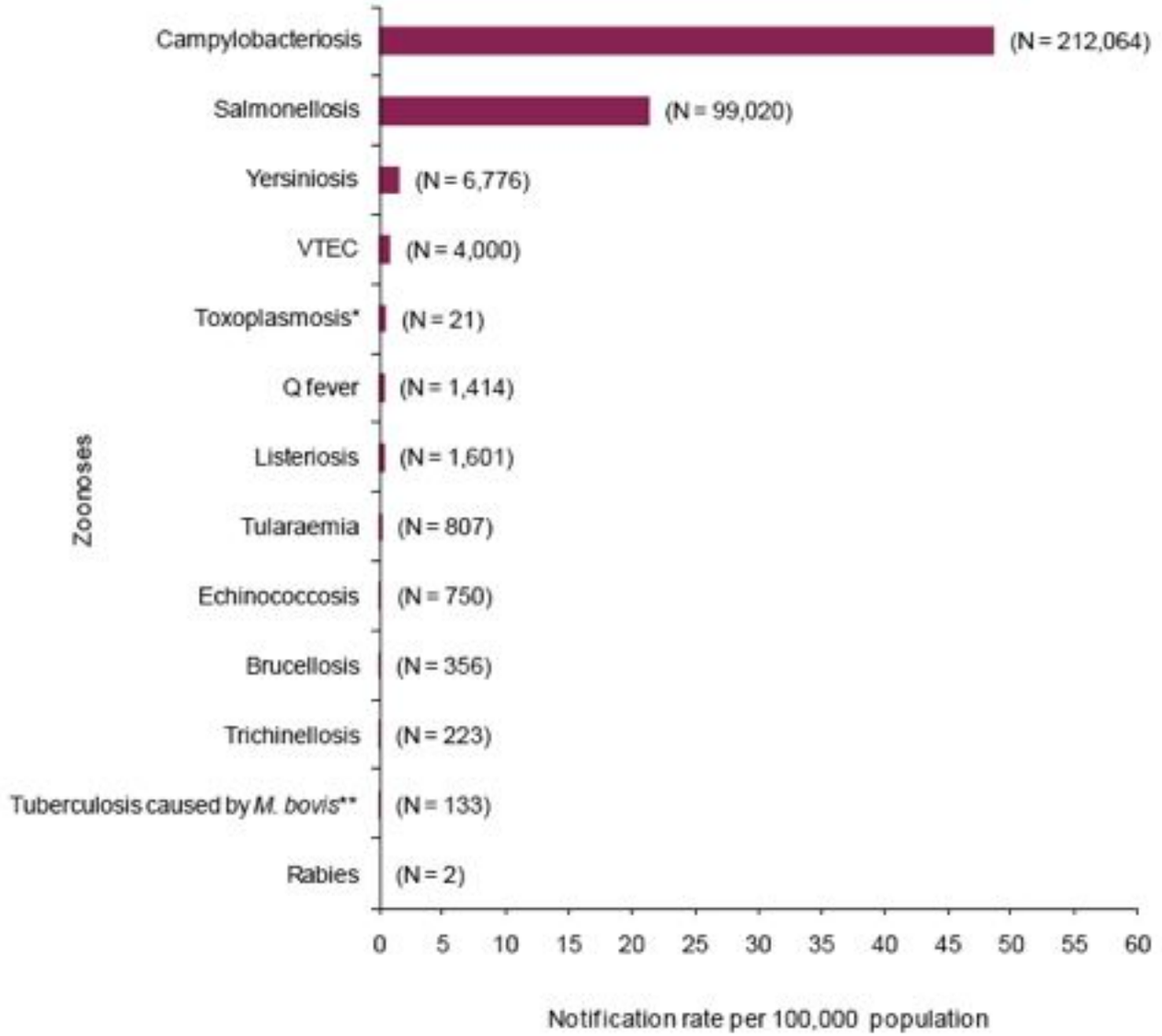


1. **Aditivos alimentarios**
2. **Residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas**
3. **Contaminantes**
4. **Métodos de análisis y muestreo**
5. **Códigos y directrices sobre prácticas de higiene**




Note: Human data are collected by ECDC through The European Surveillance System (TESSy)

***Scheme of the data flow for the EU Summary Report, 2010***

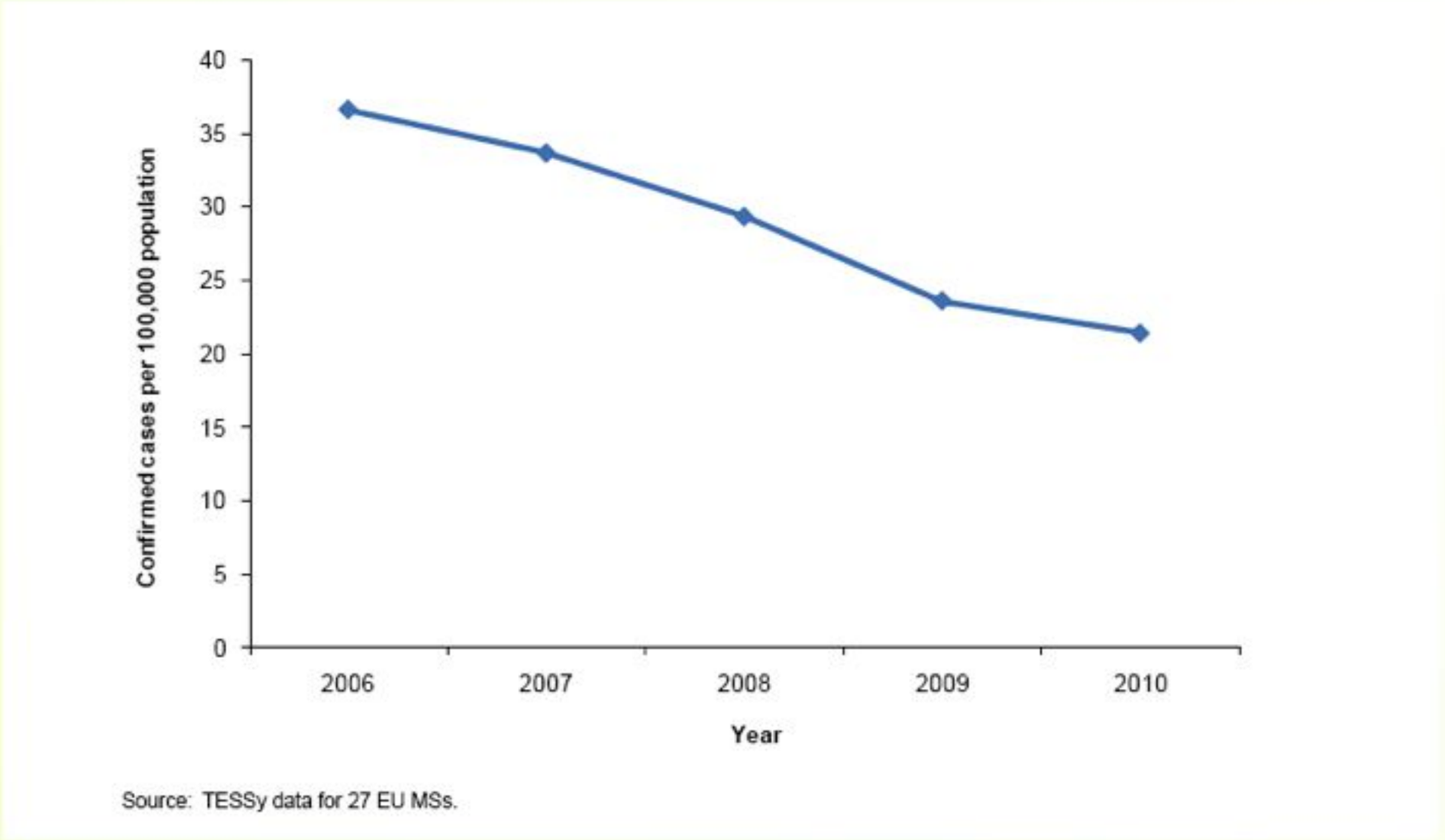



Note: Total number of confirmed cases is indicated in parenthesis at the end of each bar.

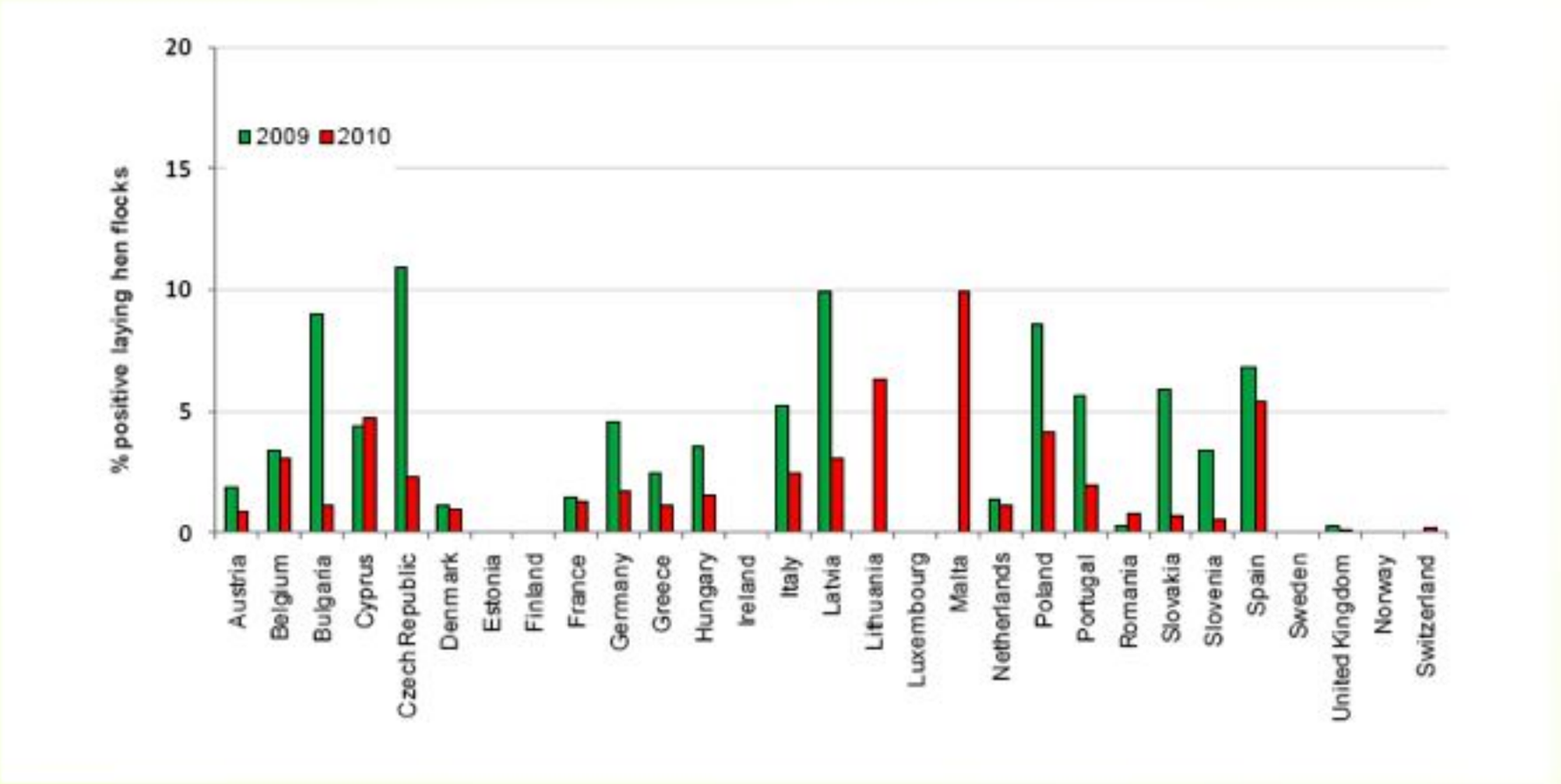
* Data for congenital toxoplasmosis.

** Data from 2009.

***Reported notification rates of zoonoses in confirmed human cases in the EU, 2010***




***Trend in reported confirmed cases per 100,000 population of human salmonellosis in the EU, 2006-2010***




***Prevalence of S. Enteritidis-positive laying hen flocks of Gallus gallus during the production period for Member States, Norway and Switzerland, 2009-2010***

# Riesgo real/percepción del riesgo

**Riesgo de acuerdo con los expertos**

**Percepción del riesgo desde la población**

- *Documentos técnicos*
- *Revistas científicas*
- *Informes del gobierno*

- *Nuevas noticias*
- *Conversaciones en ambientes públicos*
- *Revistas e informes poco científicos*

MINISTERIO DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES E IGUALDAD

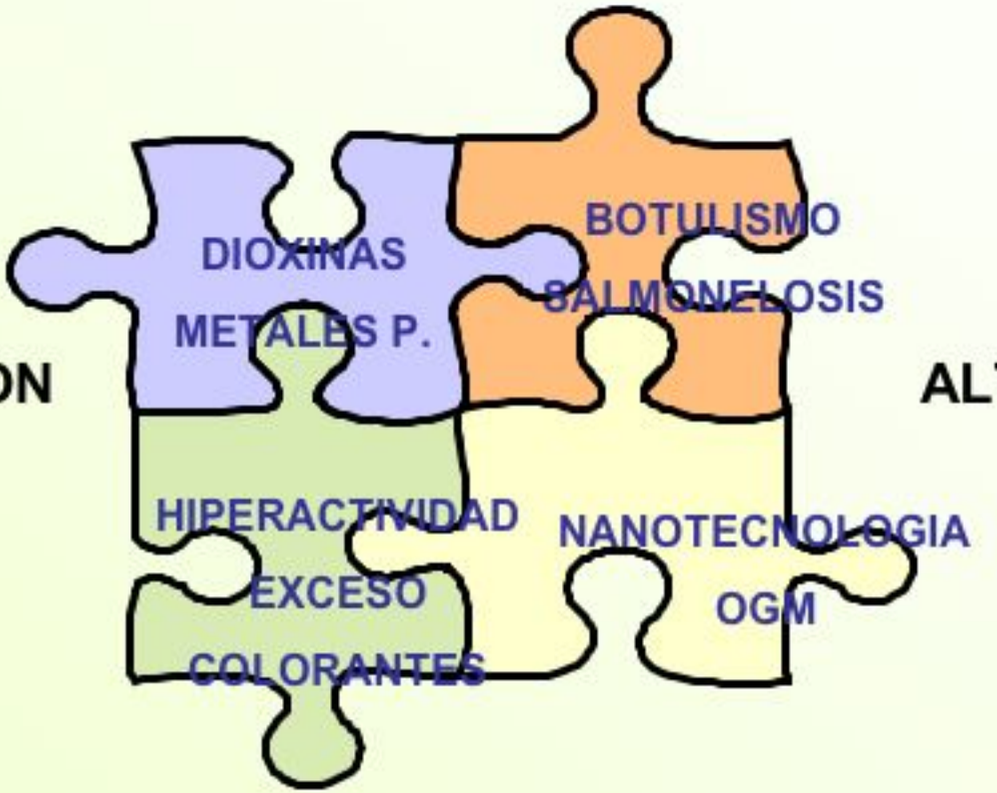
agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

**ALTO RIESGO**

Advisory Forum
Communications
Working Group

efsa
European Food Safety Authority

**BAJA PERCEPCION RIESGO**




**ALTA PERCEPCION RIESGO**

**BAJO RIESGO**

CONJUGAR DISTINTOS ESCENARIOS

DESTINATARIOS

HERRAMIENTAS

MINISTERIO
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD

agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

EUROBAROMETER

Special Eurobarometer

European
Commission

# SPECIAL EUROBAROMETER 354

## Food-related risks

EUROBAROMETER

## RIESGOS RELACIONADOS CON LOS ALIMENTOS

UE27 — Número de entrevistas: 26.691 — Fechas de campo: 09/06-30/06/2010

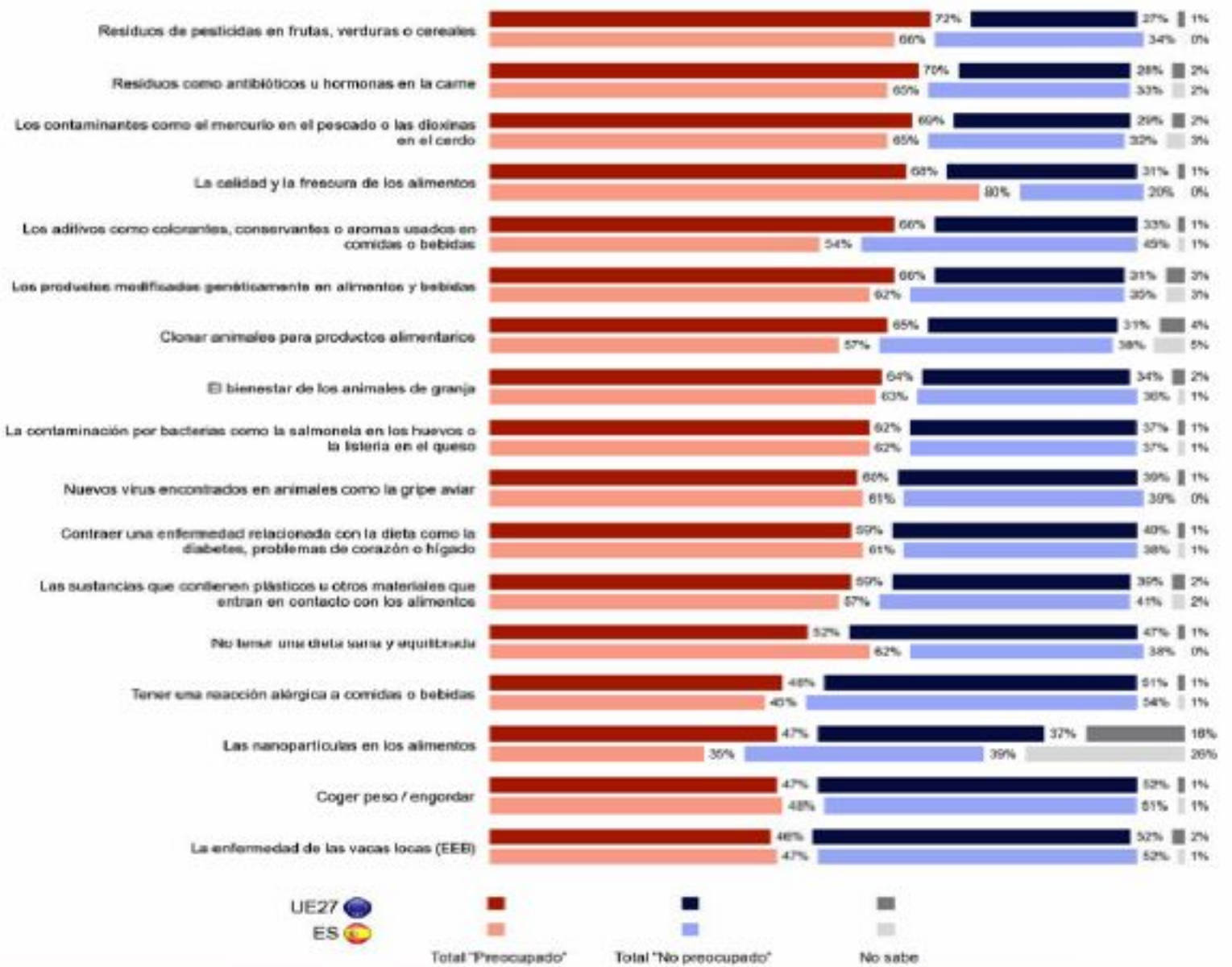
ES — Número de entrevistas: 1.006 — Fechas de campo: 13/06-28/06/2010

Metodología: Entrevista personal

European
Commission

## 2 - PREOCUPACIONES SOBRE LOS RIESGOS RELACIONADOS CON LOS ALIMENTOS

QF4. Para cada una de las cuestiones siguientes, por favor, dígame si está usted muy preocupado/a, bastante preocupado/a, no muy preocupado/a o nada preocupado/a



# AGENCIAS EUROPEAS

FOOD STANDARDS AGENCY

**INGLATERRA: FSA, FOOD SAFETY AGENCY**
**Integradas todas las etapas del análisis del riesgo**

**FUNCIONES: Evaluación, Gestión, Punto focal de EFSA, Punto Focal RASFF y Comunicación**

**Investigación aplicada a la evaluación del riesgo**

Food Safety AUTHORITY OF IRELAND

**IRLANDA: FSAI, FOOD SAFETY AUTHORITY OF IRELAND**
**Integradas todas las etapas del análisis del riesgo**

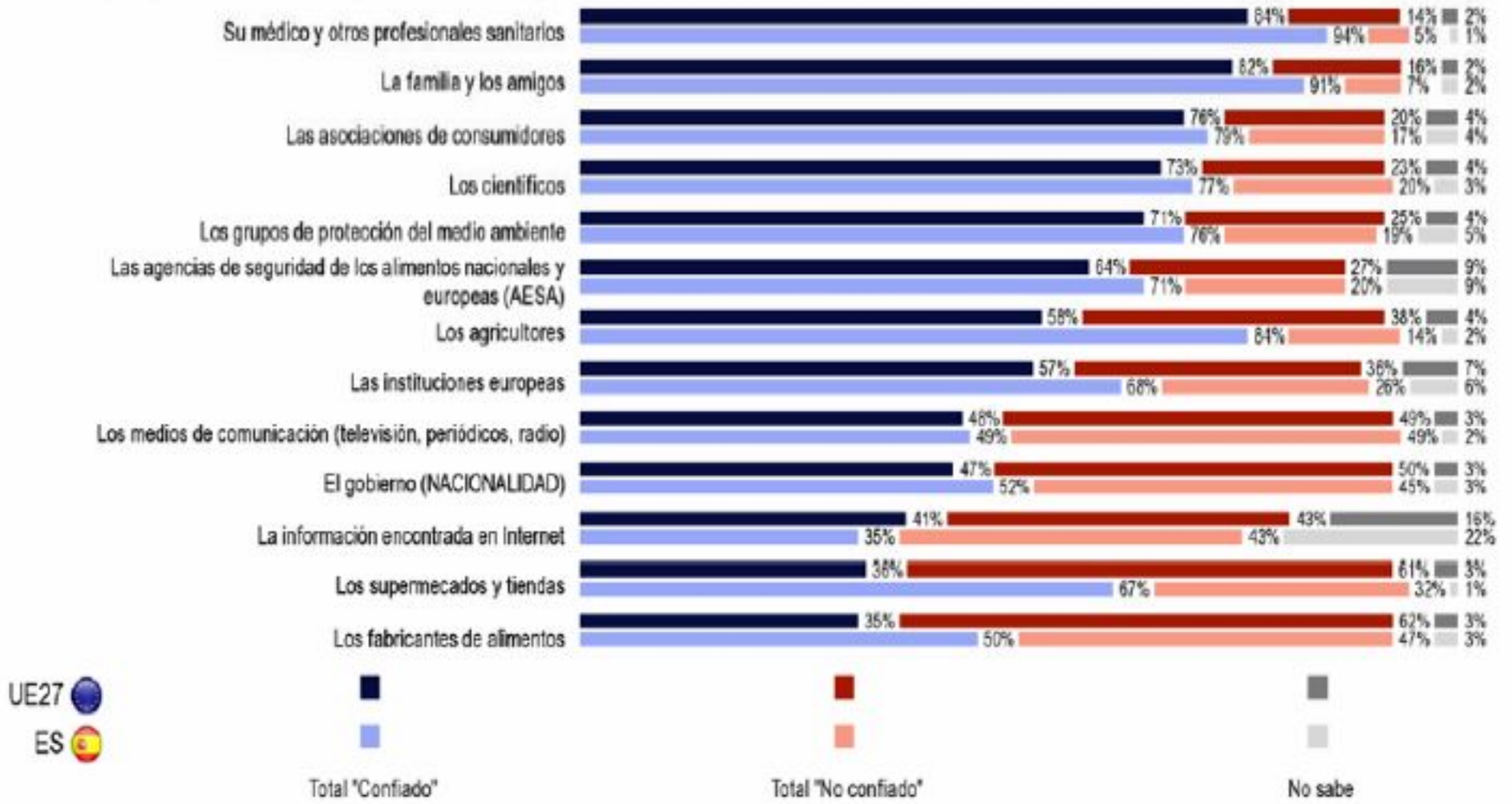
**FUNCIONES: Evaluación, Gestión, Punto focal de EFSA, Punto Focal RASFF y Comunicación**

**Investigación aplicada a la evaluación del riesgo**

MINISTERIO
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD

agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

QF5. Suponga que se encontrara un peligro alimentario grave en un alimento que come habitualmente como el pescado, el pollo o la ensalada. ¿Qué grado de confianza tendría en las siguientes fuentes para que le dieran información precisa sobre este riesgo?



MINISTERIO
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD

agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

# RESPONSABILIDAD COMPARTIDA

**ADMINISTRACIONES: REGULACIÓN**

**OPERADORES: AUTOCONTROL**

**CONFIANZA**

**CONOCIMIENTO MUTUO (REDES DE INFORMACION)**

**DIALOGO (ASOCIACIONES DE CONSUMIDORES)**

# How to make the message credible?

**Gracias por su atención**

jgarciago@mssi.es

http://www.aesan.msssi.gob.es

MINISTERIO DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES E IGUALDAD

agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

DTU Food
National Food Institute

**DINAMARCA: DTU, NATIONAL FOOD INSTITUTE**
**Separación estructural entre la evaluación del riesgo y la gestión**

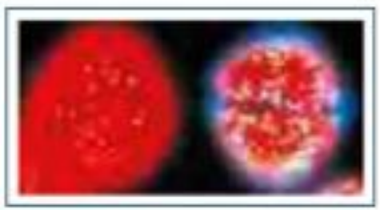
**FUNCIONES: Evaluación, Punto focal de EFSA**

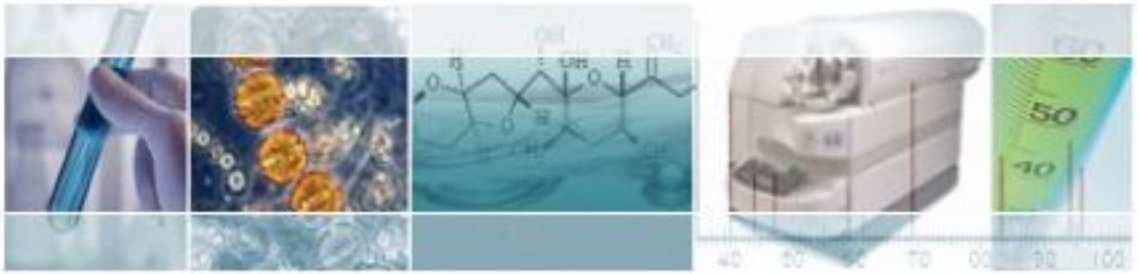
voedsel en waren autoriteit

**HOLANDA :VWA, FOOD AND CONSUMER PRODUCT SAFETY AUTHORITY**
**Integradas todas las etapas del análisis del riesgo**

**FUNCIONES: Evaluación, Gestión, Punto focal de EFSA, Punto contacto RASFF y Comunicación**

# ORGANIGRAMA





## Bienvenidos a la página del Laboratorio Comunitario de Referencia para las Biotoxinas Marinas

Nuestras funciones son:

- Coordinar y asesorar a las redes europea y nacional, en la identificación de toxinas y su control
- Liderar el desarrollo y puesta en marcha de nuevos métodos de detección de toxinas marinas en moluscos, y en la identificación de nuevas toxinas que puedan ser causa de problemas para la salud
- Asesorar a la DG SANCO (Comisión Europea) para desarrollar la legislación necesaria que se adapte a las demandas técnicas del control de las toxinas

## Noticias

La ministra de Sanidad y [redacted] presentación del proyecto de nuevas instalaciones del Laboratorio Comunitario de Referencia de Biotoxinas Marinas.

BioCop

DetecTox

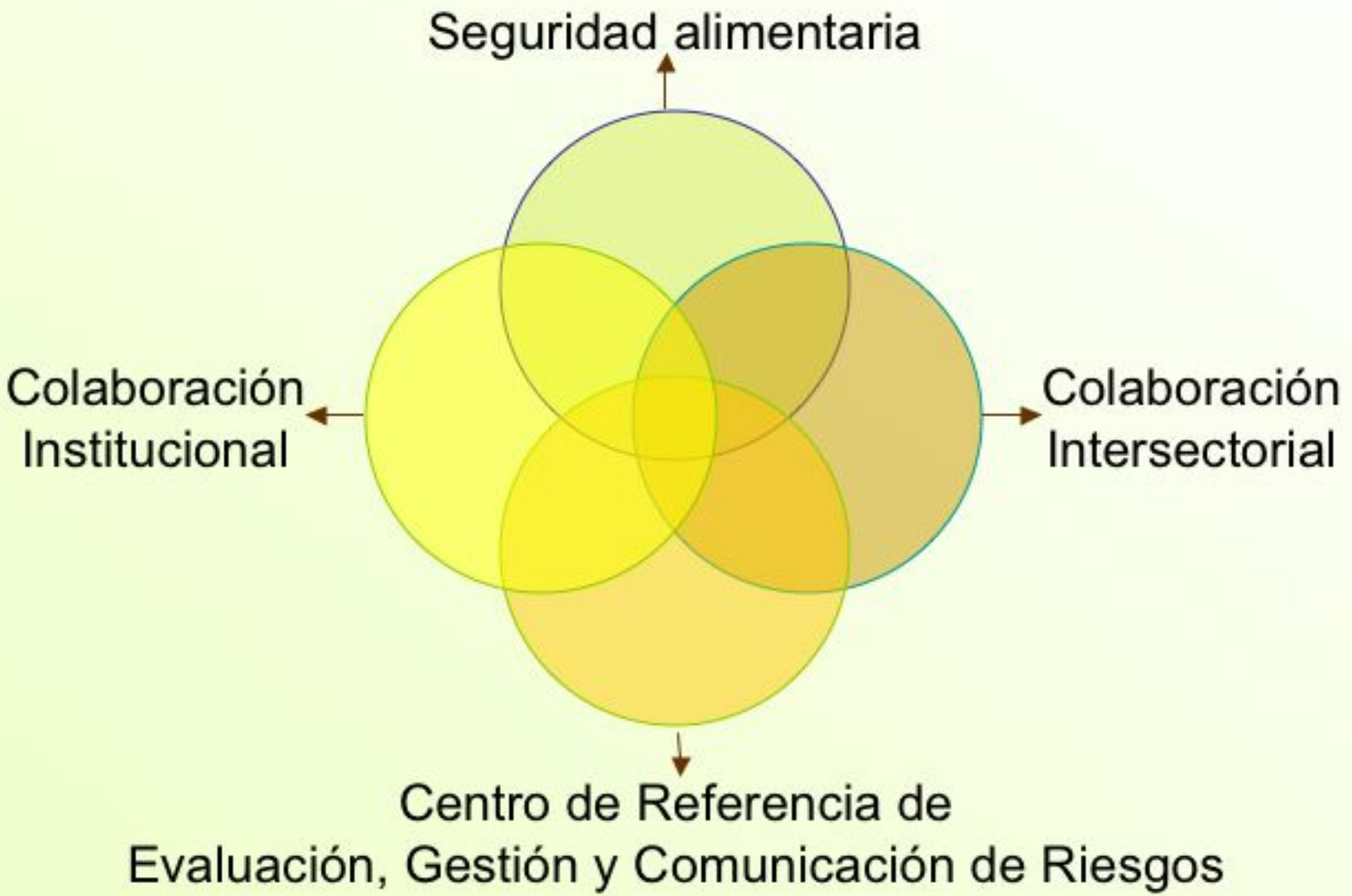


2005 © Laboratorio Comunitario de Referencia en Biotoxinas Marinas Calle Estación Marítima, s/n –Planta 1ª Muelle Trasatlánticos Vigo 36271-Pontevedra

# CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN

- Apoyo científico-técnico.
- Control analítico laboratorial.
- Laboratorio de Referencia en aquellos casos establecidos en las disposiciones correspondientes.

- Nuevas acreditaciones
- Nuevas metodologías analíticas
- Validaciones
- Estudios prospectivos
- Ensayos interlaboratoriales
- Transferencia de metodología


Seguridad alimentaria
Colaboración
Institucional
Colaboración
Intersectorial
Centro de Referencia de
Evaluación, Gestión y Comunicación de Riesgos

COMITÉ CIENTÍFICO

(Independiente.
Reconocido prestigio)

COMISIÓN
INSTITUCIONAL
Comunidades Autónomas

**DIRECCIÓN AESAN**

- PRESIDENCIA
- DIRECCIÓN EJECUTIVA
- CONSEJO DE DIRECCIÓN

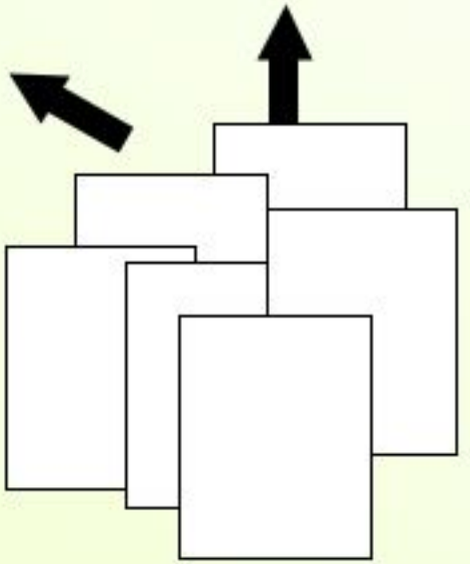
CONSEJO CONSULTIVO
Sociedad Civil

# ANALISIS DEL RIESGO

- **Es un proceso sistemático**
- **Recogida y evaluación de la información relevante sobre un determinado peligro,**
- **Para estimar su probabilidad de aparición y las repercusiones de su ocurrencia,**
- **Basándose en la mejor evidencia científica disponible.**

# Risk Analysis Framework

# Comité Científico
# AESAN



Informes

MINISTERIO
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD

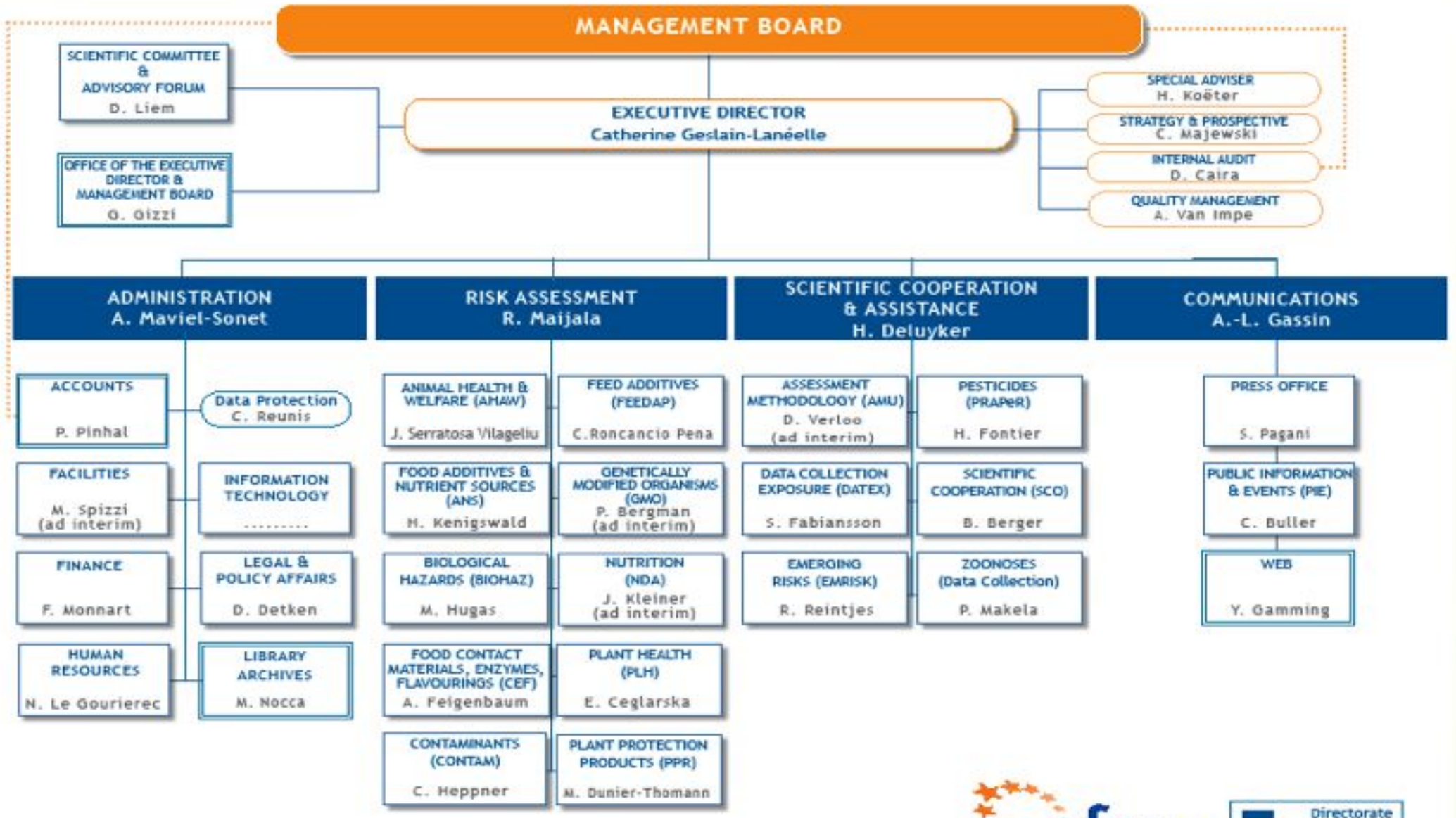
agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

Las evaluaciones de riesgo de la EFSA proporcionan a los encargados de la gestión de riesgo :
Comisión Europea, Parlamento Europeo y el Consejo) base científica para poner en marcha medidas legislativas o normativas con objeto de garantizar un elevado nivel de protección de los consumidores.

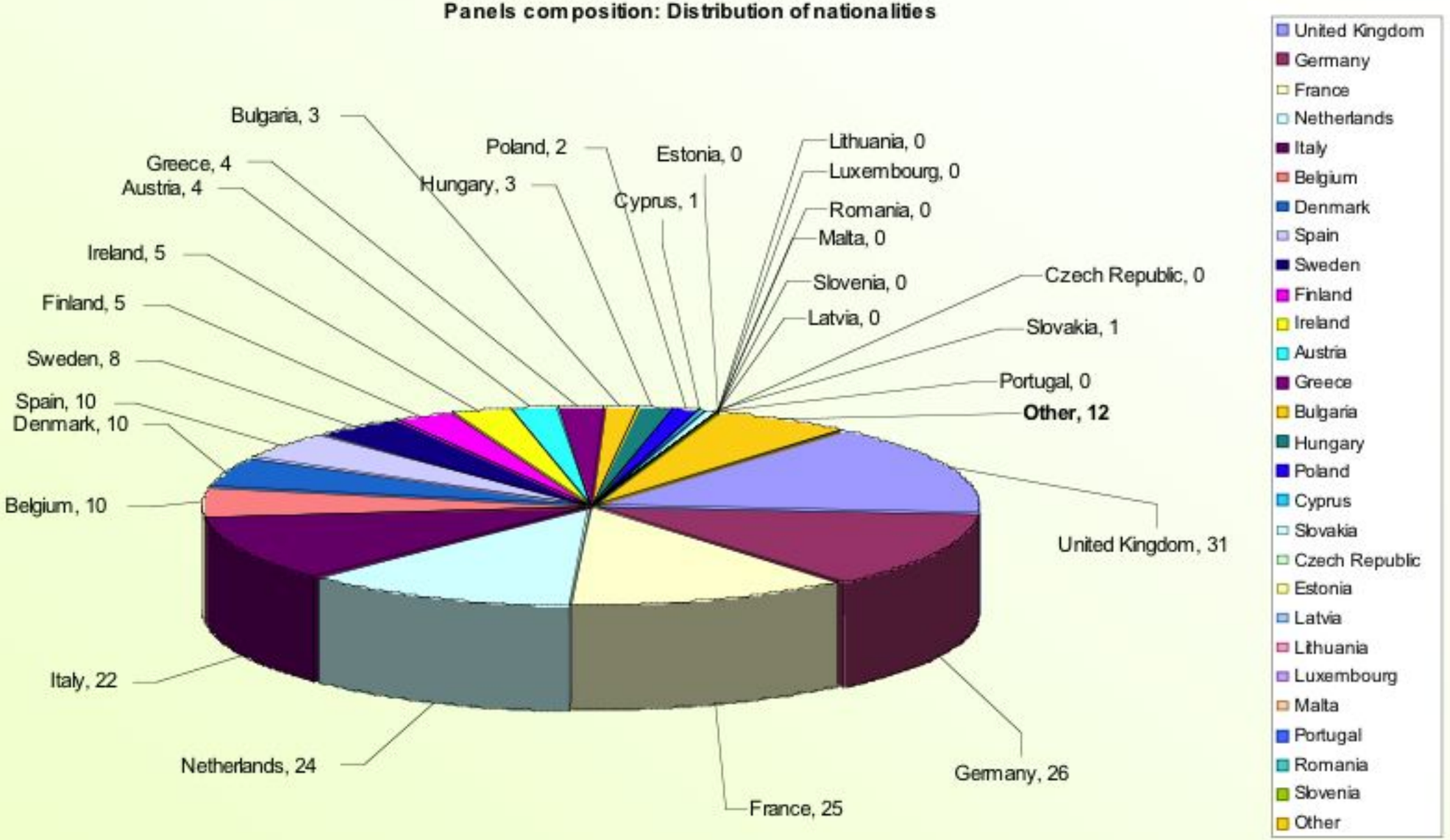
<u>Comité Científico</u> y
<u>9 Paneles</u>

MINISTERIO DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES E IGUALDAD

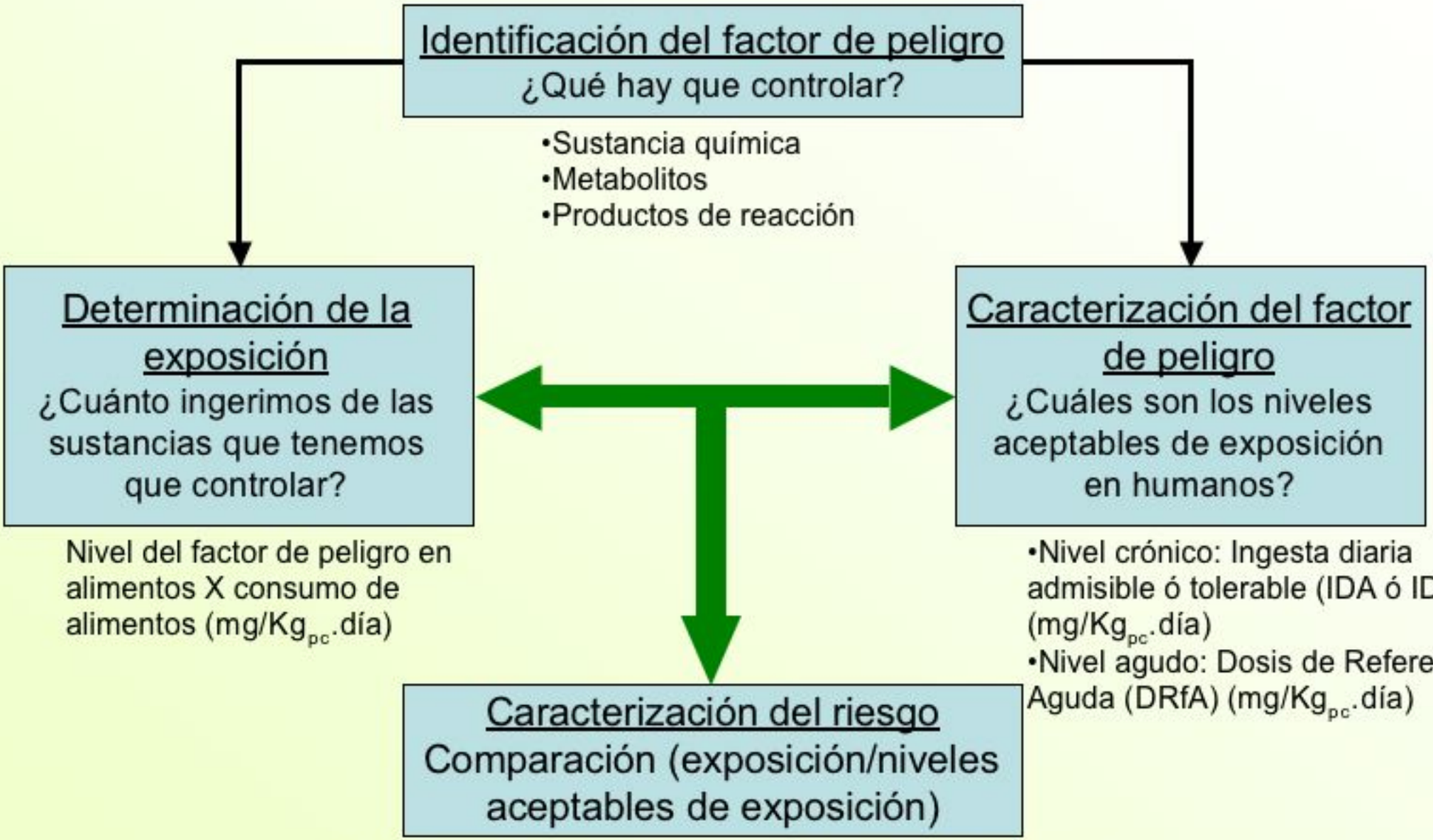
agencia española de seguridad alimentaria y nutrición



**Panels composition: Distribution of nationalities**



# EVALUACIÓN DEL RIESGO

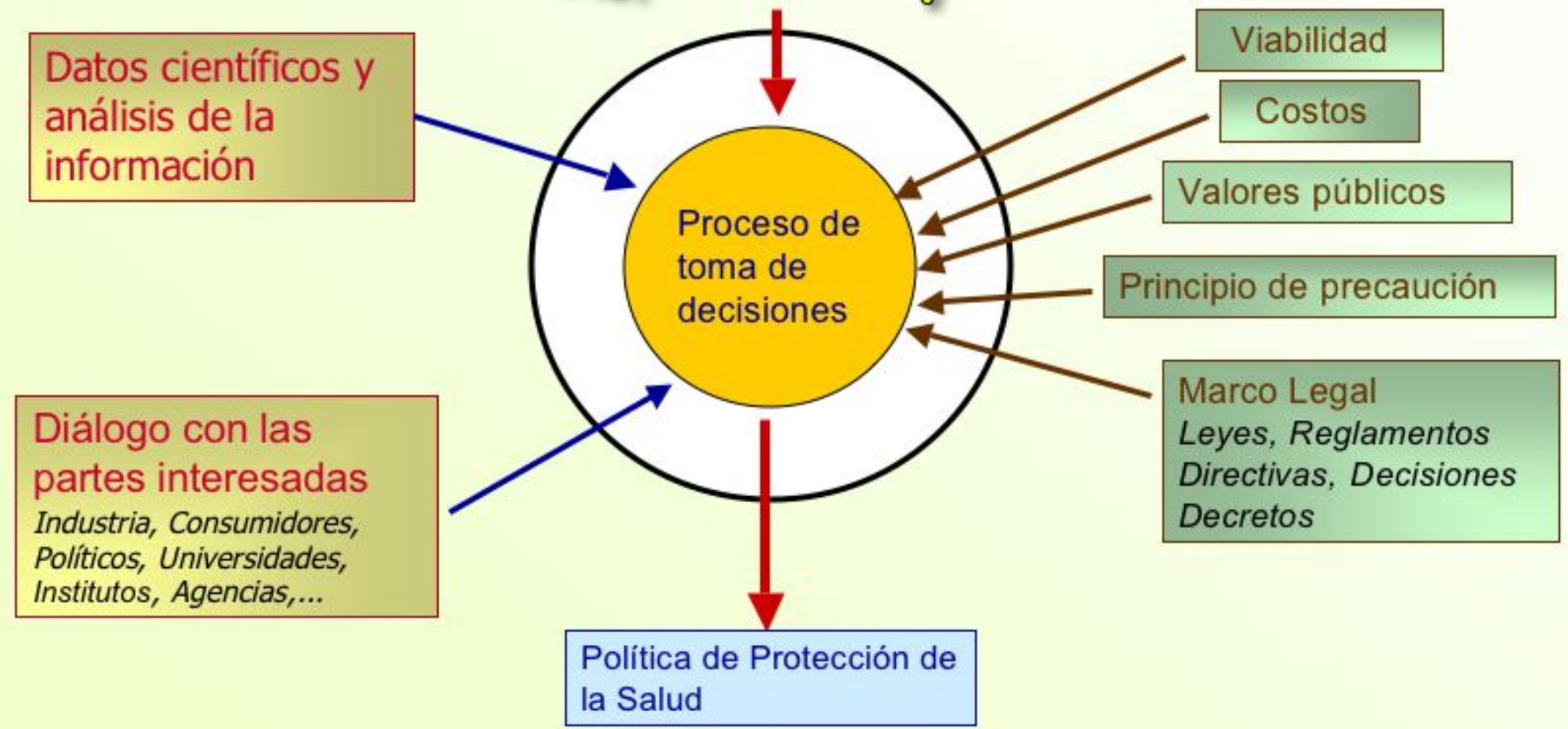



% IDA ó IDT y % DRfA deben ser **<100%→USO SEGURO**

# GESTION DEL RIESGO

¿Que información se necesita?

¿Como establecemos prioridades?



COMUNICACIÓN DE RIESGO

# Reglamento (CE) nº 178/2002

*Artículo 10*

**Información al público**

Sin perjuicio de las disposiciones comunitarias y de Derecho nacional aplicables al acceso a los documentos, cuando existan motivos razonables para sospechar que un alimento o un pienso puede presentar un riesgo para la salud de las personas o de los animales, las autoridades, dependiendo de la naturaleza, la gravedad y la envergadura del riesgo, adoptarán las medidas apropiadas para informar al público en general de la naturaleza del riesgo para la salud, indicando, en la medida de lo posible, el alimento o el pienso, o el tipo de alimento o de pienso, el riesgo que puede presentar y las medidas que se adopten o vayan a adoptarse para prevenir, reducir o eliminar ese riesgo.

MINISTERIO
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD

agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

MINISTERIO
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD

agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

**GESTIÓN DEL SCIRI**

# PROCEDIMIENTO GENERAL DE COMUNICACIÓN DEL RIESGO A LA POBLACIÓN

MINISTERIO
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD

agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

**GESTIÓN DEL SCIRI**

# GESTIÓN DE CRISIS ALIMENTARIAS

# CARACTERISTICAS DEL MENSAJE

- COMPRENSIBLES
- UTILES
- CLAROS

MINISTERIO
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD

agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

- **Los comunicados deben ser CLAROS :**

  - ✓ Descripción del peligro: cuál es, naturaleza, características del mismo.
  - ✓ Las circunstancias: producto afectado, lote, canales de distribución.
  - ✓ Los efectos para la salud en los posibles consumidores o usuarios
  - ✓ Medidas puestas en marcha por los servicios de control oficial, y cuales estarían previstas en las próximas horas.

MINISTERIO
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD

agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

- **Los comunicados deben ser COMPRENSIBLES :**

  - ✓ Términos y expresiones de conocimiento común (cuando esto sea posible) o, en su caso, se tratarán de explicar aquellos aspectos que pudieran presentar alguna dificultad de comprensión.
  - ✓ Se usarán aquellos elementos necesarios para contribuir a la mejor comprensibilidad del mensaje: elementos gráficos, información complementaria.
  - ✓ Se tendrán en cuenta las necesidades específicas del grupo de destinatarios objetivo de la comunicación (personas de mayor edad, extranjeros).

MINISTERIO
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD

agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

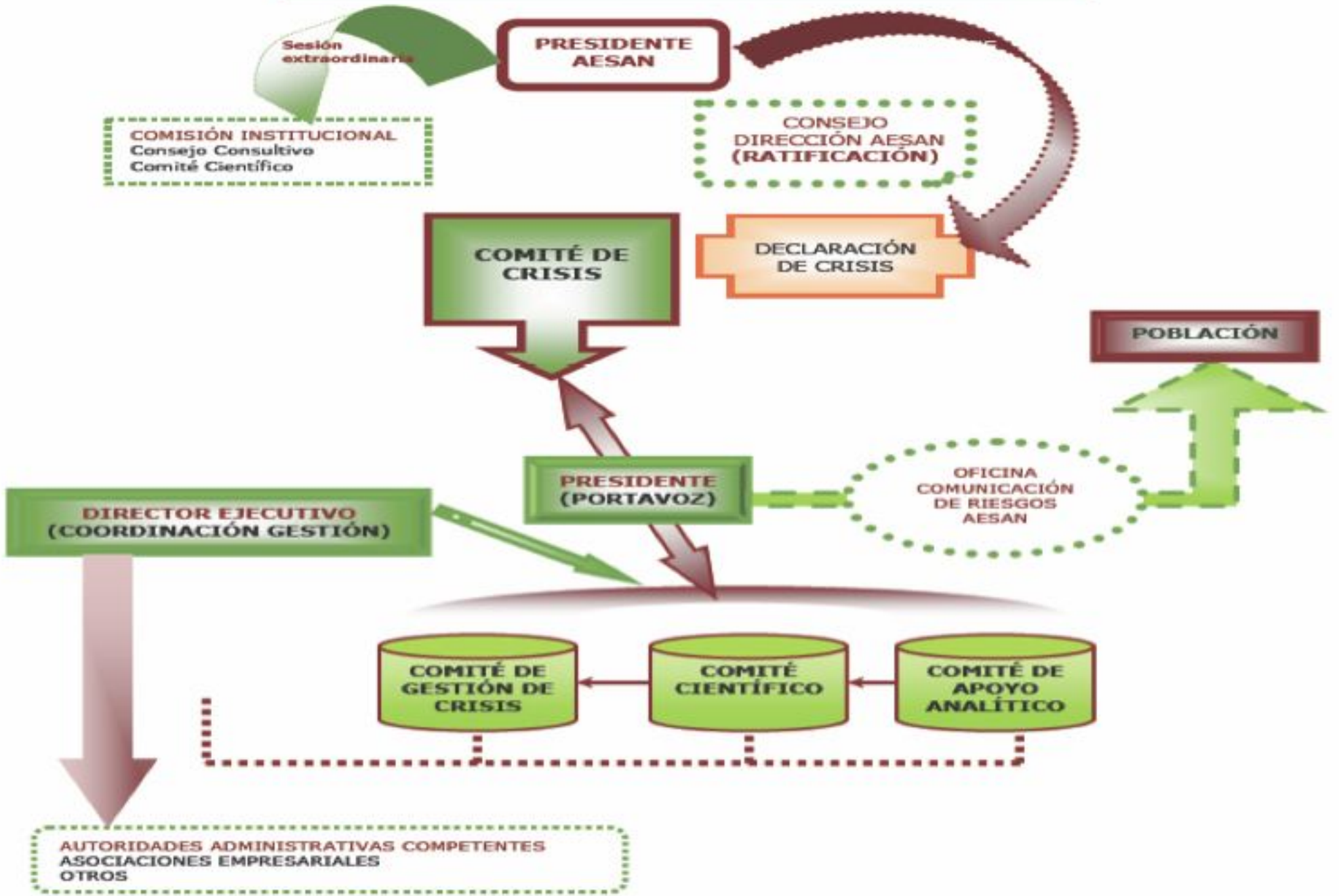
- **Los comunicados deben ser UTILES :**

  - ✓ Deberán incluir toda la información práctica que el usuario pueda necesitar
  - ✓ Qué hacer en caso de poseer el producto.
  - ✓ Qué hacer en caso de haberlo consumido o usado
  - ✓ Dónde contactar para posibles consultas

- La información a partir de la cual puede INICIARSE UN PROCEDIMIENTO DE COMUNICACIÓN DE RIESGO puede proceder de:

  - ✓ Notificaciones efectuadas a través del Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) de la Unión Europea y el Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información español (SCIRI).
  - ✓ Información facilitada por un EEMM, Autoridad Competente de una CCAA, Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y Sanidad Animal, etc.
  - ✓ Información procedente de la Red de Vigilancia Epidemiológica.
  - ✓ Información procedente de sectores alimentarios, consumidores, organismos internacionales etc.
  - ✓ Informaciones suministradas por un país tercero

1º Riesgo grave directo/indirecto
2º Gran parte de la cadena alimentaria.
3º Varias CCAA y/o EEMM y/o terceros países.
4º Percepción de una situación crítica por parte de la opinión pública (medios de comunicación, consumidores...).



Teléfono de Atención al Ciudadano (OIAC)

PORTAL WEB

GABINETE Medios de Comunicación

JORNADA INTERNACIONAL
PRENSA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

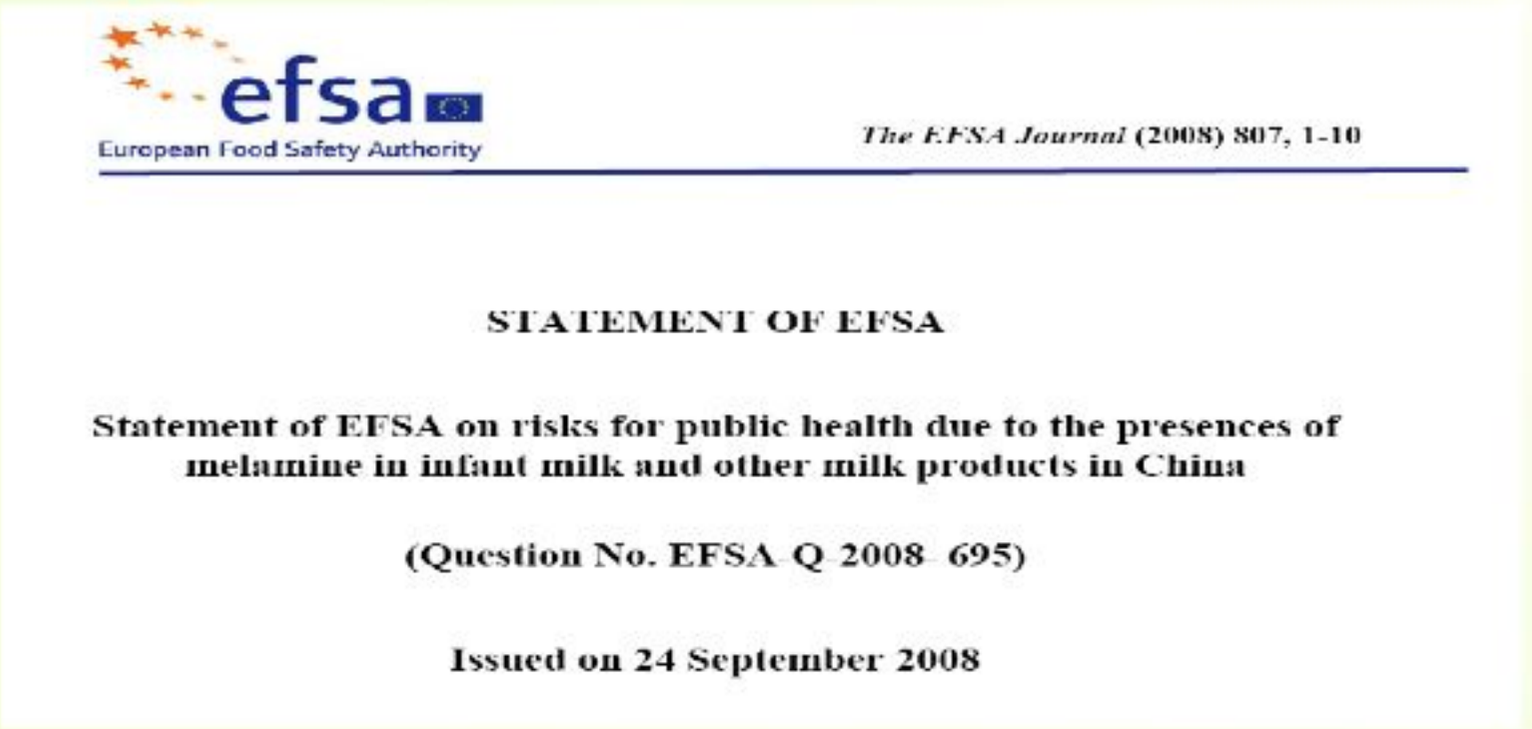
# Herramientas en la comunicación

# MELAMINA

Presencia de melamina en leche
y productos derivados
procedentes de China

# EVALUACION DEL RIESGO

- La Comisión Europea solicitó a EFSA una evaluación sobre los riesgos para la salud de la exposición a melamina a través del consumo de productos alimenticios compuestos exportados por China a la Unión Europea.



efsa
European Food Safety Authority

*The EFSA Journal* (2008) 807, 1-10

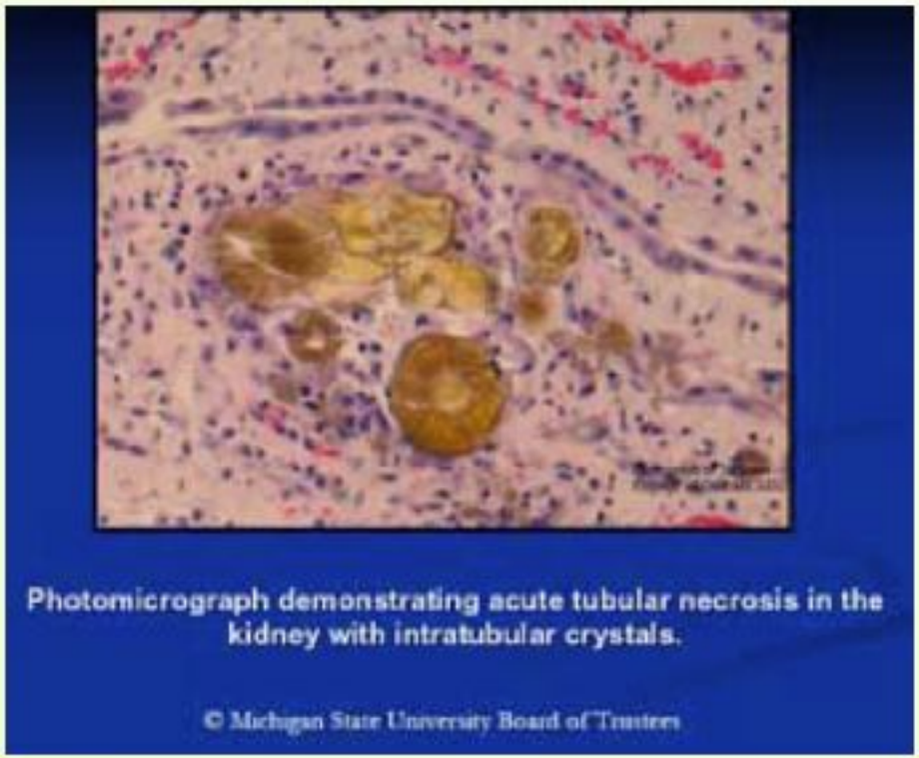
**STATEMENT OF EFSA**

**Statement of EFSA on risks for public health due to the presences of melamine in infant milk and other milk products in China**

**(Question No. EFSA-Q-2008-695)**

**Issued on 24 September 2008**

# Antecedentes ; Efectos sobre la salud



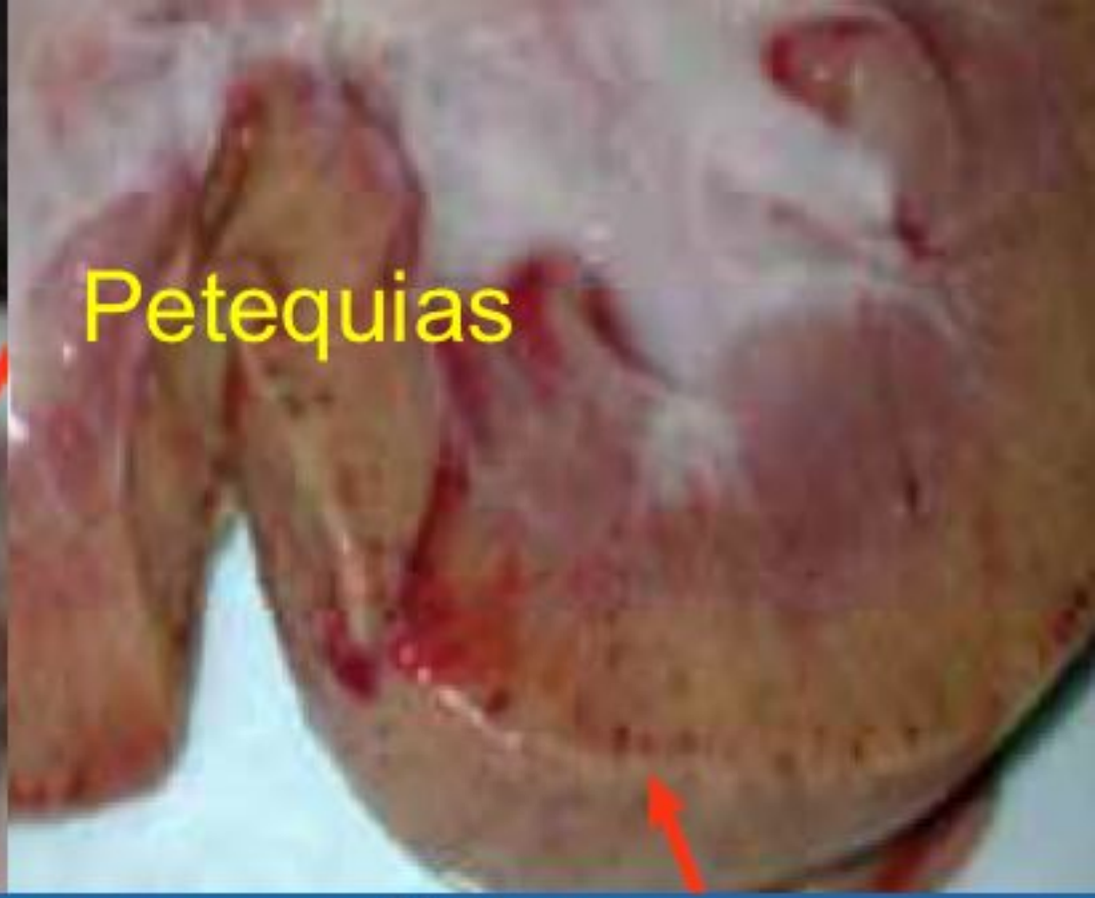
Photomicrograph demonstrating acute tubular necrosis in the kidney with intratubular crystals.

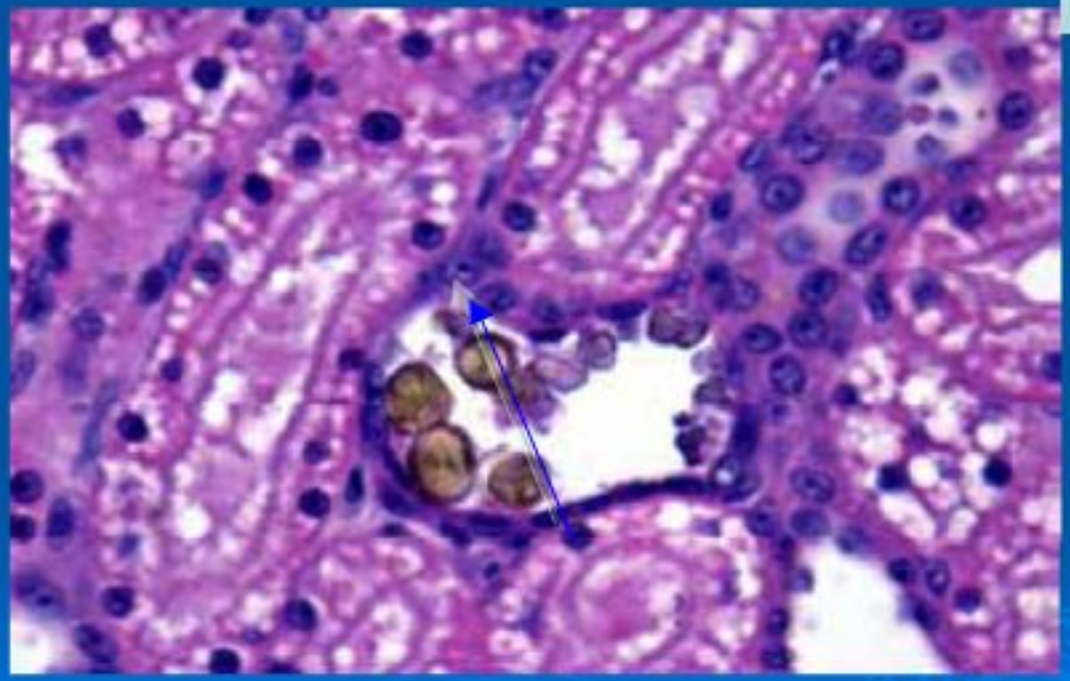
© Michigan State University Board of Trustees

Aunque no hay estudios directos en humanos sobre los efectos de la melamina, puede emplearse la extrapolación de los resultados de los estudios en animales para estimar los efectos adversos sobre la salud.

La melamina pueden actuar formando cristales que dan lugar a cálculos renales.

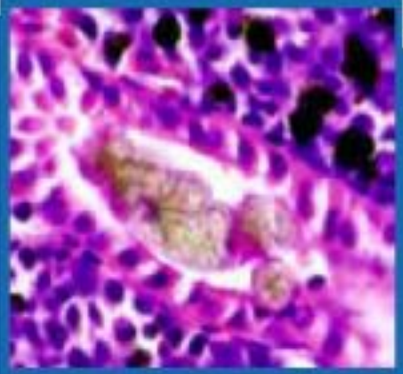
Estos pequeños cristales pueden bloquear también los túbulos renales interrumpiendo, de manera potencial, la producción de orina y pudiendo provocar insuficiencia renal y, en algunos casos, la muerte.



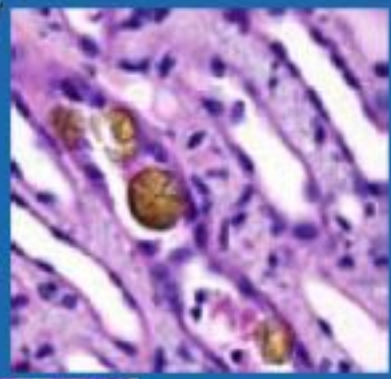



Crystals present in tubules U. Florida

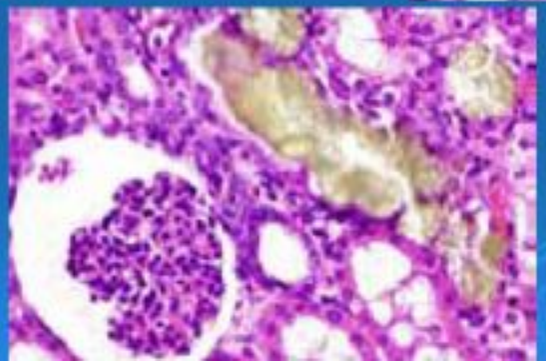
## Histology



Cat



Trout



Pig

# Evaluación de la Exposición de EFSA

- En base a distintos escenarios, la exposición estimada no supone una preocupación sanitaria en adultos en Europa, aunque consuman chocolates y galletas que contengan leche en polvo contaminada.
- La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) ha publicado un comunicado provisional recomendando aplicar una **IDT de 0.5 mg/kg**.
- Los niños con un consumo medio de galletas, caramelos y chocolates elaborados con esta leche en polvo no excederían la ingesta diaria tolerable.

# Gestión de riesgos

Gestión

Retirada de los preparados para lactantes y leches de continuación

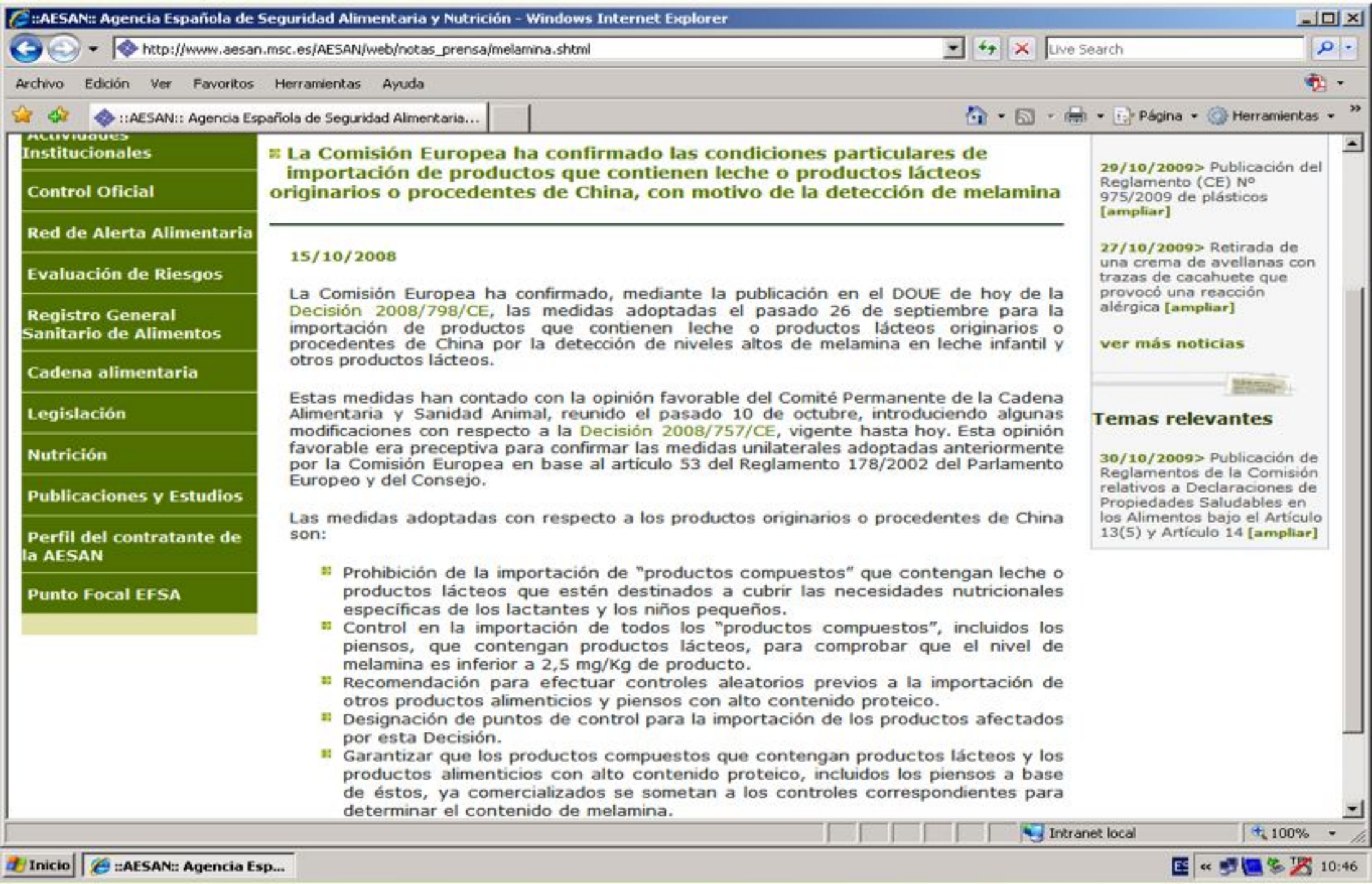
Legislativas

Prohibición de importar los preparados para lactantes y leches de Continuación procedentes de China.

Legislativas y control

Control 100% en frontera para los productos compuestos que contengan más del 15% de productos lácteos y un límite máximo de 2,5 mg/Kg.

Incrementar los análisis → ANALÍTICAS




COMUNICACIÓN DE RIESGO

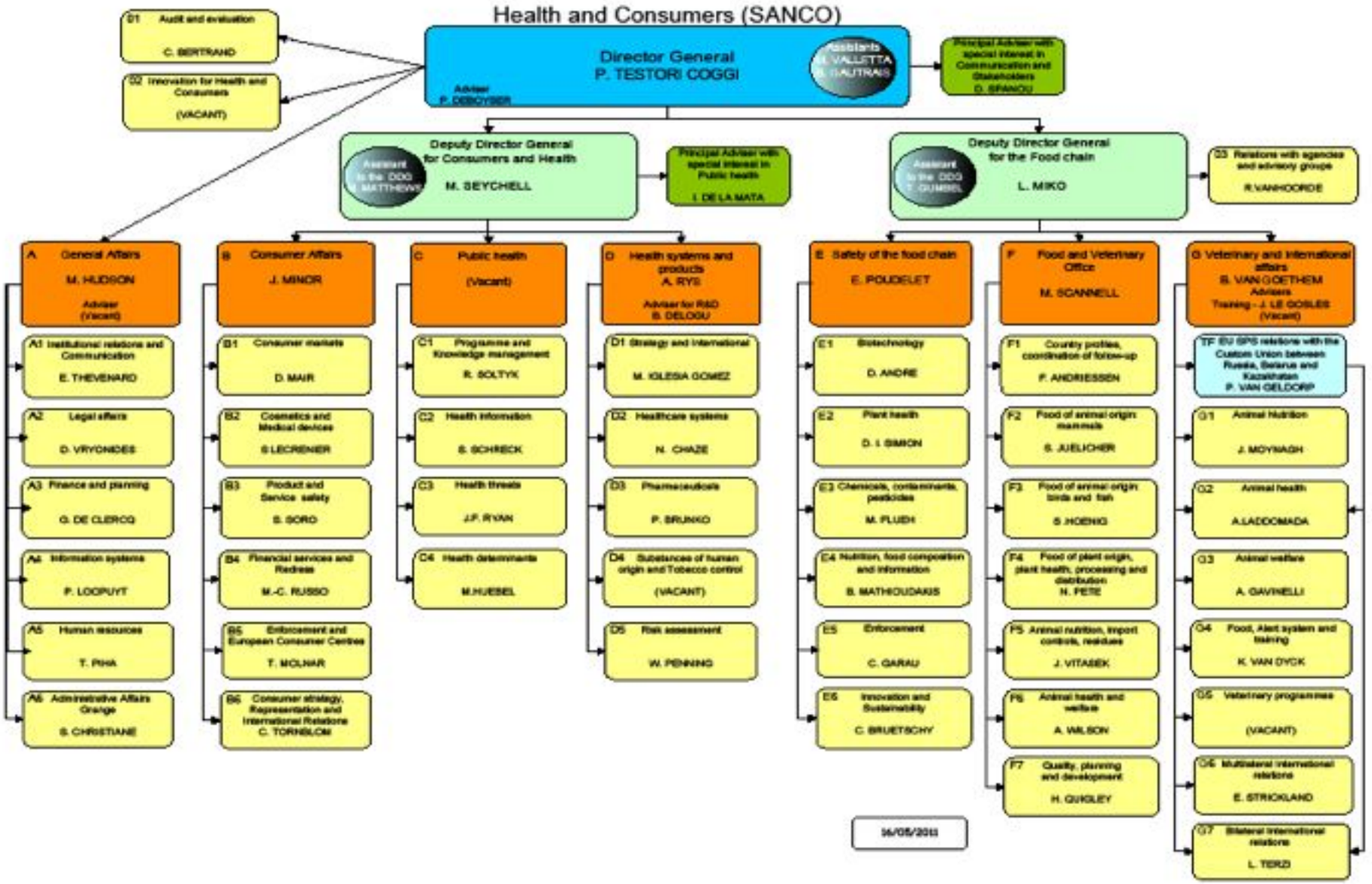
# Principales retos para las administraciones públicas

- Proteger la salud de los consumidores

- Garantizar el funcionamiento del mercado
  - Interior
  - Global

El contexto organizativo que encuadra el control oficial lo constituyen :

- Comisión Europea
- Administración General del Estado
- Comunidades Autónomas
- Administración Local


Health and Consumers (SANCO)
D1 Audit and evaluation
C. BERTRAND
D2 Innovation for Health and Consumers
(VACANT)
Director General
P. TESTORI COGGI
Assistants
E. VALLETTA
B. GAUTRAIS
Adviser
P. DEBOYSER
Principal Adviser with special interest in Communication and Stakeholders
D. BRANCU
Deputy Director General for Consumers and Health
M. SEYCHELL
Assistant to the DDG
S. MATTHEWS
Principal Adviser with special interest in Public health
I. DE LA MATA
Deputy Director General for the Food chain
L. MIKO
Assistant to the DDG
T. GUMBEL
D3 Relations with agencies and advisory groups
R.VANHOORDE
A General Affairs
M. HUDSON
Adviser
(Vacant)
A1 Institutional relations and Communication
E. THEVENARD
A2 Legal affairs
D. VRYONIDES
A3 Finance and planning
G. DE CLERCQ
A4 Information systems
P. LOOPUYT
A5 Human resources
T. PIHA
A6 Administrative Affairs Grange
S. CHRISTIANE
B Consumer Affairs
J. MINOR
B1 Consumer markets
D. MAIR
B2 Cosmetics and Medical devices
S.LECRENIER
B3 Product and Service safety
S. SORO
B4 Financial services and Redress
M.-C. RUSSO
B5 Enforcement and European Consumer Centres
T. MOLNAR
B6 Consumer strategy, Representation and International Relations
C. TORNBLOM
C Public health
(Vacant)
C1 Programme and Knowledge management
R. SOLTYK
C2 Health information
S. SCHRECK
C3 Health threats
J.P. RYAN
C4 Health determinants
M.HUEBEL
D Health systems and products
A. RYS
Adviser for R&D
B. DELOGU
D1 Strategy and International
M. IGLESIA GOMEZ
D2 Healthcare systems
N. CHAZE
D3 Pharmaceuticals
P. BRUNKO
D4 Substances of human origin and Tobacco control
(VACANT)
D5 Risk assessment
W. PENNING
E Safety of the food chain
E. POUDELET
E1 Biotechnology
D. ANDRE
E2 Plant health
D. I. SIMON
E3 Chemicals, contaminants, pesticides
M. PLUEH
E4 Nutrition, food composition and information
B. MATHIOUDAKIS
E5 Enforcement
C. GARAU
E6 Innovation and Sustainability
C. BRUETSCHY
F Food and Veterinary Office
M. SCANNELL
F1 Country profiles, coordination of follow-up
F. ANDRIESSEN
F2 Food of animal origin: mammals
S. JUELICHER
F3 Food of animal origin: birds and fish
S. HOENIG
F4 Food of plant origin, plant health, processing and distribution
N. PETE
F5 Animal nutrition, import controls, residues
J. VITASEK
F6 Animal health and welfare
A. WILSON
F7 Quality, planning and development
H. QUIGLEY
G Veterinary and International affairs
B. VAN GOETHEM
Advisers
Training - J. LE GOSLES
(Vacant)
TF EU SPS relations with the Custom Union between Russia, Belarus and Kazakhstan
P. VAN GELDORP
G1 Animal Nutrition
J. MOYNAGH
G2 Animal health
A.LADDOMADA
G3 Animal welfare
A. GAVINELLI
G4 Food, Alert system and training
K. VAN DYCK
G5 Veterinary programmes
(VACANT)
G6 Multilateral international relations
E. STRICKLAND
G7 Bilateral international relations
L. TERZI
16/05/2011

MINISTERIO
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD

agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

# COMISION EUROPEA :

**-COMISARIO DE SANIDAD Y PROTECCION DE LOS CONSUMIDORES**

(JOHN DALLI)

**DGSANCO** (SANIDAD Y PROTECCION DE LOS CONSUMIDORES)

(PAOLA TESTORI)

**REALIZA LAS SIGUIENTES FUNCIONES:**

1.- ELABORACION REGLAMENTOS 178/ 852 / 853 / 854 / 882

(Comisión Europea-Parlamento Europeo-Comité Permanente Cadena Alimentaria)

2.- CONTROL DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REGLAMENTOS DEL PAQUETE DE HIGIENE POR LOS ESTADOS MIEMBROS :

-MEDIANTE **FVO** (OFICINA ALIMENTARIA Y VETERINARIA)

3.- EVALUACION CIENTIFICA DE RIESGOS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

-MEDIANTE **EFSA** (AUTORIDAD EUROPEA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA)

# Organización territorial

## Central:

- Administración General del Estado

## Autonómico:

- Comunidades Autónomas

## Local:

- Ayuntamientos y Corporaciones Locales

# Ámbito de sanidad

Proceso de transferencia de competencias Administración central → Administración autonómica finalizado

| ADMINISTRACIÓN | COMPETENCIAS |
|---|---|
| CENTRAL | 1. Sanidad Exterior.<br>2. Bases y Coordinación General de la Sanidad. Legislación sobre productos farmacéuticos |
| AUTONÓMICA | 1. Ejecución legislación<br>2. Potestad legislativa ámbito territorial |
| LOCAL | 1. Ejecución legislación<br>2. Potestad legislativa ámbito territorial |

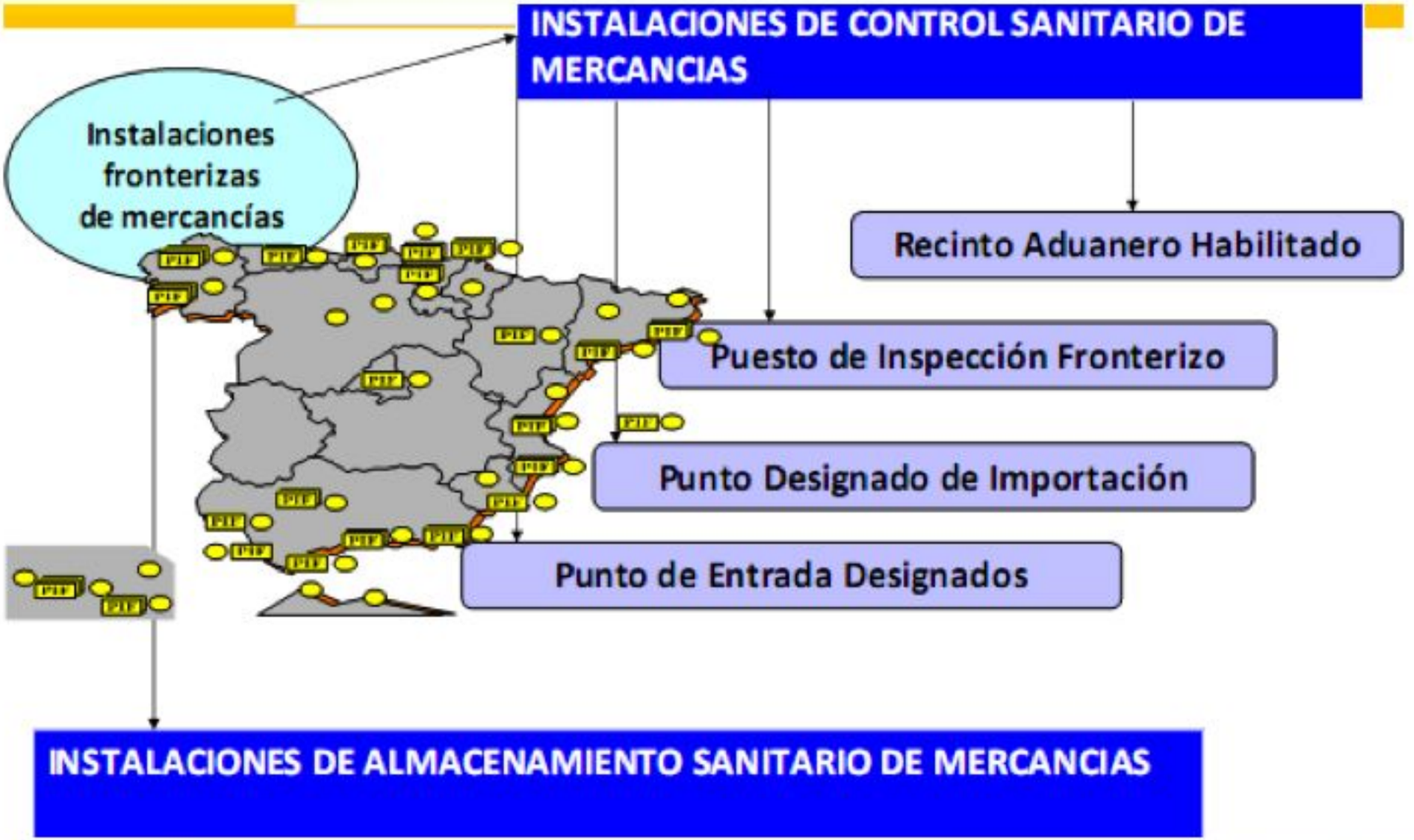
# AUTORIDADES COMPETENTES EN MATERIA DE CONTROL OFICIAL A NIVEL CENTRAL

# Organización sectorial AGE: controles en frontera

**MAGRAMA**
**Animales vivos**
**Productos NO consumo humano**

**MSSSI**
**Productos consumo humano**

**Puestos de Inspección Fronterizo (PIF)**


INSTALACIONES DE CONTROL SANITARIO DE MERCANCIAS
Instalaciones fronterizas de mercancías
Recinto Aduanero Habilitado
Puesto de Inspección Fronterizo
Punto Designado de Importación
Punto de Entrada Designados
INSTALACIONES DE ALMACENAMIENTO SANITARIO DE MERCANCIAS

# REQUISITOS DE AUTORIZACIÓN DE UN TERCER PAÍS PARA IMPORTACIÓN A LA UNIÓN EUROPEA DE PRODUCTOS ARMONIZADOS

| CONDICIONES DE SALUD PÚBLICA (Artículo 11 – R(CE) Nº 854/2004) | CONDICIONES DE SANIDAD ANIMAL (Artículo 8 D.2002/99/CE) |
|---|---|
| **Autoridad competente**<br>**Programas adecuados de control en toda la cadena alimentaria** | |
| Programa aprobado de control de zoonosis | Situación sanitaria de los animales de producción |
| Programa aprobado de control de residuos | Cumplimiento normas OIE |
| Programa aprobado de control de plaguicidas | |
| Programa aprobado de control de metales pesados | |
| Programa aprobado de control de contaminantes agrarios / industriales | |

MINISTERIO DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES E IGUALDAD

agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

# Organización sectorial/territorial

Administración General del Estado

Comunidades y Ciudades autónomas

Producción primaria

**MAGRAMA** ⟷ Coordinación ⟷ **Consejerías de agricultura y ganadería CCAA**

Coordinación

Coordinación

Fases posteriores de la cadena

**AESAN MSSSI** ⟷ Coordinación ⟷ **Consejerías de Sanidad CCAA**

# Ley 17/2011....CAPITULO III
# Control Oficial y Coordinación Administrativa

- Se reseña la posibilidad de celebrar convenios de colaboración para la creación de **órganos mixtos de control e inspección**, o para otras formas de colaboración con las CC.AA. y los Ayuntamientos. Se trata con ello de poder dotarnos de unas estructuras para armonizar mejor la ejecución de estas competencias en todo el Estado.

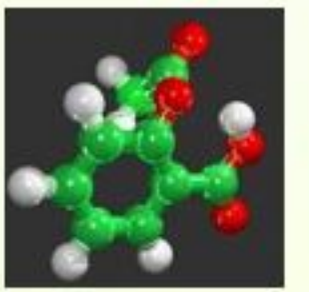
- Se establece un **principio de responsabilidad** por la acción u omisión en el desempeño de las actividades de las administraciones en la materia, cuando de los mismos se derive un perjuicio económico para todo el Estado, fundamentalmente en nuestras relaciones con la Unión Europea.

# CAPITULO IV
# Instrumentos de Seguridad Alimentaria

- **Sistema de información homogéneo en seguridad alimentaria** para el intercambio de datos entre profesionales, investigadores y administraciones, así como para facilitar los conocimientos más avanzados en la materia.

- Disponible para todas administraciones públicas competentes, operadores económicos y consumidores y nutrida con información de todas administraciones públicas competentes.

- **Herramienta de gestión integral** dentro de la seguridad alimentaria para Evaluaciones de riesgo, ya que aportaría datos :
  - Dictámenes científicos
  - Caracterización de riesgos emergentes
  - Control oficial de alimentos
  - Informes y estadísticas



# CAPITULO VI
# Laboratorios

- Se crea una **Red Estatal de Laboratorios** de Control Oficial de Alimentos.

- **RELSA** : En esta red tendrán cabida laboratorios públicos y privados para mejor aprovechamiento de las capacidades de cada laboratorio estableciendo una cartera de servicios para su trabajo en Red.

- Objetivo: compartir y fomentar la acreditación de laboratorios de ensayo y métodos analíticos para el control oficial

# ÓRGANOS DE COORDINACIÓN SECTORIALES

- Comisión Nacional de residuos de medicamentos veterinarios
- Comité Nacional del Sistema de Alerta Sanitaria Veterinaria
- Comité Nacional de Identificación del Ganado y Registro de Explotación de las Especies de Interés Ganadero.
- Comité Español de Identificación electrónica animal
- Comisión Nacional del Programa Integral Coordinado de Vigilancia y Control de las encefalopatías espongiformes transmisibles.
- Comisión Nacional de Coordinación en Alimentación Animal.
- Comisión Nacional de Subproductos de Origen Animal No Destinados a Consumo Humano
- Comité Español de Bienestar y Protección de los Animales de Producción
- Mesa de Coordinación de Trazabilidad de Productos de origen animal
- Mesa de Coordinación de la calidad de la leche cruda

# CONTROL OFICIAL

**Reglamento (EC) nº 882/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.**

## AUDITORÍAS

## INFORMES ANUALES

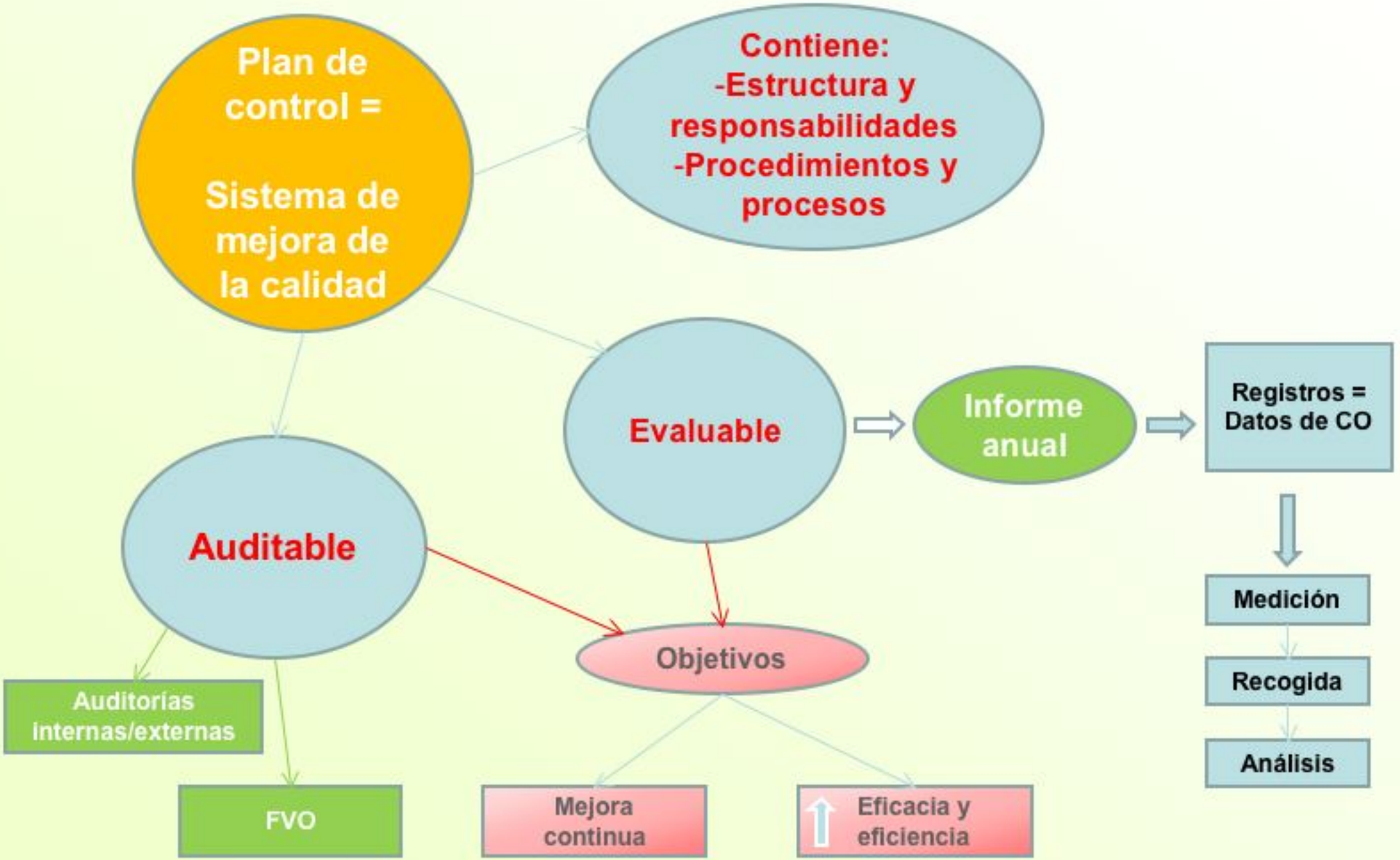
## PLAN PLURIANUAL CONTROL

# Características del Plan

- **Integrado:** **Abarca todas las fases de la cadena alimentaria.**
- **Ámbito limitado:** **Sólo actividades sometidas al control oficial (No educación sanitaria, no campañas de divulgación).**
- **Plurianual:** **marco temporal suficiente para objetivar y priorizar las necesidades y llevar a cabo actuaciones.**
- **Informe anual:** **evaluación al final de cada periodo anual de control → modificar y/o priorizar unas u otras actividades.**

- PLAN NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA 2011-2015

- **Planes nacionales específicos de Control Oficial**
- Existen tres planes específicamente desarrollados a nivel de la Unión Europea:
- Vigilancia de zoonosis
- Plan Nacional de Investigación de Residuos
- Programa de plaguicidas en alimentos de origen vegetal


Plan de control =
Sistema de mejora de la calidad
Contiene:
-Estructura y responsabilidades
-Procedimientos y procesos
Evaluable
Informe anual
Registros = Datos de CO
Medición
Recogida
Análisis
Auditable
Auditorías internas/externas
FVO
Objetivos
Mejora continua
Eficacia y eficiencia

# Base Legal

**Reglamento (CE) Nº 882/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo, **sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación** en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales (Artículos 41-43)

**Decisión 2007/363/CE** de la Comisión, de 21 de mayo de 2007, sobre directrices destinadas a **ayudar a los Estados miembros a elaborar el plan nacional de control único, integrado y plurianual** previsto en el Reglamento (CE) no 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo

MINISTERIO DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES E IGUALDAD

agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

# Estructura del Plan 2011-2015

## Parte A: Descriptiva

- Subsanadas las debilidades manifestadas por la OAV
- Más información y mayor protagonismo de las CCAA

1. **Cuerpo:** — Actualización quinquenal
   - 11 Apartados
   - Descripción del sistema de Control Oficial nacional. Contiene:
     - Ámbito, características y objetivos
     - Estructura y organización del CO.
   - Información estable.
2. **Anexos:** — Actualización anual
   - 11 anexos
   - Desarrollo, con la información variable, de los apartados del cuerpo del Plan
   - Contiene:
     - Listados: PNTs, laboratorios, legislación, bases de datos, etc.
     - Procedimiento de actualización y procedimientos de auditorías

## Parte B: Operativa

- Dividida en 3 secciones
- Incluidos los peligros que no se encontraban en el plan anterior
- Reducción en el nº de programas

**Programas de control:** — Actualización quinquenal

- Sección I: Programas de control en comercio exterior: 2 programas
- Sección II: Programas de control oficial en agricultura, ganadería, pesca y alimentación: 13 programas
- Sección III: Programas de control oficial en establecimientos alimentarios: 13 programas

# APLICACIÓN ALCON (AESAN)

## Actualización del Plan

Actualización continua

- **Precuestionarios OAV**
  - ✓ Estructura orgánica y órganos de coordinación (Anexo II)
  - ✓Bases de datos (anexo III)
  - ✓Listado de laboratorios para control oficial (anexo V)
  - ✓Estructura de la formación de las CCAA (anexo VII)
  - ✓Procedimientos (anexo IX)
  - ✓Estructura de los sistemas de auditorías de las CCAA (anexo X)
  - ✓Nueva legislación (Anexo XI y programas)
  - ✓Criterios de categorización del riesgo (Introducción a los programas de control).
  - ✓Estructura territorial (punto nuevo a desarrollar)
- **Página Web perfil país**
- **Actualización anual del Plan**
- **Informe anual**

## Informe anual

Actualización anual (abril)

- Parte general:
- Formación (cursos, asistentes, horas)
- Auditorías
- RRHH

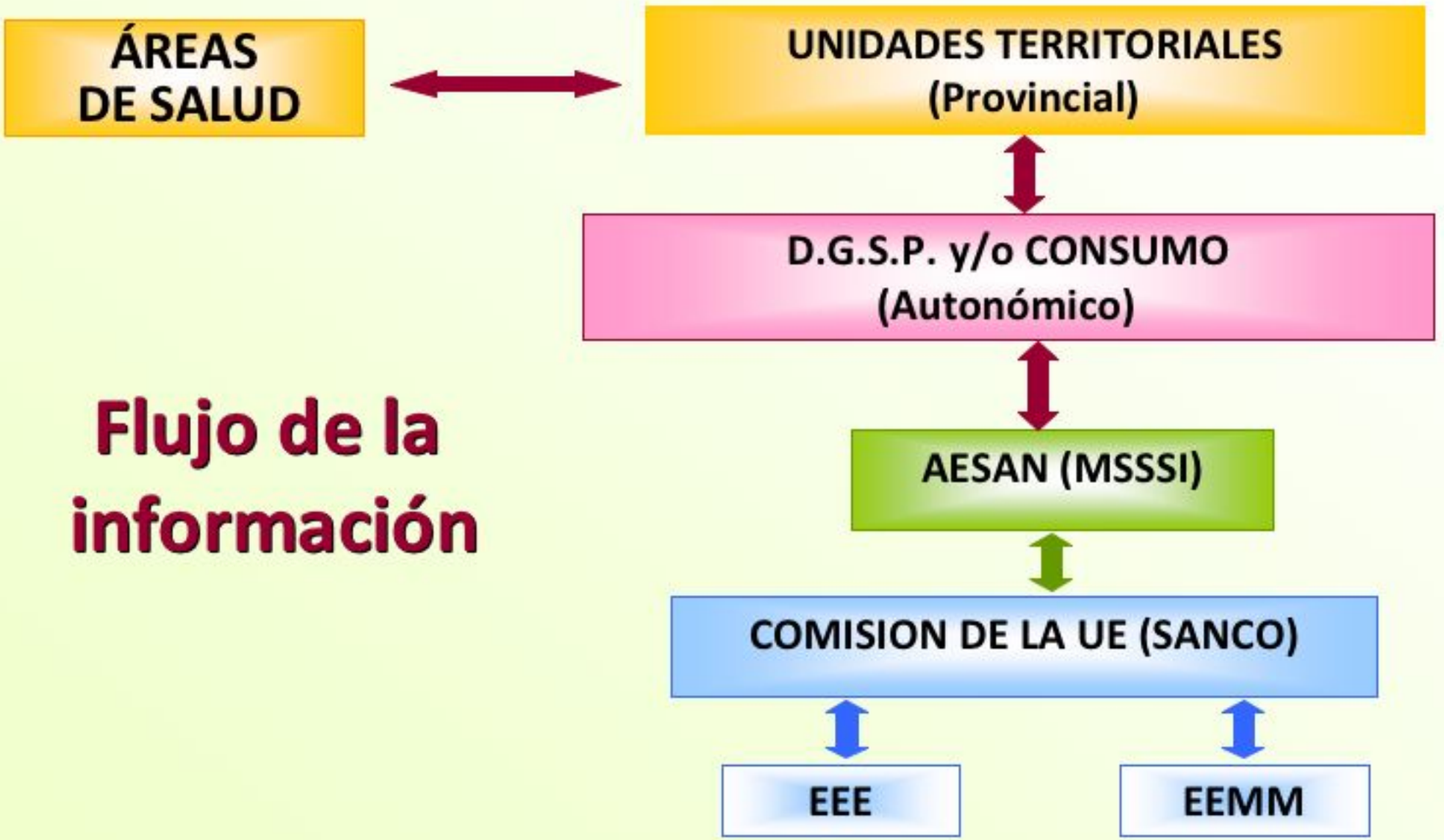
**Informe anual**

- Informe anual de los programas de control

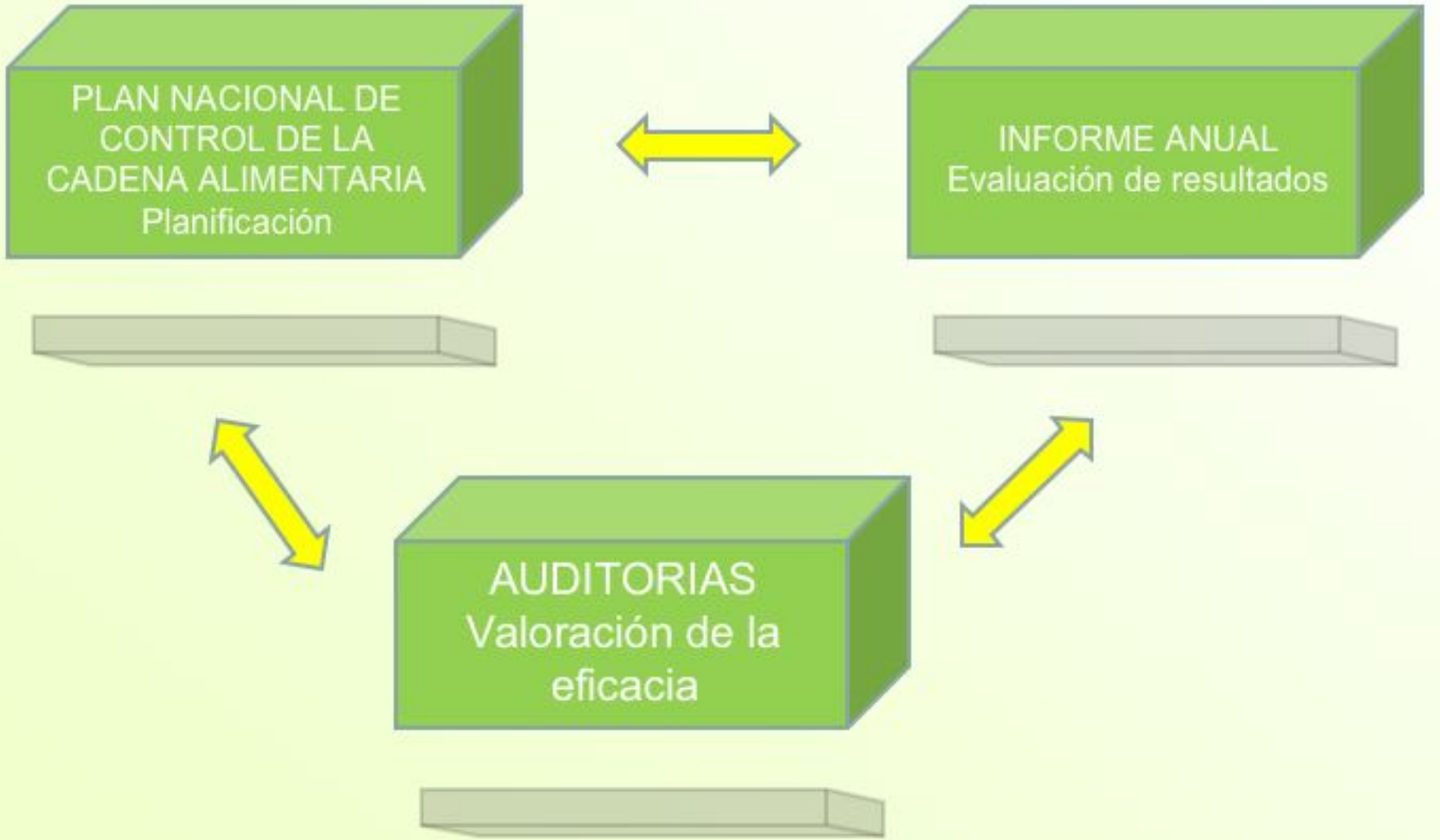
# LOS CONTROLES CONSISTEN EN :

- Inspección
- Toma de muestras y análisis laboratoriales
- Control de formación del personal
- Examen del material escrito y documental
- Examen de los sistemas de verificación aplicados eventualmente por las empresas y de los resultados que se desprenden de los mismos

# Flujo de la información



# PROGRAMACIÓN DEL CONTROL OFICIAL



MINISTERIO DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES E IGUALDAD

agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

Health & Consumer Protection Directorate-General

## Food and Veterinary Office

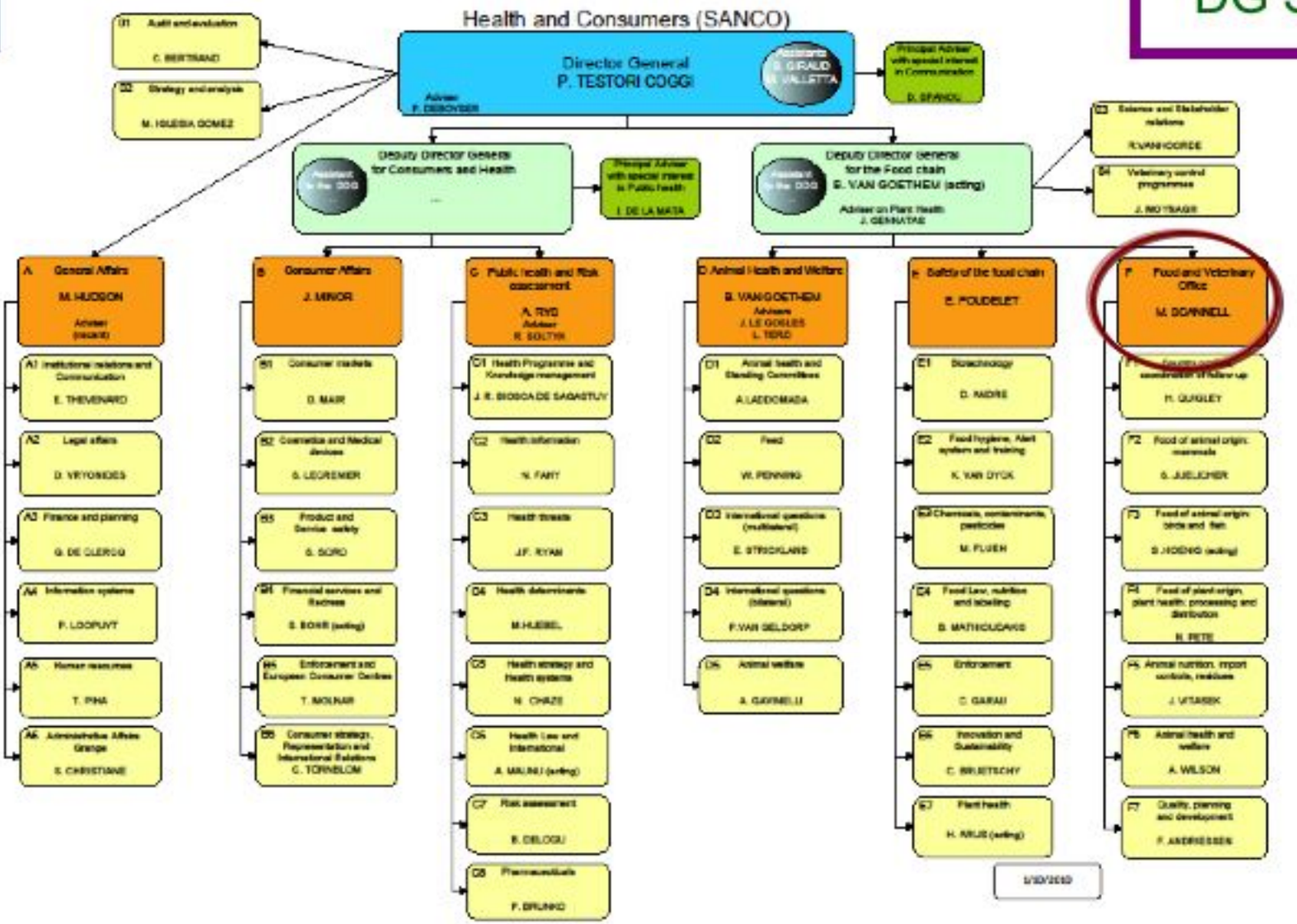
**La Comisión Europea dispone de una Unidad, la Oficina Alimentaria y Veterinaria (FVO), con sede en Grange (Irlanda).**

Este Organismo tiene como finalidad comprobar que se está cumpliendo la legislación comunitaria sobre seguridad alimentaria en los Estados miembros y en países terceros que introducen alimentos en la Unión Europea.

la Comisión Europea cuando creó esta Oficina de Inspección de Alimentos, la adscribió a la Dirección General de Salud y Protección de los Consumidores.

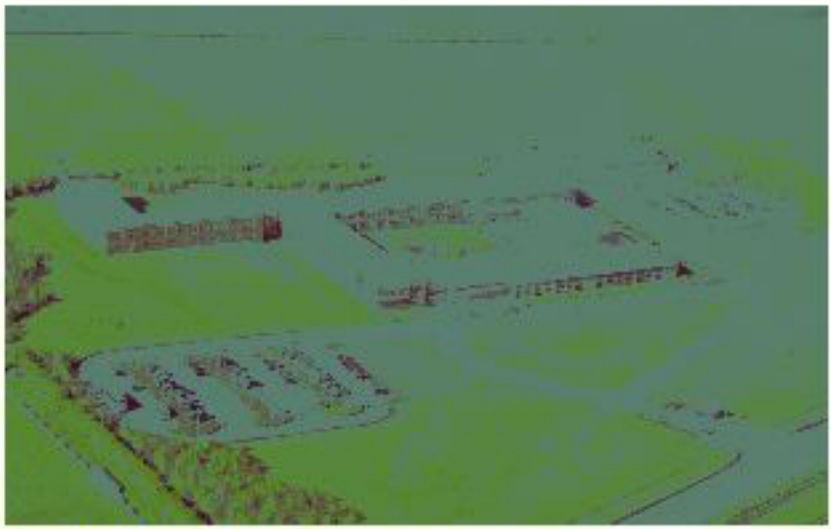
# COMISIÓN EUROPEA Dirección General de Salud y Consumo

DG SANCO



FVO
Food and Veterinary Office

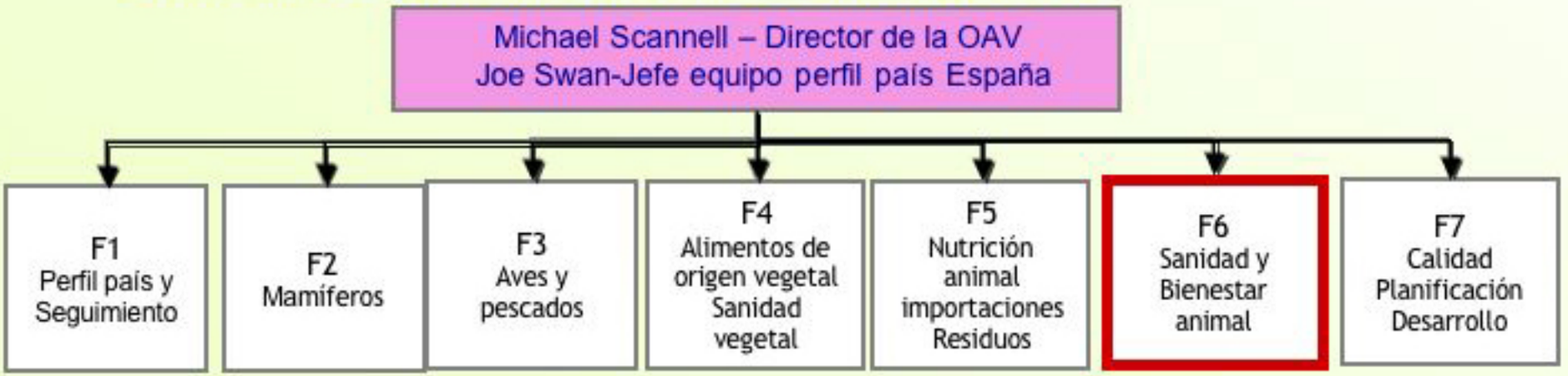
OAV
(Oficina Alimentaria Veterinaria)



La OAV forma parte de la Dirección General de Sanidad y Protección de los Consumidores

Sede: Grange, Irlanda.

Estructura:163 personas, de ellos 81 son inspectores



# ¿Cuál es el papel de la OAV ?

**La misión de la Oficina Alimentaria y Veterinaria es**

- **Comprobar que en la Unión Europea se cumplen los requisitos establecidos en la legislación de la UE con respecto a la seguridad y la calidad de los alimentos, la salud y el bienestar de los animales y la fitosanidad,**
- **Comprobar que en los terceros países que exportan a la UE se cumplen los requisitos de importación de la Unión**
- **Contribuir al desarrollo y aplicación de sistemas de control eficaces en materia de seguridad alimentaria, salud y bienestar de los animales y fitosanidad**
- **Informar a las partes interesadas del resultado de sus auditorías e inspecciones**

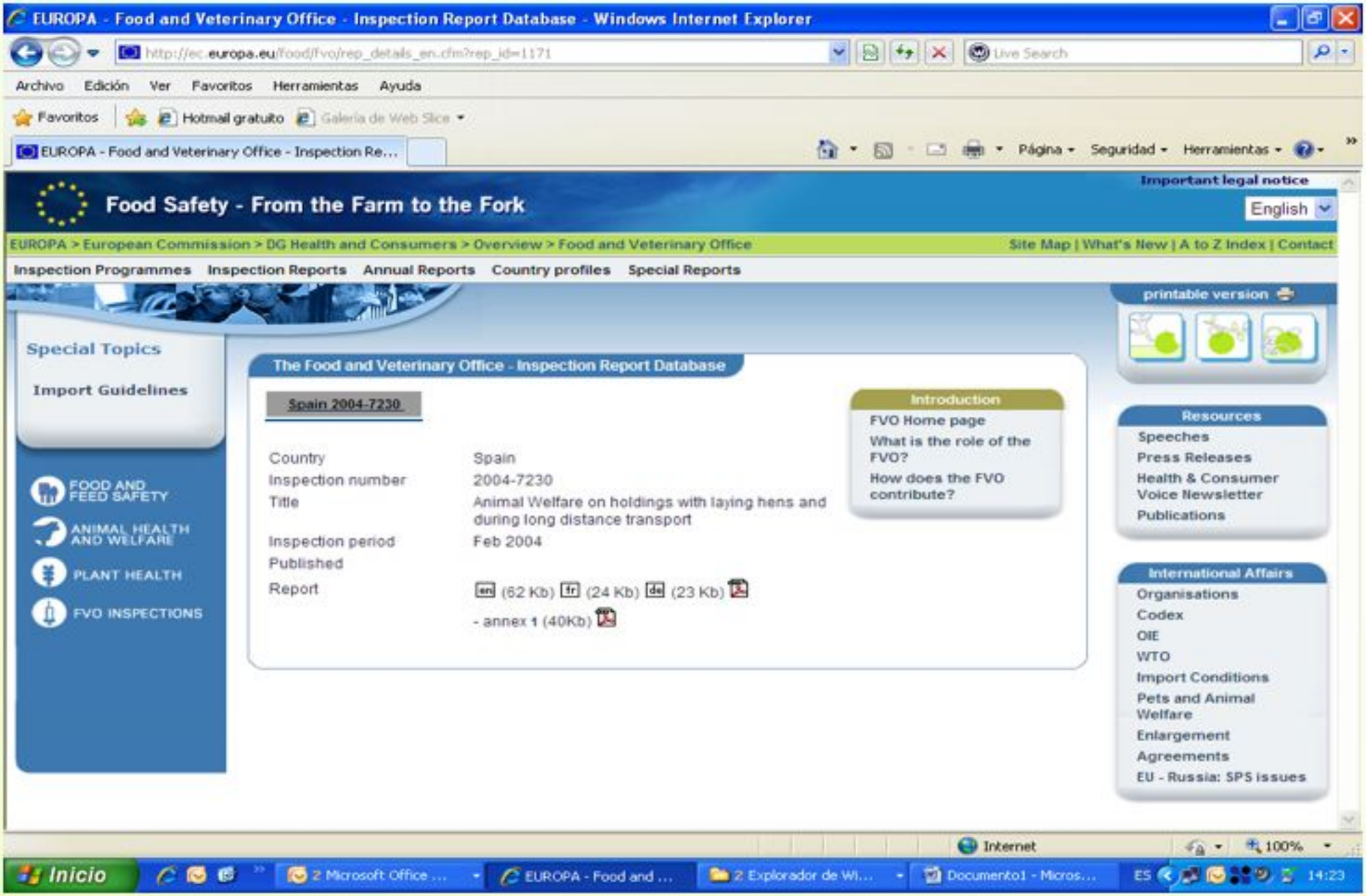
# Areas de actividad

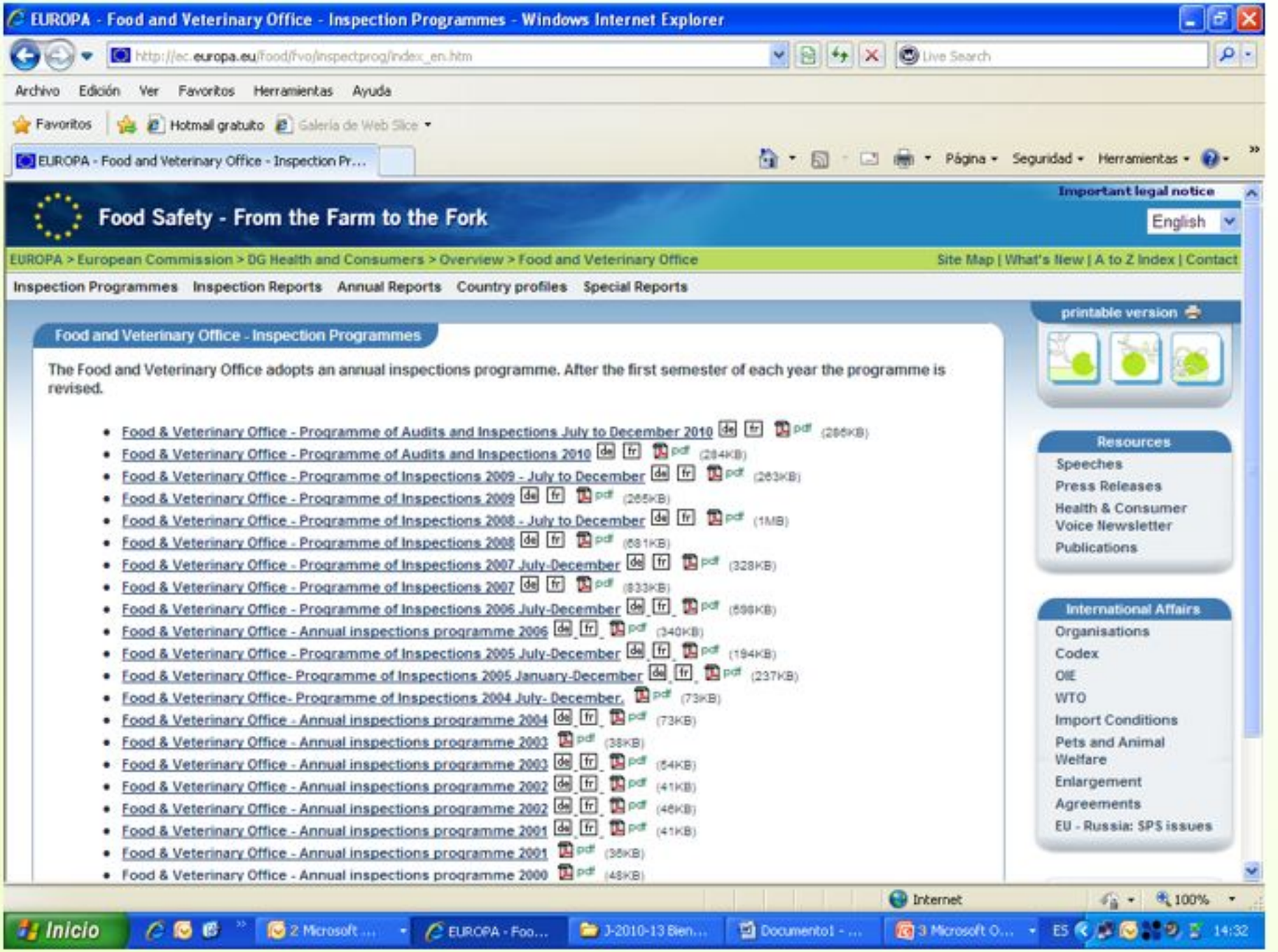
- Seguridad alimentaria
- Sanidad animal
- Bienestar animal
- Sanidad vegetal

Alimentos + Piensos
De la granja a la mesa

**DONDE**

- Estados miembros de la UE
- Países candidatos
- Países terceros


EUROPA - Food and Veterinary Office - Inspection Report Database - Windows Internet Explorer
http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_id=1171
Archivo Edición Ver Favoritos Herramientas Ayuda
Favoritos Hotmail gratuito Galería de Web Slice
EUROPA - Food and Veterinary Office - Inspection Re...
Página Seguridad Herramientas
Food Safety - From the Farm to the Fork
Important legal notice
English
EUROPA > European Commission > DG Health and Consumers > Overview > Food and Veterinary Office
Site Map | What's New | A to Z Index | Contact
Inspection Programmes Inspection Reports Annual Reports Country profiles Special Reports
printable version
Special Topics
Import Guidelines
FOOD AND FEED SAFETY
ANIMAL HEALTH AND WELFARE
PLANT HEALTH
FVO INSPECTIONS
The Food and Veterinary Office - Inspection Report Database
Spain 2004-7230
Country Spain
Inspection number 2004-7230
Title Animal Welfare on holdings with laying hens and during long distance transport
Inspection period Feb 2004
Published
Report en (62 Kb) fr (24 Kb) de (23 Kb)
- annex 1 (40Kb)
Introduction
FVO Home page
What is the role of the FVO?
How does the FVO contribute?
Resources
Speeches
Press Releases
Health & Consumer Voice Newsletter
Publications
International Affairs
Organisations
Codex
OIE
WTO
Import Conditions
Pets and Animal Welfare
Enlargement
Agreements
EU - Russia: SPS issues
Internet
100%
Inicio
2 Microsoft Office ...
EUROPA - Food and ...
2 Explorador de Wi...
Documento1 - Micros...
ES
14:23


EUROPA - Food and Veterinary Office - Inspection Programmes - Windows Internet Explorer
http://ec.europa.eu/food/fvo/inspectprog/index_en.htm
Live Search
Archivo Edición Ver Favoritos Herramientas Ayuda
Favoritos
Hotmail gratuito
Galería de Web Slice
EUROPA - Food and Veterinary Office - Inspection Pr...
Página Seguridad Herramientas
Important legal notice
Food Safety - From the Farm to the Fork
English
EUROPA > European Commission > DG Health and Consumers > Overview > Food and Veterinary Office
Site Map | What's New | A to Z Index | Contact
Inspection Programmes Inspection Reports Annual Reports Country profiles Special Reports
printable version
Food and Veterinary Office - Inspection Programmes
The Food and Veterinary Office adopts an annual inspections programme. After the first semester of each year the programme is revised.
Food & Veterinary Office - Programme of Audits and Inspections July to December 2010 (286KB)
Food & Veterinary Office - Programme of Audits and Inspections 2010 (284KB)
Food & Veterinary Office - Programme of Inspections 2009 - July to December (263KB)
Food & Veterinary Office - Programme of Inspections 2009 (265KB)
Food & Veterinary Office - Programme of Inspections 2008 - July to December (1MB)
Food & Veterinary Office - Programme of Inspections 2008 (681KB)
Food & Veterinary Office - Programme of Inspections 2007 July-December (328KB)
Food & Veterinary Office - Programme of Inspections 2007 (833KB)
Food & Veterinary Office - Programme of Inspections 2006 July-December (696KB)
Food & Veterinary Office - Annual inspections programme 2006 (340KB)
Food & Veterinary Office - Programme of Inspections 2005 July-December (194KB)
Food & Veterinary Office- Programme of Inspections 2005 January-December (237KB)
Food & Veterinary Office- Programme of Inspections 2004 July- December. (73KB)
Food & Veterinary Office - Annual inspections programme 2004 (73KB)
Food & Veterinary Office - Annual inspections programme 2003 (38KB)
Food & Veterinary Office - Annual inspections programme 2003 (54KB)
Food & Veterinary Office - Annual inspections programme 2002 (41KB)
Food & Veterinary Office - Annual inspections programme 2002 (46KB)
Food & Veterinary Office - Annual inspections programme 2001 (41KB)
Food & Veterinary Office - Annual inspections programme 2001 (36KB)
Food & Veterinary Office - Annual inspections programme 2000 (48KB)
Resources
Speeches
Press Releases
Health & Consumer Voice Newsletter
Publications
International Affairs
Organisations
Codex
OIE
WTO
Import Conditions
Pets and Animal Welfare
Enlargement
Agreements
EU - Russia: SPS issues
Internet
100%
Inicio
2 Microsoft ...
EUROPA - Foo...
J-2010-13 Bien...
Documento1 - ...
3 Microsoft O...
ES
14:32

MINISTERIO
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD

agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

http://exporthelp.europa.eu/thdapp/index_es.html

## Misiones generales

1.- Sanidad animal
2.- Alimentos de origen animal
3.- Importación de alimentos de origen animal
4.- Piensos y alimentación animal
5.- EET y subproductos
6.- Medicamentos veterinarios y residuos
7.- Higiene alimentaria
8.- Importación de alimentos de origen vegetal
9.- Plaguicidas
10.- Bienestar animal
11.- Sanidad vegetal

## Misiones específicas

Clasificación de los sistemas de control

## Misión perfil país

- Visión general de las autoridades competentes
- Comprobar la gestión de los controles oficiales a nivel horizontal
- Verificar el progreso de las autoridades competentes en control oficial
- Descripción de los sistemas de control
- Seguimiento de recomendaciones

# Criterios de designación de las CCAA objeto de una misión

- Nivel de producción o número de establecimientos en cada Comunidad Autónoma en el sector
- Propuestas de las Autoridades Nacionales
- Necesidad de visitar de nuevo una Comunidad Autónoma tras una primera inspección
- Situación de las patologías veterinarias
- Detecciones realizadas por el Sistema de Alerta Rápida para alimentos y piensos
- Factores geográficos y logísticos

# Fases de una misión comunitaria

## 1. PRE-MISIÓN

- Recepción de Plan de Evaluación

Documento en el que se define el ámbito y alcance de la misión:

- Fecha
- Objetivos
- Fundamento jurídico y legislación aplicable,
- Preparación y organización
- Requisitos de confidencialidad
- Procedimiento de tramitación y distribución del informe de la misión

- Preparación del cuestionario

Documento en el que la OAV solicita información preliminar para preparar la misión

- Elaboración de itinerario

- Designación de CCAA y provincias a visitar
- Designación de tipo de establecimientos a visitar
- Designación de establecimientos a visitar

# Fases de una misión comunitaria

## 2. MISIÓN

•Reunión inicial del equipo auditor con la AGE y las CCAA

- Presentación del equipo de la misión
- Confirmación de itinerario y del ámbito de la misión
- Repaso del cuestionario
- Solicitud de información adicional

•Visitas a CCAA

- Reunión inicial con CCAA: estructura y organización de los controles oficiales
- Coordinación
- Solicitud de información adicional
- Visitas a establecimientos

→ CON EL INSPECTOR RESPONSABLE

- •Revisión documental
- •Inspección física

•Reunión final del equipo auditor con la AGE y las CCAA

- •Recopilación de información adicional solicitada
- •Recordatorio de procedimiento y plazos
- •Resumen de los hallazgos por parte de la OAV
- •Observaciones por parte de las Autoridades competentes españolas

# Fases de una misión comunitaria

## 3. POST-MISIÓN

- Remisión de información adicional
- Recepción de borrador de informe en inglés
- Recepción de borrador de informe en español
- Emisión de observaciones al borrador
- Valoración por la OAV de la pertinencia o no de las observaciones
- Recepción de informe final en inglés
- Recepción de informe final en español
- Elaboración del Plan de acción a las recomendaciones

Plazo
25 días laborables
para respuesta

PUBLICACIÓN
EN WEB

1. Introducción
2. Hallazgos durante las visitas
3. Conclusiones
4. Recomendaciones

Plazo
25 días laborables para
respuesta

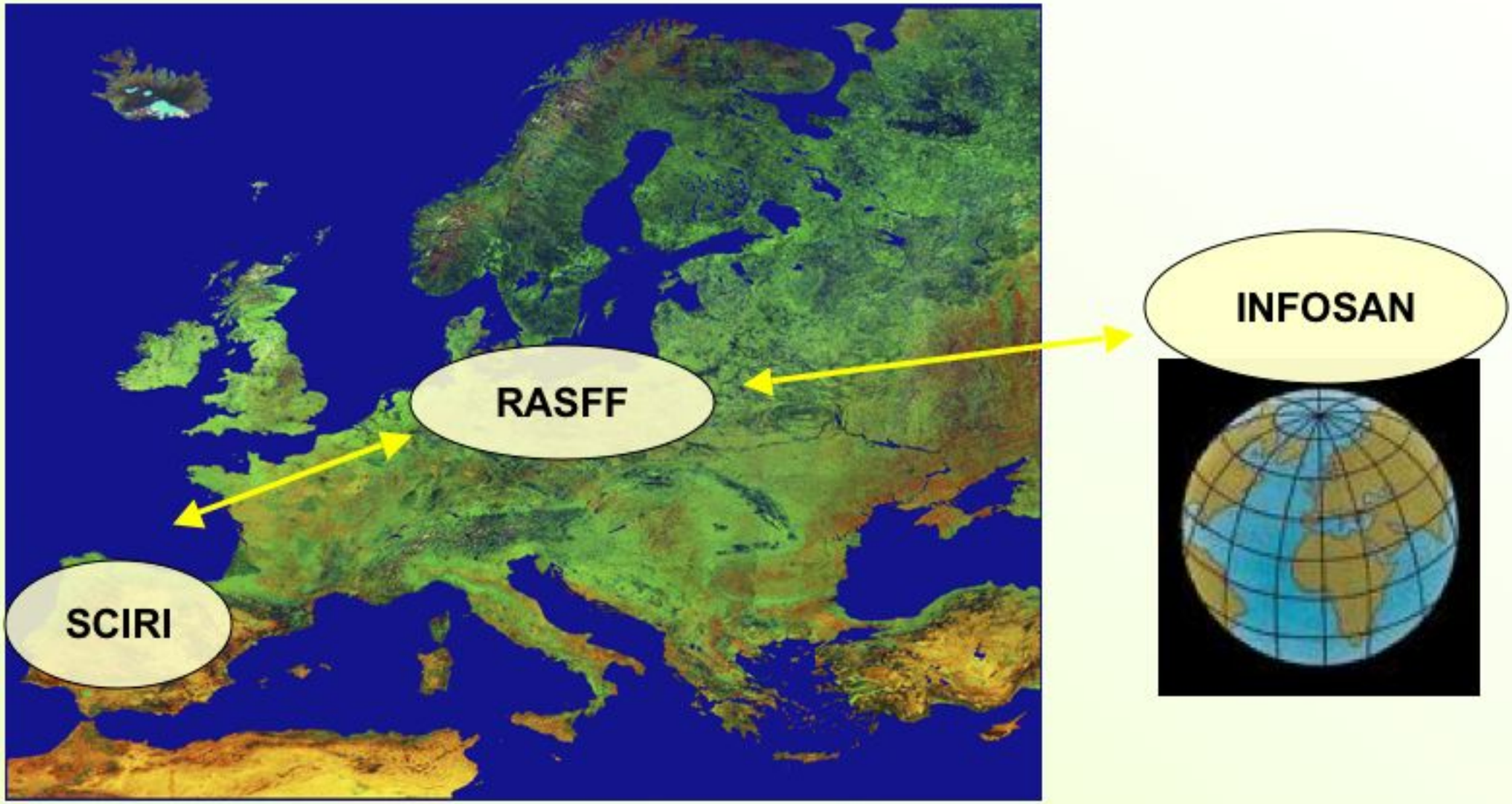
# HERRAMIENTAS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA:

- SCIRI / RASFF / INFOSAN

# ¿Qué son los sistemas de red de alerta?

**Sistemas en forma de red, destinados a efectuar la notificación rápida de riesgos graves directos o indirectos para la salud humana que se deriven de alimentos o piensos.**

# RED DE ALERTA NACIONAL: SCIRI
## SISTEMA COORDINADO DE INTERCAMBIO RÁPIDO DE INFORMACIÓN



# Requisitos mínimos para el funcionamiento de un sistema de red de alerta

- Disponer de una organización adecuada a nivel central y regional.
- Disponer de un sistema organizativo que permita la adecuada difusión de la información.
- Establecer un flujo adecuado de información con los puntos de contacto nacionales establecidos.

- **Disponer de una adecuada red de laboratorios.**

- **Disponer de una adecuada infraestructura de medios de comunicación.**

- **Establecer procedimientos uniformes de trabajo aceptados y respetados por todos los puntos de contacto establecidos a nivel nacional.**

- **Respetar los principios de transparencia y confidencialidad, sin menoscabo de facilitar la información necesaria a las Autoridades competentes para llevar a cabo las actuaciones pertinentes.**

# Base legal del RASFF

Artículo 50 del **Reglamento (CE) Nº178/2002** por el que se establecen los principios de la legislación alimentaria, y se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se establecen los procedimientos en materia de seguridad alimentaria.

**Reglamento (UE) Nº 16/2011** de la Comisión, de 10 de enero de 2011, por el que se establecen las medidas de ejecución del Sistema de Alerta Rápido para los Productos Alimenticios y los Alimentos para Animales.

# Miembros de la red

- Estados miembros
- Comisión Europea
- Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria
- Países del Espacio Económico Europeo - EFTA (Noruega, Islandia y Lichtenstein)

**Los miembros de la red designarán un punto de contacto que constituirán los Puntos de contacto de la red**

# La Comisión Europea

- Es la encargada de gestionar el sistema y asegurar la inmediata transmisión de la información a la red (artículo 50 Reglamento 178/2002 y artículos del 3 al 6 del Reglamento 16/2011) ⟹ Health and Consumer Protection Directorate-General of the European Commission(DG SANCO UNIDAD E2---equipo SANCO RASFF

- Responsable del mantenimiento técnico de la red (IT-CIRCA)

# Los Estados miembros

- **Deberán notificar sin demora a la Comisión a través del RASFF :**
  - **Las acciones implementadas y de las medidas tomadas tras la recepción de las notificaciones iniciales y de la información adicional trasmitida en el marco del RASFF.**
  - **Los rechazos de productos que puedan suponer un riesgo grave para la salud humana, efectuado en un Puesto de Inspección Fronterizo de la Unión Europea.**
  - **Deberán adoptar todos los procedimientos adecuados para informar al público cuando existan indicios razonables de la existencia de un posible riesgo.**
  - **Otras actuaciones : Las medidas adoptadas para la restricción de la comercialización o la retirada de un producto ; recomendaciones o acuerdos con los operadores para prevenir, limitar o imponer condiciones especificas a la puesta en el mercado de piensos o alimentos que puedan suponer un riesgo para la salud humana. ….**

# Diagrama de Flujo

# Acceso público _ PORTAL RASFF

- El acceso a este sistema se realiza a través de la página web: http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm

- El acceso permite solamente consultar información de carácter general de las notificaciones efectuadas.

# LA RED DE ALERTA A NIVEL NACIONAL

- **LA GESTIÓN DE LA RED DE ALERTA ALIMENTARIA**
  **SISTEMA COORDINADO DE INTERCAMBIO RAPIDO DE INFORMACIÓN (SCIRI)**

- **LA GESTION DE LA RED DE ALERTA EN LA ALIMENTACIÓN ANIMAL**

# Puntos de contacto

- **UNIÓN EUROPEA (RASFF):**
  - ✓ 1 POR ESTADO MIEMBRO (ALIMENTOS/PIENSOS)
  - ✓ COMISIÓN Y LA AUTORIDAD EUROPEA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- **ESPAÑA (ALIMENTOS - SCIRI):**
  - ✓ AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN
  - ✓ COMUNIDADES AUTONOMAS (DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PUBLICA Y/O CONSUMO o AGENCIAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA) y CIUDADES AUTÓNOMAS (17+CEUTA+MELILLA)
  - ✓ MINISTERIO DE DEFENSA
  - ✓ OTROS: SANIDAD EXTERIOR, CNE y MAGRAMA
  - ✓ SECTORES (INDUSTRIA ALIMENTARIA // DISTRIBUCIÓN)
- **INFOSAN :**
  - ✓ 1 POR ESTADO MIEMBRO
  - ✓ RASFF

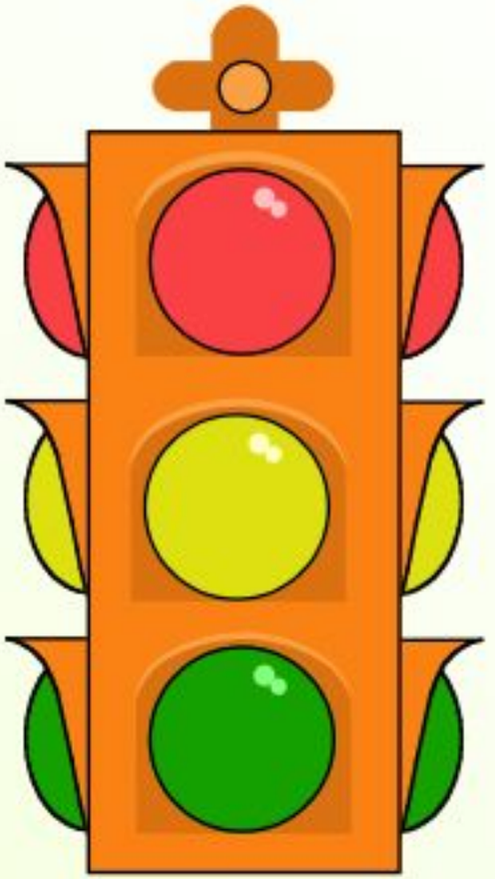
# TIPOS DE NOTIFICACION

① **ALERTA**

② **INFORMACIÓN**

③ **RECHAZO**

③ **VARIOS**



# ALERTAS

## Actuación inmediata de las A.C.: SI

- Riesgo grave
- Origen nacional
- Distribución en territorio nacional

# Informaciones

**Actuación inmediata de las A.C.: NO**

**riesgo grave + no existe ni origen ni distribución nacional.**

# Rechazos

**Actuación inmediata de la A.C.: SI**

- Impermeabilización de fronteras comunitarias.
- Vigilancia de entradas anteriores.
- Riesgo grave.

MINISTERIO
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD

agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

# SISTEMA COORDINADO DE INTERCAMBIO RÁPIDO DE INFORMACIÓN

# RESUMEN PROVISIONAL 2011

- Se han gestionado a través del SCIRI un total de **3.495** expedientes relativos a productos alimenticios:
  - de los cuales **169** correspondieron a alertas,
  - **1.572** a informaciones,
  - **1.674** a rechazos de productos alimenticios y
  - **27** a los clasificados como varios.
  - **53** a explotaciones positivas