

Plan de control de la cadena alimentaria

Plan nacional de control (PNCOCA)

El Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) aglutina todos los controles oficiales de los alimentos para verificar la seguridad alimentaria y la lealtad de las transacciones comerciales desde la producción primaria al consumo.

El plan describe todas las actividades y recursos para garantizar la eficacia de los controles. Se desglosa en 28 programas agrupados en 3 secciones según los organismos competentes en su coordinación y control. Dentro de cada programa se indica sus objetivos específicos, la normativa aplicable, los responsables de su desarrollo, qué se controla, cómo y con qué frecuencia, cuáles son los indicadores de calidad y qué criterios se tienen en cuenta para la revisión del programa.

Cada año se elabora un informe sobre los controles efectuados, los incumplimientos detectados y los resultados de las auditorias internas de los programas.

Plan Autonómico (PACCAA)

El Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón (PACCAA) es la aplicación del PNCOCA en Aragón. Lo conforman los programas nacionales adaptados a la Administración autonómica. La Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario es responsable de los programas asignados a este departamento, que son los siguientes:

Programa de control del bienestar animal en explotaciones ganaderas y en el transporte de animales.

Veterinarios de SARGA comprueban que en las explotaciones ganaderas y en el transporte de animales, las instalaciones, el personal, los equipos, el manejo de los animales y sus condiciones de transporte cumple la normativa sobre bienestar animal. Las posibles infracciones deben ratificarse por los veterinarios del departamento. El programa de control del bienestar animal en matadero continúa este programa.

Programa de control de higiene de la producción primaria ganadera.

Para verificar que las explotaciones ganaderas cumplen sus obligaciones respecto de: las medidas de autocontrol de peligros y cumplimentación de registros; sanidad animal, en cuanto al control de enfermedades animales como tuberculosis, brucelosis, salmonelosis, encefalopatías espongiformes transmisibles (ETT) o influenza aviar o Aujeszky; uso de medicamentos; alimentación animal y de gestión de subproductos (SANDACH), los veterinarios del departamento realizan visitas a explotaciones ganaderas seleccionadas según su riesgo.

Programa de control de higiene en la producción primaria de la acuicultura.

Se comprueba que las explotaciones de acuicultura han adoptado medidas de autocontrol de riesgos sanitarios, medidas generales de higiene y que cumplimentan los registros obligatorios a través de inspecciones y controles documentales.

Programa de control de identificación animal y registro.

La identificación de los animales es un medio para asegurar la trazabilidad de las producciones. Se controla que los ganaderos cumplen las normas de identificación animal aplicables a bovinos y ovinos mediante visitas a las explotaciones ganaderas.

Programa de control de Sanidad Vegetal.

Los funcionarios del departamento vigilan a través de registros, exámenes oficiales en productores, comerciantes e importadores del plantas, controles fitosanitarios de organismos nocivos y prospecciones con recogida de muestras de plantas afectadas, la aparición de enfermedades para las plantas.

Programa de control de las condiciones higiénico-sanitarias de la producción y de la trazabilidad de leche cruda.

Para que la leche que llega a la central lechera para tratamiento térmico y envasado o transformación no contenga antibióticos, posea una reducida contaminación microbiana y de células procedentes del animal, se ha establecido que los ganaderos y los centros lácteos efectúen controles y análisis obligatorios e introduzcan todos los movimientos de leche en la base de datos, "Letra Q". Los veterinarios del departamento comprueban las medidas adoptadas a través de inspecciones, tomas de muestras en las explotaciones ganaderas y verificaciones de las entregas y recepciones de leche. Se complementa con el Subprograma de control del sector lácteo del departamento de Sanidad, Bienestar Social y Familia.

Programa de control del uso racional de los medicamentos veterinarios y de control de sus residuos en la producción primaria.

Con el fin de detectar el uso sustancias prohibidas en la producción animal, el uso no autorizado de medicamentos y que se cumplen los periodos de supresión cuando se administran medicamentos, los veterinarios del departamento llevan a cabo inspecciones y toma de muestras procedentes de animales vivos, de sus productos sin transformar, de piensos o de agua. Este programa abarca desde la explotación hasta la entrada en el matadero, a partir de ese momento corresponde al Programa de control de residuos de determinadas sustancias en fases posteriores a la producción primaria.

Programa de control de la alimentación animal.

Para verificar la inocuidad y calidad de la alimentación animal, se controla la presencia de sustancias nocivas y el etiquetado de los piensos a través de inspecciones y toma de muestras. El programa abarca el primer almacenamiento de las materias primas para piensos, su procesado, su transporte y la fabricación, almacenamiento y transporte de piensos hasta la entrada en la explotación ganadera.

Programa de control de SANDACH en establecimientos y transporte.

Los subproductos de animales no destinados al consumo humano (SANDACH) son un riesgo sanitario, por eso hay normas que estipulan su gestión. Este programa vigila que los operadores, instalaciones y procesos de estos subproductos cumplen la legislación a través de un sistema de autorización, registros e inspecciones. Este programa se completa con el Programa de control de la gestión de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano en establecimientos alimentarios.

Programa de control de la producción agrícola ecológica.

Este programa persigue comprobar que los operadores registrados, sean agricultores, ganadero, elaboradores, envasadores o importadores, cumplen la normativa específica de producción ecológica. Todo operador debe contratar una entidad de certificación que realiza al menos una auditoría anual a cada operador. Funcionarios de departamento supervisan el cumplimiento mediante auditorías de acompañamiento.

Programa de control de de la calidad diferenciada vinculada a un origen geográfico y especialidades tradicionales garantizadas antes de su comercialización.

El reconocimiento de una Denominación Geográfica Protegida (DOP), una Indicación Geográfica Protegida (IGP) o una Especialidad Tradicional Protegida (ETG) lleva aparejado la aprobación de un documento, el pliego de condiciones, donde se describe el producto, sus características y cómo se controla. Una o más entidades de certificación designadas y contratadas controlan que los operadores cumplen ese pliego mediante auditorías. Funcionarios de departamento supervisan el cumplimiento mediante auditorías de acompañamiento. Este programa no se aplica al sector vitivinícola.

Programa de control de la calidad comercial alimentaria.

Para detectar posibles fraudes en la primera comercialización de los alimentos, funcionarios del departamento realizan inspecciones y toman muestras para comprobar su autenticidad y calidad.

Auditorias

Todos estos programas están sujetos, además de las propias verificaciones internas, a unas auditorías internas. En el caso de este departamento, una unidad se dedica específicamente a desarrollar un programa de auditorías internas.

A nivel europeo, la FVO (Oficina Alimentaria y Veterinaria) lleva a cabo auditoría de los programas o sistemas de control para asegurar su eficacia. Publica los informes de sus auditorías en su página.

http://www.aragon.es/DepartamentosOrganismosPublicos/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/AreasTematicas/SeguridadAgroalimentaria/ci.Plan_de_control_cadena_alimentaria.detalleDepartamento?channelSelected=164bc8548b73a210VgnVCM100000450a15acRCRD