

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

**PROGRAMA DE CONTROL DE LA
CALIDAD COMERCIAL
AGROALIMENTARIA**

GOBIERNO DE ARAGÓN

**DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN.
Dirección General de Alimentación
Servicio de Seguridad Agroalimentaria.**

ÍNDICE DEL PROGRAMA

1. Denominación del programa de control.

2. Objetivos Específicos del programa/s de control oficial:

3. Autoridad competente de control

3.1. Autoridad competente de control.

1. Nivel de competencia nacional.
2. Nivel de competencia Autonómico: regional, provincial y local.

3.2. Organismos de control

4. Organización y gestión del control oficial.

4.1. Descripción del programa de control.

1. Naturaleza y punto de control.
2. Proceso de categorización del riesgo. Priorización
3. Frecuencia de los controles.
4. Métodos o técnicas usadas para el control oficial
5. Procedimientos normalizados establecidos documentalmente.
6. Descripción de la existencia de procesos de coordinación y cooperación con otras autoridades competentes.
7. Recursos materiales, humanos y económicos.
8. Informes de control existentes para la comprobación de las actividades realizadas
9. Procedimientos de evaluación y verificación de la eficacia del sistema.
- 9 bis. Indicadores de rendimiento
10. Formación del personal de control oficial.
11. Relación con otros planes de control en otros ámbitos, sectores o fases de la cadena alimentaria.
12. Revisión del plan de control.

4.2. Planes de contingencia.

4.3. Asistencia Mutua

4.4. Auditoría del programa de control.

4.5. Métodos usados para asegurar eficacia del control.

Anexos

1. DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL

Programa de control de la calidad comercial agroalimentaria, designado con las siglas ICA.

Se trata de la aplicación en la Comunidad Autónoma de Aragón del Programa de Control de la Calidad Alimentaria ampliado a productos alimenticios no transformados tales como huevos o frutas y hortalizas frescas.

2. OBJETIVOS ESPECIFICOS DEL PROGRAMA

El programa persigue estos objetivos estratégicos:

1. Mantener un nivel elevado de calidad de la producción de la Industria Agroalimentaria.
2. Mantener un alto nivel de lealtad en las transacciones comerciales.
3. Contribuir a mantener la unidad de mercado.

El logro de esos objetivos se persigue a través de los siguientes objetivos instrumentales:

1. Adecuación de los procesos y productos de la cadena alimentaria con los requisitos y calidades previstas en la normativa vigente y en especial que la información facilitada sea fiel, completa y pertinente.
2. Controlar que las actividades de la cadena alimentaria se desarrollen en condiciones generales adecuadas y en especial en cuanto a autorizaciones y registros, instalaciones, sistemas de autocontrol y trazabilidad.

3. AUTORIDAD COMPETENTE DE CONTROL

3.1 AUTORIDAD COMPETENTE DE CONTROL

3.1.1 Nivel de competencia NACIONAL:

Ver PNCCA.

3.1.2 Nivel de Competencia AUTONÓMICO:

El Decreto 302/2003, asigna a la Dirección General de Alimentación la responsabilidad de la vigilancia y control de la calidad agroalimentaria en colaboración con otros órganos que puedan ser competentes en la materia.

El servicio de Seguridad Agroalimentaria de la Dirección General de Alimentación, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 26 del citado decreto, en la redacción dada por el Decreto 238/2005, se encarga de la programación, coordinación y seguimiento de los planes de control de la calidad agroalimentaria y la coordinación de los servicios de inspección agroalimentaria, con otras unidades competentes en la materia

El Servicio de Seguridad Agroalimentaria, además del Jefe de Servicio, cuenta con un Jefe de Sección y un técnico encargados del programa que disponen de los medios adecuados para desarrollar su labor

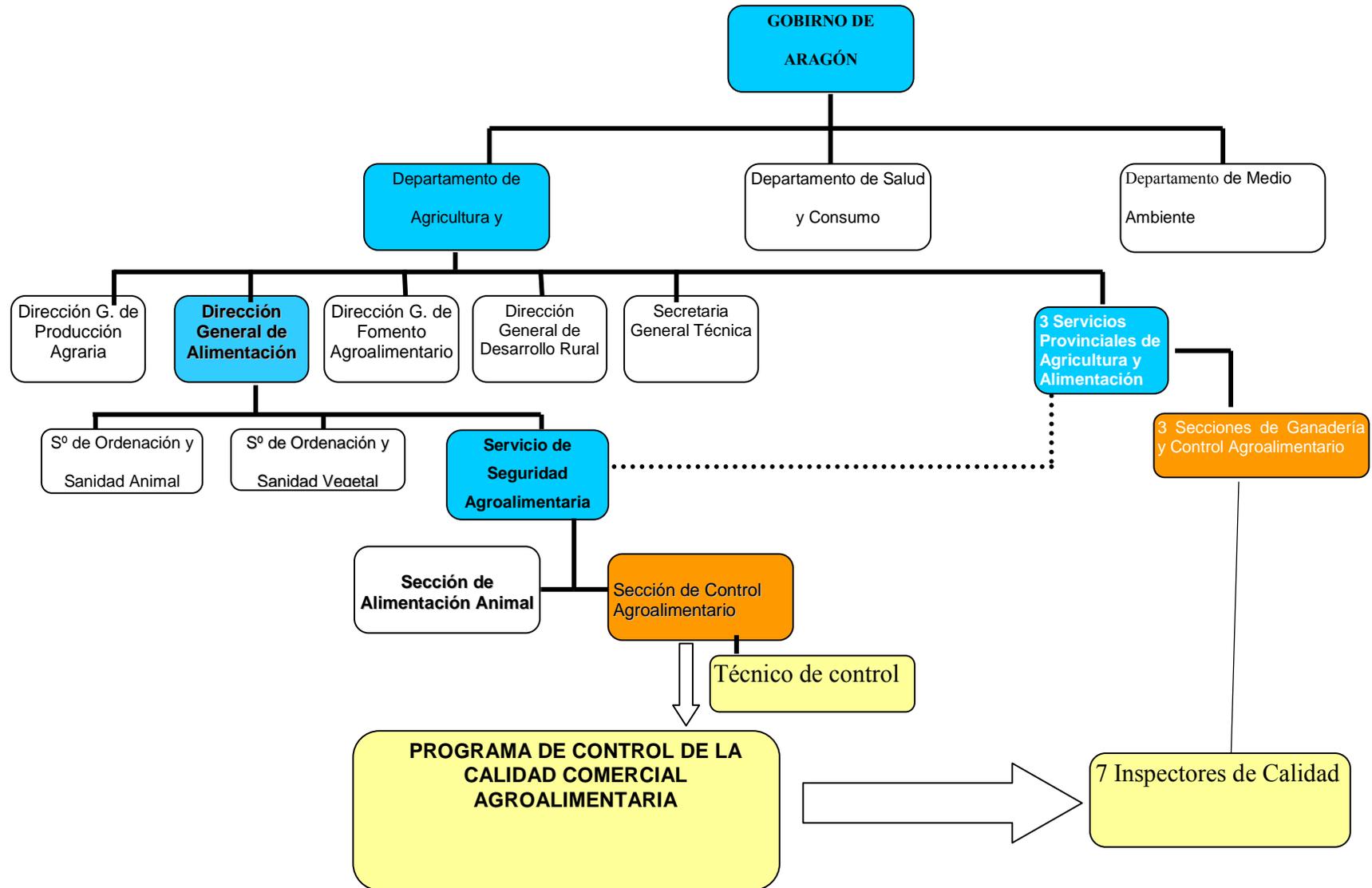
Los Servicios Provinciales del Departamento de Agricultura y Alimentación de Huesca, Teruel y Zaragoza, de las que dependen las Secciones Provinciales de Ganadería y Control Agroalimentario de cada provincia tienen encomendada la ejecución del programa.

En las Secciones provinciales, además de los 3 Jefes de Sección, hay 7 técnicos responsables y ejecutores del programa, los Inspectores de Calidad Se encuentran ubicados en los Servicios Provinciales de Agricultura y Alimentación, disponen de equipos informáticos, vehículo y todo el material necesario para el desarrollo del programa. Utilizan la aplicación inspecciones de calidad alimentara para grabar inspecciones, muestras y sus resultados

En el caso de que se produzcan posibles irregularidades o incumplimiento de la normativa vigente, los responsables de las secciones provinciales dan traslado de los expedientes a los Servicios Jurídicos de los Servicios Provinciales que se hacen cargo de los mismos y actúan en consecuencia, resolviendo según proceda.

3.2 ORGANISMOS DE CONTROL

No existen para este plan



4. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

4.1. DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL

4.1.1. Naturaleza y punto de control

4.1.1.1. Naturaleza de control:

El control de la calidad comercial alimentaria en *origen*, esto es, en el lugar de la transformación y primera comercialización o, en el caso de los productos no transformados, en el lugar de la categorización y primera comercialización. Se comprueba la adecuación de los alimentos con las normas de producción, identidad, composición o información que los regulan. Puede llegar a la distribución mayorista.

El control se basa en el control inopinado mediante inspección de una selección de puntos de control elegidos del conjunto mediante criterios de riesgo. Se comprueba el cumplimiento de la legislación general y sectorial aplicable a la calidad comercial de los alimentos en el punto de control. Los alimentos se clasifican en *materias*, asociadas a los capítulos del Código Alimentario Español.

4.1.1.2. Punto de control:

El establecimiento agroalimentario de tipo industrial subdividido de forma virtual según las materias objeto de inspección; se denomina *punto de inspección*. Secundariamente también el almacén mayorista.

4.1.2. Proceso de categorización del riesgo. Priorización

La categorización del riesgo se efectúa de acuerdo a lo establecido en punto 9.1.3.1 del Manual. Se aplican de forma secuencial los siguientes criterios para la selección de los puntos de inspección reseñada en el punto 4.1.1.1 de este índice

:

- R1. Novedad. Nuevos puntos de inspección: aquellas empresas de las que se tenga constancia que inician actividad o una nueva actividad.
- R2. Tiempo. Punto de inspección no inspeccionado durante el año anterior.
- R3. Apercibimiento. Punto de inspección con sanción de apercibimiento durante el año anterior
- R4. Advertencia. Punto de inspección con comunicado de advertencia durante el año anterior.
- R5. Sanciones. Punto de inspección con multa durante el año anterior.

4.1.3. Frecuencia de los controles.

La programación anual contempla una inspección anual a los puntos de inspección seleccionados.

Los Servicios Provinciales, una vez recibido el listado de controles anuales, van estableciendo el calendario de inspecciones.

4.1.4. Métodos o técnicas usadas para el control oficial

Para el ejercicio de la labor de control los inspectores utilizan como principal método de control la inspección de los puntos de control seleccionados. En el desarrollo de la visita de inspección, los inspectores se apoyan en los controles, relacionados a continuación, que están subsumidos o siempre asociados con la inspección:

- Control documental: Registros, autorizaciones, documentación comercial, documentación relativa a la producción y almacenamiento, libros de registro, facturas, documentación relativa a los sistemas de autocontrol y trazabilidad, etc.
- Control del etiquetado y documentos de acompañamiento de los productos.
- Control de contenido efectivo de los productos envasados.
- Control de existencias y aforos de los productos.
- Toma de muestras de productos.

4.1.5. Procedimientos normalizados establecidos documentalmente:

Se aplican los procedimientos generales del *manual de procedimiento de Inspección de Calidad Agroalimentaria* que abarca las materias contenidas en la Ley 9//2006, de Calidad Alimentaria en Aragón; por tanto incluye las materia incluidas en el Programa nacional de Control de la Calidad Alimentaria, el programa autonómico, Programa de Control de la Calidad Agroalimentaria, materias no incluidas en el ámbito de aplicación del R(CE) 882/2004 (productos fertilizantes) y otras incluidas en otros programas: alimentos para animales.

Con el fin de ganar en la legibilidad de este índice, se transcribe el manual de procedimiento como Anexo al final.

4. 1.6. Coordinación y Cooperación.

Las acciones de coordinación y cooperación se describen en el punto 6 del manual. Se subdividen en relaciones con el ministerio competente en alimentación de la administración central, con otros departamentos de la comunidad autónoma y con otras administraciones autonómicas. La mesa de

coordinación de la calidad alimentaria constituye el principal instrumento de coordinación dentro del programa nacional.

4.1.7. Recursos materiales, humanos y económicos.

Ver punto 3.1 del programa.

4.1.8. Informes de control existentes para la comprobación de las actividades realizadas

Cada acta de inspección lleva aparejada un informe de inspección firmado por el inspector en el que se detalla las posibles infracciones.

El procedimiento 9.4 del manual establece los informes de control internos de actividades realizadas. Principalmente se prevé que cada Servicio Provincial emita un informe trimestral con los datos de las inspecciones realizadas.

Hay un informe global anual de control de acuerdo a las directrices generales y otro específico que aporta datos de cada materia de inspección.

4.1.9. Procedimientos de evaluación y verificación de la eficacia del sistema

El procedimiento 9.8 del manual establece cómo se verifica y evalúa el programa.

La verificación material documental recae en los jefes de sección provinciales .La comprobación de la actividad de inspección en el Servicio de Seguridad Agroalimentaria.

La evaluación de la eficacia del sistema se realiza a través de seguimiento de los índices establecidos recogidos en el siguiente punto y corresponde al Servicio de Seguridad Agroalimentaria. Asimismo corresponde a ese mismo servicio el impulso y seguimiento de las acciones correctoras a las que haya lugar.

9 bis. Indicadores de rendimiento del programa de control que permitan evaluar la adecuación a los objetivos previstos

Los indicadores del programa son los recogidos en el punto 9.8.3.3 del manual.

INDICE	CONTENIDO
Índice de selección	Puntos de inspección inspeccionados dividido por el total
Índice de cumplimiento de la programación	Diferencia entre inspecciones realizadas y programadas dividida por el número total programadas
Índice de detección	Número de actas con irregularidades dividido por el número de actas informadas
Índice de conformidad	Número de actas con observaciones dividido entre el número de actas informadas

4.1.10. Formación del personal de control oficial.

En el ámbito autonómico, el Departamento de Agricultura y Alimentación incorporará en sus respectivos planes, cursos de formación destinados a los inspectores que garanticen el conocimiento de la legislación, procedimientos de control, tecnología de alimentos y del sector alimentario. La formación de los inspectores se llevará a cabo según el procedimiento 9.5 del manual.

Asimismo, se facilitará la asistencia de los inspectores encargados de la ejecución del programa a las actividades de formación organizadas por otras administraciones públicas, en especial por el Ministerio competente en alimentación de acuerdo con el punto 15 del sistema de control de la calidad comercial alimentaria.

Anualmente se establecerá, de forma priorizada, las actividades formativas, según establece el PACCA.

4.1.11. Relación con otros planes de control en otros ámbitos, sectores o fases de la cadena alimentaria

Este programa se dirige al control en la primera comercialización. Tiene relación con programas que terminan en la primera comercialización como los de Control de la Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica. Se complementa con el programa de control de etiquetado de carne de vacuno y el programa de trazabilidad en el ámbito de la seguridad alimentaria en la industria alimentaria y continúa parcialmente con el programa de etiquetado de los alimentos.

4.1.12. Revisión del plan de control: mecanismos de mejora, actualización y adaptación del sistema de control.

Criterios para la revisión del plan:

- Actualización y ponderación de los criterios de riesgo
- Seguimiento exhaustivo de los indicadores fijados para valorar la aplicación del plan
- Casos de incumplimientos detectados en los años precedentes.
- Evolución de los procesos productivos.
- Elaboración de estadísticas y comparativa de muestras e inspecciones planificadas y realizadas.
- Análisis del riesgo realizado con los datos de los resultados obtenidos en los años inmediatamente anteriores y su evaluación
- Nueva normativa.
- Resultados de auditorias o misiones comunitarias.
- Acuerdos de colaboración o coordinación

4.2. PLANES DE CONTINGENCIA (EMERGENCIA)

Descripción del plan de contingencia

No existen.

4.3. ASISTENCIA MUTUA

Véase punto 4.1.6 de este índice y también el punto 21 del Sistema de Control de la Calidad Alimentaria del Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria en cuanto a asistencia a otros Estados Miembros.

4.4. AUDITORÍA DEL PROGRAMA DE CONTROL

De acuerdo con lo previsto en el Reglamento (CE) nº 882/2004 este programa de control será auditado por un equipo auditor interno dependiente de la Secretaría General Técnica del Departamento de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón.

En cualquier caso y en cumplimiento de lo que indica el artículo 4(6) del reglamento 882/2004 las auditorias tendrán la finalidad entre otras cosas de:

- Verificación de cumplimiento de los acuerdos en orden de poder asegurar que los controles oficiales han sido desarrollados tal y como se indicaron siguiendo las instrucciones pertinentes al control.
- Verificación de la efectividad del control según los resultados obtenidos del control
- Verificar si los controles se adaptan a lo establecido en el reglamento
- Seguimiento de la guía de la Comisión
- Realización de informe anual que sintetice las actividades de auditoria para ser remitido a la FVO junto con los resultados de los controles oficiales

4.5. MÉTODOS USADOS PARA ASEGURAR EFICACIA DEL CONTROL

El control oficial realizado en ejecución de este programa asegura que es eficaz al justificar los siguientes elementos:

- Imparcialidad, calidad y coherencia del control
- Ausencia de conflicto de intereses del personal de control
- Capacidad suficiente de los laboratorios oficiales
- Personal suficiente y cualificado
- Recursos materiales y económicos suficientes para que el personal realice los controles con eficacia
- Capacidad jurídica necesaria para la realización del control y medidas siguientes

- Cooperación de los operadores económicos
- Disponibilidad de procedimientos documentados para el desarrollo del control por los distintos agentes.
- Disponibilidad de informes de control o cualquier medio escrito de constancia del control efectuado y sus resultados.

Por otro lado, la auditoria del programa de control oficial, analizará la eficacia del programa y el cumplimiento de estos criterios