

TENDENCIAS ACTUALES DE LOS SISTEMAS DE INSPECCIÓN OFICIAL

“Avances en Higiene y Seguridad Alimentaria”

D. Juan Manuel Troncoso

Jefe de Sección de Supervisión y Auditoría
Servicio de Sanidad Alimentaria
Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Toledo 6 de Junio 2007

TENDENCIAS EN EL CONTROL OFICIAL

- ◆ **DISPOSICIONES LEGISLATIVAS PARA LA ORGANIZACIÓN DE LOS CONTROLES**
- ◆ **R. 882/04** controles oficiales 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.
- ◆ **R. 854/04** por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

PRINCIPIOS ESENCIALES

- ◆ Los alimentos deben ser seguros y salubres. Normas para alcanzar este objetivo.
- ◆ Norma básica R. 178/2002 (principios generales); normas específicas (desde nutrición animal a OMG)
- ◆ Operadores deben asegurarse que en todas las etapas de producción cumplen los requisitos de las normas a efectos de sus actividades
- ◆ Autoridad competente debe **velar, hacer el seguimiento y verificar** que se cumplen los requisitos

PRINCIPIOS ESENCIALES

- ◆ Marco armonizado (Evaluación)
- ◆ Personal suficiente y cualificado (dotado de medios). **Formación**
- ◆ **Técnicas apropiadas** que combinen:
 - **Actividades de vigilancia regulares**
 - **Controles más intensivos**

PRINCIPIOS ESENCIALES

- ◆ Frecuencia de los controles además de **regular** debe ser proporcional a la **naturaleza del riesgo**
- ◆ Tener en cuenta los **resultados de los controles** de los operadores alimentarios (**toma de decisiones**)
- ◆ Controles ante **sospecha de incumplimiento**
- ◆ **Procedimientos documentados** (aplicación uniforme y calidad continua)

PRINCIPIOS ESENCIALES

- ◆ **Coordinación** entre entidades centrales, regionales y locales
- ◆ **Coordinación y cooperación** entre unidades de control
- ◆ **Coordinación entre autoridades competentes** (granja hasta la mesa)
- ◆ **Delegar** en organismos de control, tareas oficiales

PRINCIPIOS ESENCIALES

- ◆ **APLICACIÓN DE PLAN NACIONAL DE CONTROL PLURIANUAL (Informe anual – Resultados de los controles; tipo y casos de incumplimientos)**
- ◆ **Base sólida** para que la Comisión efectúen controles a los Estados Miembros
- ◆ **Verificar** si los controles oficiales se organizan de acuerdo con lo dispuesto en la norma comunitaria
- ◆ **Misiones de la FVO**

PRINCIPIOS ESENCIALES

- ◆ Cada autoridad competente que sea responsable de la organización de los controles
- ◆ Auditorias externas
- ◆ Auditorias internas
- ◆ **Verificar si los controles oficiales se aplican de forma efectiva y si son adecuados para alcanzar los objetivos del Reglamento**

¿Cómo organizar la vigilancia?

- ◆ **Controles oficiales:**
 - ◆ Regulares
 - ◆ Basados en riesgos
 - ◆ Basados en el historial del operador
 - ◆ Fiabilidad de los autocontroles
 - ◆ Datos que puedan determinar incumplimiento
-
- ◆ **Conclusión:** Un tipo de industrias requiere mayor frecuencia (p.e. RTE). **Incremento al que incumple**

¿Cómo organizar la vigilancia?

- ◆ **Controles oficiales:**
- ◆ Sin previo aviso
- ◆ Con notificación previa (Auditorias)
- ◆ Examen sistemático e independiente para determinar si las actividades y sus resultados se corresponden con los planes previstos, y si estos se aplican eficazmente y son adecuados para alcanzar los objetivos.

¿Cómo organizar la vigilancia?

- ◆ **Controles oficiales (R. 854/04)**
- ◆ **Dirigidos a verificar**
- ◆ **R. 852/04 (higiene productos alimenticios)**
- ◆ **R. 853/04 (higiene alimentos de origen animal)**
- ◆ **R. 1774/04 (Subproductos no aptos para consumo humano SANDACH)**

¿Cómo organizar la vigilancia?

- ◆ **Controles oficiales (R. 854/04)**
- ◆ Auditorias de **Procedimientos APPCC**
- ◆ Auditorias **Buenas Prácticas de Higiene**
- ◆ Auditorias de los aspectos relativos al **bienestar animal**
- ◆ Auditorias de los **SANDACH**
- ◆ **Funciones específicas de auditoria (anexos)**

CONTROLES OFICIALES

- ◆ **Coexistencia**
- ◆ **Inspección, Control, Auditoria**
- ◆ **VERIFICAR examen y estudio de prueba objetiva que evidencie que se ha cumplido el objetivo**
- ◆ **Asegurar coordinación y cooperación de las unidades de control (ejecución por los distintos niveles).**

ACTIVIDADES, MÉTODOS Y TÉCNICAS DE CONTROL

- ◆ Examen de los sistemas de control (operadores)
- ◆ Instalaciones, equipos, materias primas, productos semielaborados, materiales en contacto con los alimentos etc...
- ◆ **Comprobación de la condición sanitaria (higiene y mantenimiento de las instalaciones)**
- ◆ **Evaluación de los procedimientos desarrollados por el operador**

ACTIVIDADES, MÉTODOS Y TÉCNICAS DE CONTROL

- ◆ Examen de la documentación escrita y los registros
- ◆ Entrevista con operadores y personal
- ◆ Lectura de los valores registrados por los instrumentos
- ◆ Mediciones con instrumental propio
- ◆ Otras que se consideren necesarias (p.e. toma de muestras)

ACTIVIDADES, MÉTODOS Y TÉCNICAS DE CONTROL

- ◆ **2 componentes para el control oficial**
- ◆ **Observación directa del proceso o verificación in situ**
- ◆ **Verificación por registro**
- ◆ **Analizar cumplimiento por 1 o los 2 componentes. Cada uno tiene sus ventajas**

ACTIVIDADES, MÉTODOS Y TÉCNICAS DE CONTROL

- ◆ **Observación directa/verificación in situ**
 - **Observación del proceso. Evaluar la condición sanitaria.**
 - **Comprobar que lo que ha escrito se aplica.**
 - **Comprobar la adopción de las medidas correctoras (verificar las medidas que se adoptan ante una desviación)**
 - **Comparar resultados de verificación in situ con los registrados por el establecimiento en ese momento**
 - **Fiabilidad del control del operador.**

ACTIVIDADES, MÉTODOS Y TÉCNICAS DE CONTROL

- ◆ **Verificación por registros**
- **Evaluar cuando no somos testigos directos**
- **Permite analizar tendencias**
- **Evidencian el cumplimiento del Plan**
- **Informes y adopción de medidas reglamentarias**
- **Evidencias de riesgo sanitario.**
- **Fiabilidad de los controles**

ACTIVIDADES, MÉTODOS Y TÉCNICAS DE CONTROL

- ◆ **Auditorias**
- ◆ **Esquema fijado debe disponer de un equilibrio de estos 2 componentes**
- ◆ **Objetivo: determinar si personal y las actividades cumplen con los requisitos marcados en las normas**
- ◆ **Elaborar documentos en que se deje constancia de los elementos que se ha tenido en cuenta y las conclusiones de la auditoria**

MEDIDAS EN CASO DE INCUMPLIMIENTOS

- ◆ **Deficiencias en el control oficial**
- ◆ **Respuesta por parte del establecimiento**
- ◆ **Acciones inmediatas**
- ◆ **Acciones planeadas**
- ◆ **Establecer plazos de ejecución**
- ◆ **Programar como se va a realizar el seguimiento**

MEDIDAS EN CASO DE INCUMPLIMIENTOS

- ◆ **Carácter incumplimiento y antecedentes del operador**
- ✓ **Imposición procedimientos de salubridad**
- ✓ **Restricción o prohibición de la comercialización**
- ✓ **Suspensión (parte o totalidad de la empresa)**
- ✓ **Retirada de autorizaciones**
- ✓ **Destino de productos a otros fines**
- ✓ **Supervisión oficial en la retirada y destrucción de productos**
- **Notificación escrita, procedimiento aplicable y plazos límite para recurrir estas actuaciones.**

MEDIDAS EN CASO DE INCUMPLIMIENTOS

- ◆ **Carácter incumplimiento y antecedentes del operador**
- ✓ **Imposición procedimientos de salubridad**
- ✓ **Restricción o prohibición de la comercialización**
- ✓ **Suspensión (parte o totalidad de la empresa)**
- ✓ **Retirada de autorizaciones**
- ✓ **Destino de productos a otros fines**
- ✓ **Supervisión oficial en la retirada y destrucción de productos**
- **Notificación escrita, procedimiento aplicable y plazos límite para recurrir estas actuaciones.**

CONCLUSIONES

- ◆ **Entrada Paquete de Higiene**
- ✓ **Establece unos profundos cambios en la organización de los controles oficiales**
- ✓ **Combinación de controles regulares periódicos con controles más intensivos**
- ✓ **Evaluación dentro de un marco armonizado**
- ✓ **Cada autoridad con responsabilidad en la organización debe evaluarse (externa o interna)**