

TEMA 11

Manipulación de alimentos. Requisitos de los manipuladores de alimentos. Formación continuada de los manipuladores. Control y supervisión de la autoridad competente. Exámenes médicos. Acreditación de la formación. Régimen sancionador

REFERENCIAS LEGISLATIVAS

Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, cuya última modificación se ha producido por Reglamento (UE) 2021/382 de la Comisión de 3 de marzo de 2021 por el que se modifican los anexos del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta a la gestión de los alérgenos alimentarios, la redistribución de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria

Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, cuya última modificación se ha producido por Ley 6/2018, de 3 de julio, de Presupuestos Generales del Estado para el año 2018

Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, cuya última modificación se ha producido por Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales

BIBLIOGRAFÍA

Castaño Aguirre, L. Manual. Preparación de materias primas (MF0543_1). Certificados de profesionalidad. Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria (INAD0108). Editorial CEP. 2015

Felipe Gallego, J., Peyrolón Melendo, R. Diccionario de hostelería, editorial Paraninfo. 2004

FoodDrinkEurope - Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas. Guía de gestión de alérgenos en la industria alimentaria. Madrid. 2013

Garcés Blanco, M. Curso de cocina profesional. Editorial Paraninfo. 1991

Rollán Gordo, A., Ortega Hurtado de Mendoza, M.A., Palma Barriga, A. Guía de aplicación de las exigencias de información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador y de los envasados por los titulares del comercio al por menor. Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición. 2015

VV.AA. Larousse Gastronomique en español. Editorial Larousse. 2015

Wright, J., Treuille, E. Guía completa de las técnicas culinarias (Le cordon bleu). Editorial Blume. 2016

OBJETIVOS

Identificar las principales normas en cuanto a la manipulación de alimentos en el contexto profesional y las buenas prácticas asociadas a su desempeño

Estudiar en profundidad el concepto de análisis de peligros en el ámbito laboral culinario

Nota

Téngase en cuenta que el contenido solicitado en este tema coincide con el articulado del Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos. Dicho Real Decreto se encuentra derogado, por lo que alguno de los subepígrafes se han desarrollado siguiendo la normativa vigente en la fecha de edición del presente manual.

1. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. REQUISITOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS. FORMACIÓN CONTINUADA DE LOS MANIPULADORES. CONTROL Y SUPERVISIÓN DE LA AUTORIDAD COMPETENTE. EXÁMENES MÉDICOS. ACREDITACIÓN DE LA FORMACIÓN. RÉGIMEN SANCIONADOR

1.1 Introducción

A. La cadena alimentaria

La cadena alimentaria son las etapas por las que pasa todo alimento desde su fuente de producción, transporte, almacenamiento, procesamiento, conservación y comercialización hasta su consumo.

En el largo camino que recorre un alimento se presentan circunstancias en las cuales puede ser contaminado. A estos momentos se los denomina “riesgos”, y es necesario saber reconocerlos para poder actuar y controlar sus consecuencias.

- En la fuente de **producción**: a través de agua sucia o de alimentos regados con aguas servidas.
- En la etapa de **transporte**: en caso de que el vehículo en el que se transportan los alimentos no tiene un depósito en buenas condiciones de salubridad, es decir que esté infectado u oxidado.
- En la etapa de **almacenamiento**: si el lugar donde se guardan los alimentos no existe suficiente ventilación o buena higiene. Si los productos no están seleccionados, distribuidos y separados adecuadamente, es decir, los alimentos crudos de los cocidos. Si los alimentos almacenados se encuentran cerca de productos tóxicos, basura o servicios higiénicos.
- En la fuente de **procesamiento**: si la higiene del manipulador de alimentos no es la adecuada y no se lava las manos luego de entrar al baño o si este tiene heridas sin protección

en las manos. Si el manipulador tiene enfermedades infectocontagiosas, tose o estornuda sobre los alimentos.

- En la etapa de **conservación**: si se dejan los alimentos sin protección, si no se mantienen refrigerados aquellos alimentos que lo necesiten o si están expuestos a los insectos, moscas y roedores.
- En la **comercialización**: si el alimento tiene pocos días de duración y no está guardado en refrigeración. Si no se protegen del sol, polvo u otros contaminantes.
- En el **consumo**: si se manipulan los alimentos con las manos sucias o después de utilizar los servicios higiénicos sin habérselas lavado; si se comen en lugares donde hay focos infecciosos (polvo, basura, moscas, perros, etc.) o si los utensilios que se utilizan para comer no están bien lavados.

B. ¿Qué determina la calidad de un alimento?

- **Valor nutritivo**: los alimentos tienen una serie de características nutricionales propias, que deben procurar mantenerse durante los procesos tecnológicos a que se someten.
- **Producción segura** en todas sus fases: los procesos y las tecnologías utilizadas en la producción de alimentos, no deben poner en riesgo la salud de las personas.
- **Características organolépticas agradables**: la textura, color, sabor, olor, aspecto, etc. determinan la calidad de un alimento.
- **Inocuidad**: la ausencia de elementos o compuestos que pongan en riesgo la salud y/o vida de los consumidores.



C. ¿Cómo se afecta la inocuidad de los alimentos?

La inocuidad de los alimentos puede ser afectada en cualquier etapa de la producción, procesamiento, transporte y almacenamiento, mediante la contaminación con una serie de elementos o compuestos, que generan condiciones peligrosas para la salud y altos gastos económicos para el estado y las personas por no adoptar medidas de seguridad alimentaria

1.2 Manipulación de alimentos: técnicas y buenas prácticas

Una correcta higiene y una cocción adecuada aseguran una eficaz destrucción de los microorganismos en los alimentos.

Conviene tener presente que las directrices en materia de manipulación de alimentos estaban reguladas con carácter general en el **Decreto 2484/1967**, de 21 de septiembre, por el que

se aprueba el texto del Código Alimentario Español, si bien la mayor parte del contenido de dicha norma dedicado a la manipulación de alimentos quedó derogada por el Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

A. Directrices de higiene y limpieza

a. Higiene de la persona que manipula los alimentos

La higiene es la medida más importante a la hora de preservar el correcto estado de los alimentos y prevenir cualquier posible intoxicación de índole alimentaria.

Teniendo ello presente, mantener una adecuada **higiene de las manos** es esencial, toda vez que son la fuente más común de transmisión de microorganismos. Por eso, hay que:

- Lavarse manos (sin anillos, pulseras, relojes, etc.), antebrazos (para lo cual será preciso subir las mangas en su caso) y uñas con agua y jabón. Una vez se tienen las manos enjabonadas, el correcto lavado de manos pasa por seguir los siguientes pasos: frotar palma contra palma, frotar palma contra dorso, frotar las palmas con los dedos entrelazados, limpiar de forma rotatoria los pulgares, enjabonar las puntas de los otros dedos, enjabonar las muñecas y, por último, aclarar con abundante agua. En este sentido, el lavado de manos está indicado:
 - Antes de la preparación de los alimentos para su cocinado y durante la misma.
 - Después de ir al aseo.

Atención

En caso de enfermedad, hay que abstenerse de cualquier manipulación de alimentos.

- Al cambiar de tarea.
- Después de tocar cualquier posible fuente de infección (ejemplo: basura, animales, tabaco, dinero, alguna parte del cuerpo, etc.).
- Después de tocar alimentos crudos.
- Después de limpiar superficies o utensilios.
- Tras un descanso.
- Secarse las manos con toallas o paños de un solo uso o bien mediante secador de aire caliente.
- Tener las uñas cortas y limpias.
- Usar guantes desechables para manipular alimentos.
- Evitar el uso de efectos personales que puedan retener suciedad como anillos, relojes o pulseras.
- En caso de tener heridas en las manos: aquellas deben ser protegidas con elementos estériles como tiritas, gasas, etc. Seguidamente, hay que cubrir la mano que presenta la herida con unos guantes para evitar todo contacto entre la mano y los alimentos. Dicho guante debe ser tirado a la basura una vez terminada la tarea.

Sin perjuicio de lo anterior, hay que cuidar la higiene también en otros aspectos tales como:

- El **cabello**:
 - Debe lavarse de manera regular.
 - Antes de manipular alimentos, el cabello debe estar recogido, usando gorros o cubrecabezas para el pelo de la cabeza o mascarillas para cubrir la barba.
 - Hay que evitar peinarse si se lleva puesta la misma ropa con la que se va a manipular el alimento.
- La **ropa (uniforme de trabajo)**:
 - Debe ser limpia, amplia, ligera y lavable.
 - De ser posible, usar algún elemento protector como mandiles o delantales.
 - Tiene que guardarse limpia y separadamente de la ropa de uso común.
- La **nariz** y la **boca**:
 - En caso de tos o estornudo: no toser ni estornudar en dirección a los productos manipulados. Hay que tapar el estornudo o la tos con la mano o, preferiblemente, en el codo, lavando las manos a continuación.
 - Evitar comer, beber, mascar chicle o fumar durante la manipulación o el cocinado.
 - Utilizar pañuelos de un solo uso.

b. Higiene de la estancia y utensilios de manipulación

Para evitar la transmisión a los alimentos de microorganismos nocivos presentes en diversas superficies y objetos, hay que extremar las medidas de limpieza. Por esa razón, hay que:

- Lavar y desinfectar todos los utensilios y las superficies empleadas en la preparación de los alimentos.
- Mantener una protección activa de los alimentos, los utensilios y las superficies utilizadas en la preparación de los alimentos, especialmente ante posibles contaminaciones externas de origen humano o animal.
- Lavar y cambiar diariamente los paños de cocina.
- Limpiar diariamente la cocina.
- Evitar el uso de los mismos utensilios para alimentos crudos y cocinados.
- Depositar la basura y los residuos generados en recipientes apartados y con tapadera, que deberán limpiarse con frecuencia.

Atención

Los utensilios y las superficies empleadas en la manipulación de alimentos deben estar fabricados con material inocuo. En ese sentido, resulta recomendable prescindir del uso de herramientas y cubiertos de madera.

B. Directrices referentes a los alimentos en sí

a. Compra de alimentos

A la hora de adquirir los alimentos a cocinar, hay que tener muy presente el **estado** de los mismos y su **fecha de caducidad**.

b. Separación entre alimentos crudos y alimentos cocinados

Dado que los alimentos crudos pueden transmitir a los cocinados microorganismos perjudiciales, hay que tener presentes las siguientes medidas:

- Conservar los alimentos en recipientes y estantes separados.
- Evitar el uso de utensilios y superficies que se hayan empleado para preparar previamente otros alimentos si no se han limpiado.

c. Almacenamiento y conservación de los alimentos

Una vez adquiridos y hasta que llegue el momento de prepararlos, los alimentos se almacenan en:

- Almacenes, en el caso de productos "secos" (tales como conservas, botes, harina, azúcar, etc.). Los criterios de colocación serán los siguientes: agruparlos por tipo; dentro de un mismo tipo, ordenar los productos conforme a su fecha de caducidad; nunca deberán estar directamente en contacto con el suelo ni con las paredes.
- Frigoríficos (cámaras, arcones, etc.), en el caso de productos "frescos" o congelados: carne, pescado, fruta, verdura.
- Bodegas, en el caso de bebidas que contengan alcohol.



Para evitar la propagación de microorganismos, es preciso tener en cuenta estas pautas referentes a la **temperatura de conservación**:

- Evitar dejar a temperatura ambiente los alimentos ya cocinados. En ese sentido:
 - De cara a ralentizar la propagación de microorganismos, hay que preservar los alimentos cocinados que no se vayan a consumir inmediatamente en la nevera o un

aparato refrigerador similar, sin que se superen los 5 grados ni se excedan las **48 horas**. No obstante, para no afectar a la temperatura de otros alimentos presentes en la nevera o el frigorífico, hay que dejar enfriar el alimento cocinado antes de introducirlo.

- Si se opta por mantener calientes los alimentos cocinados, se recomienda que la temperatura sea de mínimo 65 grados, usando para ello un horno o el electrodoméstico denominado "mesa caliente".
- Congelar (o, en su defecto, refrigerar) los alimentos perecederos susceptibles de ello, dado que la congelación impide el desarrollo de los microorganismos. En este sentido, en lo que al pescado y marisco se refiere, conviene que saber que el pescado debe mantenerse en torno a los 0 grados, mientras que el marisco debe mantenerse entre 4 y 5 grados; además los pescados congelados deben conservarse a una temperatura que no exceda de -18 grados y envolverse para evitar que se resequen y se quemen con el hielo.

Respecto a la **descongelación**, conviene tener en cuenta que:

- La descongelación debe realizarse de manera mecánica (mediante nevera, horno o microondas), nunca dejando los alimentos expuestos a la temperatura ambiente.
- Los alimentos deben cocinarse rápidamente una vez descongelados.
- No se debe congelar nuevamente un alimento ya descongelado, salvo que se cocine adecuadamente antes y admita congelarse tras dicho cocinado.
- Antes de consumir un alimento cocinado descongelado, hay que asegurarse de que alcanza una temperatura de 70 grados durante **15 segundos** como mínimo. En este sentido, cabe aconsejar que solamente se recaliente la cantidad de alimento que se vaya a consumir, dado que sucesivos recalentamientos pueden favorecer las toxiinfecciones.

d. Cocinado de alimentos

- **Indicaciones:** si el producto a manipular indica en su etiquetado un modo de preparación específico para dicho alimento, se seguirán tales indicaciones.
- **Antelación:** no hay que preparar alimentos con demasiada antelación a su consumo.
- **Temperatura:** los microorganismos que puedan estar presentes en los alimentos quedan anulados si dicho alimento alcanza en su centro una temperatura de aproximadamente 70 grados durante **30 segundos**. En ese sentido, en lo que se refiere a:
 - Carne: alcanza esa temperatura si presenta un color gris (en la carne de vacuno) o rosa (en la carne aviar).
 - Pescado: la temperatura será la adecuada si su textura se muestra blanca, firme y fácilmente separable.
 - Caldos, guisos y sopas: es necesario cerciorarse de que se alcanza una temperatura de ebullición.

- Huevos: cuando la yema y la clara estén cuajadas será el momento de concluir el cocinado.
- **Pescado crudo:** cuando se vaya a consumir en crudo un pescado, hay que tener en mente estas consideraciones:
 - Antes de proceder a su manipulación, el pescado debe haber estado congelado a -20 grados durante **24 horas** como mínimo.
 - Eviscerar el pescado rápidamente, en el caso de no comprarlo ya eviscerado.

e. Uso de agua potable

Es muy importante el uso de agua potable para el cocinado de los alimentos, así como para su preparación, por ejemplo, en el caso de hortalizas o frutas.

f. Atención a la caducidad y signos sospechosos

Antes de proceder a la manipulación de un alimento para su cocinado, hay que atender a la fecha de caducidad (no confundirla con la fecha de consumo preferente) indicada en el producto, evitando manipular cualquier alimento que haya superado dicha fecha. Igualmente, hay que evitar el uso de alimentos que presente exteriormente algún signo que indique que se ha malogrado (moho, olor desagradable, deterioro en el envase, etc.).

1.3 Formación continuada de los manipuladores

La formación en materia de higiene alimentaria se reconoce como uno de los pilares básicos en el seno de la empresa alimentaria para asegurar la correcta aplicación de los requisitos adecuados en cada fase o proceso y conseguir así la producción de alimentos seguros.

Este requerimiento, que tiene su reflejo en la normativa alimentaria (**Reglamento CE nº 852/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril relativo a la higiene de los productos alimenticios).

Todas las empresas alimentarias han de seguir asegurando la correcta formación de sus trabajadores, manipuladores de productos alimenticios, en tanto que por el control sanitario oficial en el curso de sus actividades (inspecciones, auditorias, etc.) se seguirá comprobando la adecuación de dicha formación, y su ausencia, o no adecuación, supondrá la adopción de cuantas medidas sancionadoras o cautelares que correspondan al mismo nivel que cualquier otro incumplimiento.

Corresponde a los responsables de las empresas alimentarias garantizar que los manipuladores de alimentos tengan una formación adecuada a su puesto de trabajo, que debe acreditarse documentalmente. La derogación de los textos legales citados, insistimos, no modifica esta obligación.

La formación requerida para que cualquier empleado pueda tener esa acreditación puede ser impartida por los siguientes **organismos**:

- La propia empresa en la que trabaje la persona empleada.
- Una empresa o una entidad que sea externa a la empresa.
- Asociaciones, cámaras de comercio o centros de formación siempre que hayan sido reconocidos por los organismos oficiales.

El **certificado** puede obtenerse de dos formas:

- Realizando un curso de manipulador de alimentos presencial.
- Realizando un curso a distancia por internet. En relación con esta formación del personal de las empresas alimentarias, resulta de aplicación el Reglamento (CE) nº 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, cuyo capítulo XII del Anexo II establece que **los operadores de las empresas alimentarias deberán garantizar**:
 - La supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.
 - Que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del procedimiento basado en los principios de APPCC (Artículo 5) o la aplicación de las guías de prácticas correctas de higiene, hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de los principios del APPCC.
 - El cumplimiento de todos los requisitos de la legislación nacional relativa a los programas de formación para los trabajadores de determinados sectores alimentarios.

De lo anterior se deduce que:

- La empresa alimentaria es la responsable de la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores, de acuerdo con su actividad laboral. Esta formación la podrá impartir, tal y como apuntábamos anteriormente, la propia empresa alimentaria, otras entidades que ofrezcan este servicio y centros de formación profesional o educación reconocidos por los organismos oficiales dentro de su formación reglada.
- La empresa alimentaria es así mismo responsable de que las personas (manipuladores y no manipuladores) que tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del sistema APPCC o la aplicación de las guías de prácticas correctas de higiene, hayan recibido una formación adecuada. La formación es un medio necesario para conseguir el objetivo de implantación y correcto funcionamiento del sistema APPCC o la aplicación de las guías oficiales de prácticas correctas de higiene.
- El Reglamento europeo prevé que puedan establecerse programas de formación nacional para determinados sectores. Si bien hasta la fecha no se han establecido, no hay que descartar que puedan establecerse en un futuro. Cabe recordar que existen ciertas titulaciones o grados de formación profesional en cuyo currículo se da cumplida respuesta a las necesidades de formación de cualquier manipulador de productos alimenticios.

1.4 Control y supervisión de la autoridad competente

El Capítulo III de la **Ley 17/2011, de 5 de julio**, de seguridad alimentaria y nutrición regula el control oficial y coordinación administrativa en materia de seguridad alimentaria, ámbito en el que cabe encuadrar lo referente a la manipulación de alimentos. Por ese motivo, en este epígrafe reseñaremos el contenido del citado capítulo.

Es preciso apuntar que el ámbito de la **Ley 17/2011, de 5 de julio**, de seguridad alimentaria y nutrición, comprende las siguientes actuaciones y actividades:

- a) La seguridad de los alimentos y los piensos destinados a animales productores de alimentos a lo largo de todas las etapas de producción, transformación y distribución.
- b) La planificación, coordinación y desarrollo de las estrategias y actuaciones que fomenten la información, educación y promoción de la salud en el ámbito de la seguridad alimentaria y la nutrición.
- c) Las actividades de las personas físicas o jurídicas, de naturaleza pública o privada, en cuanto que tales actividades estén relacionadas directa o indirectamente con alguna de las finalidades de esta ley.

Salvo en aquellos supuestos en que sea necesario establecer normas sanitarias específicas para la protección de las personas, se encuentran excluidas de su ámbito de aplicación:

- a) La producción doméstica de piensos para su utilización en la alimentación de animales destinados a la producción de alimentos para consumo propio, o de animales no destinados a la producción de alimentos.
- b) La alimentación de animales destinados a la producción de alimentos para consumo propio o para las actividades mencionadas en la letra b), del apartado 3, del artículo 1 del Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- c) La alimentación de animales no destinados a la producción de alimentos.
- d) El suministro directo, a nivel local, de pequeñas cantidades de producción primaria de piensos por el productor a explotaciones agrarias locales para su utilización en dichas explotaciones.
- e) La producción primaria de alimentos para uso privado, la preparación, manipulación o almacenamiento domésticos de alimentos para consumo propio.

A. Competencias, coordinación y cooperación

Corresponde a las distintas Administraciones públicas, en el ámbito de sus respectivas competencias, la realización de los controles oficiales necesarios para asegurar el cumplimiento de lo previsto en la **Ley 17/2011** y las disposiciones de las Comunidades Autónomas aplicables en la materia. A estos efectos, el punto de contacto con la Comisión Europea y con los

restantes Estados miembros de la Unión Europea será la **Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición**.

La Administración General del Estado, las Administraciones de las Comunidades Autónomas y las entidades locales podrán celebrar convenios de colaboración para la creación de órganos mixtos de control e inspección, o para el establecimiento de otras fórmulas de cooperación.

Asimismo, la Administración General del Estado establecerá en materia de seguridad alimentaria mecanismos de coordinación y cooperación con las autoridades competentes de las administraciones responsables de control oficial, en especial en lo referente a la aplicación de los planes oficiales de control y organización de visitas comunitarias de control, al objeto de asegurar su correcta realización.

B. Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria

Por los órganos competentes de las Administraciones públicas se establecerá un Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria en el ámbito de aplicación de la **Ley 17/2011**, que tendrá una **duración plurianual**. La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, a través de sus órganos encargados de establecer mecanismos eficaces de coordinación y cooperación entre las Administraciones públicas con competencias en materia de seguridad alimentaria, y teniendo en cuenta las directrices que por la Comisión europea se establezcan al respecto, adoptará los objetivos, los contenidos y periodicidades correspondientes al Plan nacional integral de carácter plurianual.

Las decisiones habrán de sustentarse necesariamente en el máximo consenso y coordinación entre ellas, imprescindibles en aras a obtener la obligatoria cohesión del Plan de control oficial.

Los controles oficiales que a tal efecto se establezcan, serán sistemáticos, suficientemente frecuentes, y basados en el riesgo en los puntos de inspección fronterizos y en los lugares en los que se produzcan, transformen, almacenen o comercialicen los alimentos o los piensos, y, ocasionales, en cualquier momento y lugar donde circulen o se encuentren dichos productos.

En relación con los controles oficiales que se realicen como consecuencia de los programas establecidos en el Plan conforme a lo dispuesto en los apartados anteriores, que correspondan a los órganos competentes de las Comunidades Autónomas, y de común acuerdo con estas, la Administración General del Estado, establecerá los cauces de coordinación y cooperación necesarios, con el fin de garantizar que los criterios de control oficial sean integrales, coordinados, equivalentes y proporcionados en todo el territorio nacional.

C. Auditorías

Las autoridades competentes de las Administraciones públicas **realizarán auditorías internas o podrán ordenar la realización de auditorías externas**, y atendiendo al resultado de estas, tomarán las medidas oportunas para asegurarse de que se están alcanzando los objetivos previstos en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria.

La finalidad de las auditorías es verificar si los controles oficiales relativos al cumplimiento de la legislación referida a las distintas fases de la cadena alimentaria se aplican de forma efectiva y si son los adecuados para alcanzar los objetivos de dicha legislación, incluido el cumplimiento de los planes de control y la formación del personal inspector.

Atendiendo al resultado de las auditorías, las autoridades competentes de las Administraciones públicas tomarán, en el ámbito de sus competencias, las medidas oportunas para asegurar que se alcanzan los objetivos establecidos en la legislación alimentaria.

Tome nota

Las Administraciones públicas competentes, a fin de que se lleve a cabo un proceso de auditorías que reúna la necesaria homogeneidad, establecerán los mecanismos de coordinación efectiva necesarios, y garantizarán que los sistemas abarcan todas las actividades de control en todas las etapas de la cadena alimentaria.

D. Examen independiente de las auditorías

De conformidad con lo establecido en el Reglamento (CE) nº 882/2004, las auditorías realizadas por las Administraciones públicas con el fin de validar la eficacia de los controles oficiales, serán objeto de un examen independiente.

A través de los órganos y procedimientos de coordinación existentes, las autoridades competentes de las Administraciones públicas establecerán los **criterios mínimos comunes** en que habrá de basarse la correcta ejecución del examen independiente de los procesos de auditoría.

E. Informe anual

Con periodicidad anual, la **Administración General del Estado** hará llegar a la **Comisión Europea** un

informe, en el que se pondrá de manifiesto el resultado de la ejecución del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria, desarrollado por las Administraciones públicas competentes. Dicho informe será remitido a las Cortes Generales, a los efectos de información y control y se pondrá a disposición del público.

F. Obligaciones informativas de las Comunidades Autónomas

Las autoridades competentes en la materia de las Comunidades Autónomas y las unidades de la Administración General del Estado competentes en materia de control oficial, proporcionarán a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición la **información derivada de la aplicación del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria** establecido en materia de seguridad alimentaria, teniendo en cuenta las directrices comunitarias y, en su caso, los acuerdos adoptados en los órganos de coordinación y cooperación entre las administraciones públicas con competencias en materia de seguridad alimentaria.

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, a través de sus órganos encargados de establecer mecanismos eficaces de coordinación y cooperación entre las Administraciones públicas con competencias en materia de seguridad alimentaria, establecerá el plazo y modo en el que habrán de suministrar a la Administración General del Estado la información enumerada en el apartado anterior y que formando parte del informe anual haya de hacerse llegar a la Comisión Europea.

G. Medidas de emergencia

Cuando como consecuencia de los controles oficiales se ponga de manifiesto la posibilidad de que un alimento o pienso, producido en la Unión Europea o proveniente de un país tercero, constituya un riesgo grave para la salud de las personas o de los animales, y dicho **riesgo no pueda controlarse convenientemente** mediante las medidas establecidas por las autoridades competentes, la Administración General del Estado podrá adoptar, a iniciativa propia o a petición de las Comunidades Autónomas, las medidas que estime convenientes, notificando las mismas a la Comisión Europea.

En los supuestos en que no se disponga de una evaluación del riesgo, se recurrirá, de considerarse necesario, a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y, en su caso, al Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, adoptándose las medidas provisionales que se estimen adecuadas al caso. De no existir datos científicos para la evaluación del riesgo, se aplicará el **principio de cautela**.

Las autoridades competentes de las distintas Administraciones públicas elaborarán conjuntamente, de manera coordinada, los procedimientos necesarios para el control efectivo de los riesgos relacionados con los alimentos o piensos.

H. Obligaciones informativas de la Administración General del Estado

La **Administración General del Estado** facilitará a las **Comunidades Autónomas** y, en su caso, a las **Administraciones Locales** que realicen control oficial, toda la información proveniente de la Comisión Europea, que pueda tener alguna incidencia tanto en el diseño de los planes de control oficial como en su desarrollo o ejecución.

Asimismo, la Administración General del Estado facilitará a las distintas Comunidades Autónomas y, en su caso, a las Administraciones Locales que realicen control oficial, la información derivada de los resultados de la aplicación del Plan nacional de control oficial.

I. Coordinación de los controles comunitarios

La Administración General del Estado comunicará con **carácter inmediato** y en particular a las Comunidades Autónomas, los calendarios del programa de control anual de la Comisión y los programas de las misiones comunitarias que le hayan sido comunicados con antelación por la Comisión Europea.

Cuando como consecuencia de los controles efectuados por la Comisión Europea se haga preciso el seguimiento de recomendaciones dirigidas a mejorar el cumplimiento de la legislación de los alimentos y los piensos, las Comunidades Autónomas afectadas por dichas recomendaciones mantendrán informada, sin dilación, a la Administración General del Estado, quien, a su vez, comunicará al resto de Comunidades Autónomas las acciones emprendidas y los resultados de las mismas en orden a la subsanación de las disconformidades detectadas. Asimismo, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición hará llegar, sin dilación alguna, a la Comisión Europea, las medidas adoptadas y el resultado de las mismas. Igualmente, lo anterior será de aplicación a los supuestos en que los hallazgos den lugar a un riesgo grave e inmediato para la salud pública, en cuyo caso, se procederá a la transmisión de la información con carácter inmediato.

J. Compensación de deudas en caso de responsabilidad por incumplimiento

Las Administraciones Públicas que, en el ejercicio de sus competencias, incumplieran lo dispuesto en la **Ley 17/2011** o en el Derecho comunitario afectado, dando lugar a que el Reino de España sea sancionado por las instituciones europeas asumirán, en la parte que les sea imputable, las responsabilidades que de tal incumplimiento se hubieran derivado. En el procedimiento de imputación de responsabilidad que se tramite **se garantizará, en todo caso, la audiencia de la Administración afectada**, pudiendo compensarse el importe que se determine con cargo a las transferencias financieras que la misma reciba.

La Administración del Estado podrá compensar dicha deuda contraída por la Administración responsable con la Hacienda Pública estatal con las cantidades que deba transferir a aquella, de acuerdo con el procedimiento regulado en la **Ley 50/1998**, de 30 de diciembre, de Medidas Fiscales, Administrativas y del Orden Social. En todo caso, en el procedimiento de imputación de responsabilidad que se tramite, se garantizará la audiencia de la Administración afectada.



Recuerde

La aplicación de la cultura de seguridad alimentaria tendrá en cuenta la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria.

1.5 Concepto de análisis de peligros

Desde el punto de vista de la seguridad alimentaria, un **sistema de autocontrol** se define como una serie de medidas adoptadas para que el producto alimenticio resultante de un proceso de producción o transformación y/o servicio sea un producto libre de riesgos para el consumidor.

Hasta 1993, el control de la calidad de las empresas alimentarias y, de modo particular, la inspección de alimentos por parte de la Administración Pública se llevaban a cabo a través de una inspección de las instalaciones y de los muestreos realizados en el producto final.

Tal forma de actuar adolecía de graves inconvenientes como la necesidad de realizar una toma de muestras bastante numerosa y la limitación en el tiempo en el caso de que procediera actuar de acuerdo con los resultados de los análisis. Además, estos resultados no permitían identificar las causas que provocaban los defectos en el producto y solo ponían de manifiesto los defectos propiamente dichos.