

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

EKONOMIAREN GARAPEN,  
JASANGARRITASUN ETA  
INGURUMEN SAILA

DEPARTAMENTO DE DESARROLLO  
ECONÓMICO, SOSTENIBILIDAD Y  
MEDIO AMBIENTE



Plan de control oficial  
de la cadena agroalimentaria  
del País Vasco 2021-2025

# Programa de Control Oficial de Alimentación Animal

2021-2025

**Elaborado por:** Unidad de Trazabilidad y Seguridad Alimentaria

**Aprobado por:** Grupo Horizontal de Coordinación (GHC)

Fecha aprobación: 20/05/2021

## Índice de Contenidos

- 1. Introducción**
- 2. Objetivos del Programa de Control Oficial**
- 3. Autoridades Competentes y Órganos de Coordinación**
  - 3.1. Competencias a nivel nacional
  - 3.2. Competencias autonómicas
  - 3.3. Órganos de coordinación
    - 3.3.1. Ámbito estatal
    - 3.3.2. Ámbito autonómico
- 4. Recursos disponibles para la realización de controles**
  - 4.1. Recursos humanos
  - 4.2. Recursos documentales
  - 4.3. Recursos materiales
  - 4.4. Procedimientos normalizados establecidos documentalmente
- 5. Descripción del programa de control**
  - 5.1. Planificación de los Controles Oficiales: priorización de los controles y categorización del riesgo
  - 5.2. Punto de control
  - 5.3. Niveles de inspección y frecuencia de los controles oficiales
  - 5.4. Naturaleza del control: métodos o técnicas usadas para el control oficial
  - 5.5. Incumplimientos del programa
  - 5.6. Medidas adoptadas ante la detección de incumplimientos
- 6. Calidad del Control Oficial**
  - 6.1. Supervisión de los controles oficiales o verificación de su cumplimiento
  - 6.2. Verificación de la eficacia del control oficial
  - 6.3. Auditoría del Programa Oficial

## 1. INTRODUCCIÓN

El Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, tiene como objetivo fundamental establecer la base para asegurar un nivel elevado de protección de la salud de las personas y de los intereses de los consumidores. Para ello instaura procedimientos eficientes en los que basar la toma de decisiones en cuestiones referentes a la seguridad de los alimentos y los piensos y establece una serie de principios generales y responsabilidades comunes. Así, en el artículo 17 se establecen las distintas responsabilidades en el ámbito de la seguridad alimentaria que, en lo que se refiere a los Estados miembros, deberán velar por el cumplimiento de la legislación alimentaria y controlarán y verificarán que los explotadores de empresas alimentarias y de piensos cumplen con los requisitos pertinentes de la legislación en todas las etapas de la producción, transformación y distribución. Para cumplir con esta obligación, los Estados miembros mantendrán, entre otras actividades, un sistema de controles oficiales que cubra todas las etapas mencionadas anteriormente.

En este sentido, el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, establece el marco armonizado comunitario de normas generales para la organización de los controles oficiales, que deben implementarse de forma programada e integrarse en un único Plan Nacional de control, integrado y plurianual que, a su vez, se componga de distintos programas de control aplicados a los diferentes ámbitos, entre los que se encuentra el ámbito de la alimentación animal.

## 2. OBJETIVOS DEL PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL

El objetivo principal que se persigue es asegurar que los piensos, como primer eslabón de la producción de alimentos de origen animal, cumplen con los requisitos generales de inocuidad y seguridad establecidos en el artículo 15 del Reglamento (CE) nº 178/2002.

Este objetivo incluye la comprobación del cumplimiento de las disposiciones relativas a la comercialización y uso de los piensos, incluyendo el control del etiquetado y del resto de información al consumidor final, de modo que la seguridad de los piensos

quede garantizada, y con ello, la protección de la salud pública, desde la parte que le compete.

Para conseguir este objetivo la Unidad de Trazabilidad y Seguridad Alimentaria establece un mínimo de frecuencia de inspecciones y de toma de muestras, basándose en el principio de análisis de peligros y evaluación del riesgo y de acuerdo con unos criterios objetivos y comunes, para comprobar que la legislación en materia de alimentación animal cumple.

Este documento debe entenderse como un documento marco destinado a garantizar la ejecución de los programas de control y PNT por parte de la Unidad de Trazabilidad y Seguridad Alimentaria del GV y, cuando las circunstancias lo requieran de las Direcciones de Ganadería de las DDFF que tengan establecimientos objeto de control oficial dentro de este programa en sus territorios.

### 3. AUTORIDADES COMPETENTES Y ORGANOS DE COORDINACIÓN

#### 3.1 Competencias a nivel nacional

La Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios y, en particular, la SGMPG es la responsable de la coordinación del programa, según el Real Decreto 430/2020, de 3 de marzo, por el que se desarrolla la estructura orgánica básica del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. La coordinación del programa con las autoridades competentes de las CCAA se realiza en el seno de la Comisión Nacional de Coordinación en Materia de Alimentación Animal (CNCAA).

La Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios es el punto nacional de contacto del Sistema de Alerta Rápida para alimentos y piensos (RASFF) en piensos, y la SGMPG es la responsable, a nivel nacional, de la coordinación de la red de alerta en alimentación animal. Además, participan como miembros de la red de alerta nacional las autoridades competentes en materia de seguridad alimentaria de las CCAA y de las ciudades de Ceuta y Melilla, responsables de la gestión de las comunicaciones de la red de alerta en su ámbito territorial, la Agencia de Seguridad Alimentaria y Nutrición, los Puntos de Entrada Nacionales para las importaciones de piensos de terceros países y las asociaciones más representativas del sector de la alimentación animal.

#### 3.2 Competencias a nivel autonómico

La Comunidad Autónoma del País Vasco tiene asumidas las competencias exclusivas en materia de agricultura y ganadería, según el artículo 10.9 de la Ley Orgánica 3/1979,

de 18 de diciembre, del Estatuto de Autonomía del País Vasco, todo ello sin perjuicio de lo establecido en el artículo 149.1. 13ª y 16ª de la Constitución.

El Decreto 68/2021, de 23 de febrero, por el que se establece la estructura orgánica y funcional del Departamento de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente, hace referencia competencial sobre las funciones y áreas de actuación, en materia de alimentación animal.

La Ley 27/1983, de 25 de noviembre, de Relaciones entre las Instituciones Comunes de la Comunidad Autónoma y los Órganos Forales de sus Territorios Históricos, distribuye las competencias entre las DDFF y las Instituciones Comunes.

### 3.3. Órganos de Coordinación

Será la **DAG** la encargada de garantizar la coordinación y cooperación entre los diferentes Órganos Competentes encargados de la realización de los controles oficiales en el ámbito que nos ocupa.

#### 3.3.1 Ámbito estatal

La Comisión Nacional de Coordinación en Materia de Alimentación Animal (**CNCAA**), adscrita a la SGMPG del MAPA, es el órgano de coordinación entre el Estado y las Comunidades Autónomas en materia de alimentación animal.

La DAG es el representante de la CAPV en la misma.

#### 3.3.2 Ámbito autonómico

- **Grupo Horizontal de Coordinación del Plan (GHC):** compuesto por las personas que ocupan las Jefaturas de Servicio de Agricultura de las DDFF y Gobierno Vasco. Este grupo se reúne de forma regular y define el marco común de los Programa de Control y aprueba los documentos relativos al plan. Los acuerdos del GHC se presentan a la Comisión de Política Agraria y Alimentaria para su aprobación final.
- **Mesa horizontal de riesgos:** están representadas en esta mesa todas aquellas Direcciones de la Administración Vasca con competencias en Seguridad Alimentaria (Dirección de Agricultura y Ganadería, de Pesca y Acuicultura, de Calidad e Industrias Alimentarias, de Salud Pública y de Consumo del Gobierno Vasco, Departamentos de Agricultura y Ganadería de las Diputaciones Forales y Departamentos de Salud y Consumo de las Corporaciones Locales de las tres capitales vascas). Su función es asesorar a las distintas administraciones y compartir información y datos sobre los riesgos que pueden afectar a cualquier fase de la cadena alimentaria vasca y que puedan incidir en la salud humana, sanidad y bienestar animal, sanidad vegetal y medio ambiente.

## 4 RECURSOS DISPONIBLES PARA LA REALIZACIÓN DE CONTROLES

### 4.1 Recursos humanos

Las inspecciones en el ámbito de este programa se ejecutan por medio de veterinarios funcionarios del propio de la Unidad de Trazabilidad y Seguridad de la DAG de GV. Se debe tener en cuenta que en el artículo 77 de la Ley 39/2015 establece la presunción inicial de veracidad de los hechos constatados en el acta únicamente para el personal funcionario.

Por otro lado, y como aspecto a verificar de este Programa, resulta imprescindible asegurar que todo el personal de control está libre de cualquier conflicto de intereses, que es suficiente en número y que cuenta con la cualificación y experiencia adecuadas para poder efectuar con eficiencia y eficacia los controles oficiales, según lo establecido en el 5.1. del Reglamento (UE) 2017/625.

Se tendrá también en cuenta el artículo 23 de la Ley 40/2015, en el que se obliga al personal al servicio de las Administraciones a abstenerse de participar en cualquier procedimiento (inspecciones, controles, etc.) si concurren determinadas circunstancias como por ejemplo: tener interés personal en el asunto de que se trate; tener parentesco de consanguinidad dentro del cuarto grado o de afinidad dentro del segundo, con cualquiera de los interesados; tener amistad íntima o enemistad manifiesta con alguno de los interesados; etc.

### 4.2 Recursos documentales

El personal responsable de los controles oficiales tiene libre acceso a las bases de datos oficiales de los establecimientos de alimentación animal, así como a las actas que se hubieran podido realizar en años anteriores, acuerdos de la CNCAA y disponen de medios adecuados en función del tipo de inspección y de material de toma de muestras por si lo consideraran necesario.

Irán provistos de los correspondientes modelos de actas, así como de los textos legales que correspondan si así se estima necesario.

Para la realización de los controles oficiales, el equipo de control tendrá acceso a la documentación que se detalla a continuación, según proceda:

- SILUM: Sistema Informático de registro de establecimientos en la alimentación animal.
- RASFF: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos.

- NEKAZER: base de datos de establecimientos e inspecciones de alimentación animal de la CAPV.

#### 4.3 Recursos materiales

Para la realización de los controles oficiales, cada equipo de control dispondrá de los medios pertinentes de los que disponga, como,

- Vehículos y otros medios de transporte.
- Teléfono y PC.
- Material necesario para la toma y el etiquetado de muestras.
- Equipos de Protección Individual (calzado de seguridad, casco, gafas, batas de un solo uso, guantes desechables, mascarillas, gorros, calzas, etc.).

#### 4.4 Procedimientos normalizados establecidos documentalmente.

Se han elaborado y aprobado, el siguiente procedimiento normalizado:

- PNT de Alimentación Animal.

## 5. DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL

### 5.1 Planificación de los controles oficiales: priorización de los controles y categorización del riesgo

Para la realización del análisis del riesgo de los establecimientos del sector de la alimentación animal se han tenido en cuenta los siguientes criterios generales:

- Incidencia sobre la salud de los animales y sobre la salud pública, y gravedad de los efectos.
- Nuevas evidencias científicas que modifiquen la evaluación del riesgo preexistente.
- Potencial de difusión/transmisión y dificultad de eliminación/reducción del factor de peligro.
- Percepción social.
- Exigencias de la normativa, nacional o comunitaria, como, por ejemplo, las restricciones relativas a la producción y el uso de productos de origen animal.

- Recomendaciones de la OAV en relación con los resultados de las visitas de inspección.
- Resultados de la aplicación del programa de control de los años precedentes.
- Información procedente del sistema RASFF en materia de alimentación animal y las conclusiones del informe anual de la red de alerta nacional.
- Recomendaciones derivadas de las auditorías internas o externas que se llevan a cabo en cumplimiento de lo establecido en el Reglamento nº (UE) 2017/625.
- Otros criterios más específicos dependientes del proceso productivo, del procesado industrial, transformación o elaboración y dependientes del pienso fabricado.
- La evolución del conocimiento científico.
- Las modificaciones de la legislación comunitaria o nacional.
- Los cambios que se produzcan en la estructura, gestión o funcionamiento de las autoridades competentes.
- Los resultados de los controles oficiales de años precedentes.
- Los resultados de auditorías internas o de la FVO.
- Los resultados de Auditorías e Inspecciones a los operadores.
- Las modificaciones del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria.
- Las modificaciones del Programa de Control Oficial en Alimentación Animal para el periodo 2021-2025.

Para facilitar la **categorización del riesgo** de los distintos establecimientos del sector de la alimentación animal, en la CNCAA se han definido unos criterios ponderados sobre actividad, características de la empresa e histórico.

La DAG añade a estos criterios otros que entiende más adaptados a la realidad autonómica.

## 5.2 Punto de control

El programa de control en alimentación animal para el periodo 2021-2025 incluye el control oficial de:

- Los productos destinados a la alimentación de los animales: aditivos, premezclas, materias primas, piensos compuestos y piensos medicamentosos.
- Los siguientes establecimientos y operadores implicados en la cadena de producción de piensos:
  - a. Establecimientos que realizan actividades de fabricación o transformación de productos destinados a la alimentación animal, incluidas aquellas industrias agroalimentarias, y de otros sectores, que destinan parte de su producción a la alimentación de los animales.
  - b. Establecimientos que realicen actividades de intermediación y/o transporte de productos destinados a la alimentación animal, incluidos los importadores.
  - c. Explotaciones ganaderas que fabriquen piensos que tengan que cumplir con las disposiciones del Anexo II del Reglamento (CE) 183/2005.
  - d. Otros establecimientos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) 183/2005.

Se excluye del ámbito de aplicación del presente programa de controles:

- El control de la alimentación en las explotaciones ganaderas que no tengan que cumplir con el Anexo II del Reglamento (CE) 183/2005.
- El control de los agricultores, aunque destinen su producción a la alimentación animal.
- El control de las importaciones y exportaciones de piensos de / a terceros países.
- Aquellas actividades específicamente excluidas del ámbito de aplicación del Reglamento (CE) 183/2005.

## 5.3 Niveles de inspección y frecuencia de los controles oficiales

El número de controles y el número de muestras para analizar en alimentación animal se recoge en el PNT de Alimentación Animal 2021.

Las inspecciones y el muestreo se realizarán en establecimientos registrados/autorizados en SILUM y que estén establecidos en la CAPV.

#### 5.4 Naturaleza del control: métodos o técnicas usadas para el control oficial

Los controles oficiales se efectuarán, con carácter general, sin previo aviso, tal y como establece el artículo 9 del Reglamento (UE) 2017/625. La comunicación de inicio de las actuaciones se realizará en el mismo momento de la realización del control, si bien antes de iniciar la actuación, la unidad competente solicitará al operador (persona física o representante) los documentos a presentar que, a juicio de la misma, sean necesarios para el correcto desarrollo de la inspección.

En casos excepcionales o en aquellos casos en que por mayor eficacia del control sea necesaria la comunicación previa, la autoridad competente podrá realizar la comunicación previa al interesado, con una antelación adecuada e indicando la causa que justifique la misma.

Con carácter general los controles serán documentales y físicos y en caso necesario, y si la autoridad competente lo estima oportuno, analíticos.

**El control documental** versará sobre los siguientes documentos:

- Documentación que garantice el registro o autorización del establecimiento para la actividad que corresponda.
- Revisión de los registros y de los documentos comerciales de entradas y salidas de productos destinados a la alimentación animal, así como de todos aquellos documentos que garanticen la trazabilidad.
- Correcto etiquetado de los productos destinados a la alimentación de los animales.
- Supervisión documental de prerrequisitos y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico, así como de guías de buenas prácticas, si procede. Esta supervisión incluye tanto los procedimientos de trabajo como los registros efectuados sobre las actividades desarrolladas en el establecimiento, al respecto.

**El control físico** se realizará sobre las instalaciones y los productos para comprobar que cumplen con la legislación vigente, pudiendo utilizar, las siguientes directrices:

### Principales aspectos a controlar en las inspecciones a establecimientos del sector de la alimentación animal

En primer lugar, se debe comprobar que el establecimiento se encuentra registrado o autorizado para las actividades que realiza (Reglamentos 183/2005, 999/2001, 1069/2009, 225/2012) y, en su caso, que se encuentra en los listados nacionales que establece el artículo 19 del Reglamento (CE) 183/2005. Además, se debe comprobar que el operador adquiere las materias primas y los piensos de establecimientos registrados o autorizados.

- ✓ **Cumplimiento del Reglamento (CE) nº 183/2005, de higiene de los piensos.**
- a) La puesta en marcha y aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control o sistemas de autocontrol de los establecimientos que tienen que cumplir el Anexo II del Reglamento (CE) nº 183/2005, así como el cumplimiento de los requisitos establecidos en dicho Anexo en cuanto a higiene y programas de limpieza de instalaciones, control de plagas, iluminación, control de básculas, control de aguas residuales, plan de control de calidad dirigido a la detección de posibles peligros relacionados con las materias primas y el producto acabado tras el proceso de elaboración, así como con la conformidad de las especificaciones de etiquetado del producto puesto en el mercado.
  - b) En el caso de los establecimientos que realicen una actividad de fabricación de piensos compuestos o premezclas y que requieran autorización o que fabriquen piensos medicamentosos o que contengan coccidiostatos o histomonostatos, se prestará especial atención a los autocontroles y a las medidas tomadas para garantizar la adecuada homogeneidad del pienso y para minimizar las contaminaciones cruzadas, en especial las que pudieran llevar a la presencia de residuos de medicamentos o de coccidiostatos/histomonostatos, en especies para las que no están autorizados los principios activos.
  - c) La verificación de la existencia de procedimientos para tratar las reclamaciones y proceder a la retirada rápida de productos no conformes y su destino final.
  - d) En el caso de los establecimientos que se incluyen en el ámbito de aplicación del Reglamento 225/2012 de la Comisión, por el que se modifica el Anexo II del Reglamento 183/2005, se prestará especial atención a:
    - La separación física de los productos destinados a alimentación animal de los destinados a otros usos en los establecimientos que mezclen grasas y comercialicen productos para piensos.

- Etiquetado de los productos destinados a alimentación animal y las declaraciones de uso.
- La existencia de analíticas de dioxinas que completen al sistema APPCC establecido por el operador en determinados tipos de establecimientos, conforme a los requisitos del Reglamento 225/2012.
- Condiciones de almacenamiento y transporte de grasas, aceites de origen vegetal o productos derivados.

✓ **Control del uso de proteínas animales transformadas.**

- a) El cumplimiento de la normativa de prohibición de uso, con el adecuado mantenimiento de separación de instalaciones, cuando sea necesario.
- b) La aplicación de los sistemas APPCC para evitar las contaminaciones cruzadas.
- c) En transportistas de graneles que trabajen con productos prohibidos para alguna especie (PATs, harina de pescado, fosfatos, hemoderivados...) o productos que los contengan, se verificará la existencia y utilización de procedimientos de limpieza autorizados, así como los registros de cargas/descargas y los registros de limpieza.

✓ **Control del uso de coccidiostatos sobre la fabricación, distribución y uso de piensos medicamentosos.**

- a) Inclusión de sustancias no declaradas (por ejemplo, medicaciones distintas a las declaradas en etiqueta, incluyendo el posible uso de zinc y cobre a concentraciones por encima de las autorizadas).
- b) Controles de las condiciones de uso, incluidos los controles documentales de registros y recetas veterinarias.
- c) Autocontroles por parte de los fabricantes para garantizar la adecuada homogeneidad del pienso y para minimizar las contaminaciones cruzadas, objetivos establecidos en el plan APPCC y las medidas preventivas y correctivas adoptadas, cuando sean necesarias, para evitar, en la medida de lo posible, la presencia de estas sustancias en especies que no sean de destino o en piensos en los que dicha sustancia no esté autorizada.

d) En los intermediarios se prestará especial atención al control de la trazabilidad y al control documental, así como a las condiciones generales de higiene del establecimiento.

✓ **Control sobre el uso de Organismos Modificados Genéticamente en la elaboración y comercialización de piensos.**

Se prestará mayor atención a aquellos establecimientos que utilicen materias primas procedentes de países donde se cultiven OMG no autorizados en la UE. Se adaptarán las analíticas a realizar en función de las autorizaciones existentes; la lista de eventos autorizados y los que están en proceso de autorización.

✓ **Control sobre el uso de sustancias prohibidas o no autorizadas en la elaboración de piensos.**

En este apartado se deben diferenciar los controles efectuados sobre el uso de sustancias prohibidas para todas las especies y el control de sustancias permitidas en algunas especies y no en otras.

Se tendrán en cuenta los informes elaborados por EFSA y, en su caso, los acuerdos alcanzados en el Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y Sanidad Animal, sección nutrición animal, para considerar si la presencia de determinadas sustancias no autorizadas (fundamentalmente coccidiostatos y medicamentos veterinarios) en pienso puede ser debida a una contaminación cruzada inevitable y las posibles medidas de carácter sancionador que se puedan tomar.

✓ **Controles sobre el contenido de sustancias indeseables en piensos.**

Se prestará mayor atención a la contaminación potencial de metales pesados en oligoelementos, especialmente los originarios de terceros países y que hayan sido motivo de alertas en años anteriores, siendo también objeto de control los fosfatos, la harina de pescado u otras materias primas de origen marino (algas).

Para el control de **dioxinas y bifenilos policlorados**, se muestrearán en función de las materias primas o piensos que se consideren de mayor riesgo, de su producción o comercio y de los recursos disponibles. Se tendrá en cuenta que los productos de mayor riesgo, considerando los análisis realizados en años anteriores son:

- Productos derivados de grasas y aceites, especialmente aceite de coco crudo, aceite de orujo, aceite de palma, aceites y grasas recuperadas de la industria

alimentaria, grasas mezcladas, harinas y aceites de pescado, y los productos derivados de los anteriores y los piensos que los contienen.

- Materias primas minerales o aditivos de mayor riesgo (óxido de zinc, selenio, sepiolita, bentonita, sulfatos y quelatos de cobre, pigmentantes...).
- Goma de guar.
- Materias primas vegetales: forrajes y materias primas producidas en zonas cercanas a los focos de producción, en zonas muy industrializadas.

**En el control de micotoxinas** se prestará especial atención a las materias primas de mayor riesgo, como cereales y derivados, especialmente aflatoxinas en el caso del maíz y alcaloides de cornezuelo de centeno en trigo, cebada y centeno. También es aconsejable el control de micotoxinas en el caso de cacahuetes y forrajes.

**En cuanto al control de otros contaminantes** se tendrá en cuenta la información proporcionada por notificaciones recibidas a través del sistema de red de alerta rápida para piensos.

#### ✓ **Control sobre el etiquetado.**

En este apartado se incluye la comprobación documental de que la etiqueta o documento comercial se ajusta a la normativa en vigor, además de los controles analíticos que se realizan para comprobar que los contenidos declarados en la etiqueta se ajustan al contenido real.

No obstante, no se consideran incluidas en este programa de control las actividades de control sobre el etiquetado de productos de calidad diferenciada.

Se realizarán controles sobre:

1. El etiquetado, según lo establecido en la normativa aplicable, y su conformidad con el producto al que ampara.
2. En las muestras tomadas para realizar un control analítico sobre las mismas. Se prestará especial atención a aquellos nutrientes o aditivos para los que haya un máximo establecido.
3. Contenido y declaraciones de páginas web sobre alimentación animal.

#### ✓ **Control sobre contaminación microbiológica de piensos.**

Los establecimientos y las MPPP/Piensos serán seleccionados en función del riesgo.

Se recuerda que debido a que, en el caso de los productos vegetales (materias primas y piensos), estas determinaciones no tienen un límite máximo establecido en la normativa actual de alimentación animal nacional ni comunitaria, en caso de producirse un resultado positivo a *Salmonella*, debe solicitarse una identificación del serotipo. Sólo en el caso de que se trate de *S. Enteritidis*, *S. Typhimurium*, *S. Infantis*, *S. Virchow* y *S. Hadar*, se procederá a la notificación a través de la Red de Alerta.

✓ **Control sobre el uso de SANDACH en alimentación animal**

a) En plantas de transformación de categoría 3 y en fábricas de piensos para animales de compañía:

- Comprobación de que el establecimiento utiliza materias primas permitidas, procedentes de proveedores registrados.
- Requisitos generales y específicos para las plantas de transformación y para las fábricas de piensos para animales de compañía.
- Normas de higiene y transformación (incluyendo el sistema APPCC).
- Requisitos relativos al registro, transporte, identificación y trazabilidad de subproductos y productos derivados.

b) En intermediarios de productos derivados destinados a alimentación animal:

- Requisitos relativos al registro, transporte, identificación y trazabilidad de los productos que comercializan.
- Requisitos generales de higiene y condiciones de almacenamiento de productos derivados.
- Control del posible riesgo de contaminación cruzada en instalaciones (incluyendo transportistas) que comercializan productos destinados a alimentación animal de origen animal y no animal y productos derivados obtenidos a partir de material de distintas categorías (como mejoradores del suelo y fertilizantes orgánicos).

## **Actividades que precisan una atención especial en el control oficial. Controles a reforzar.**

Anualmente, la CNCAA en función de los resultados de la red de alerta, de las principales conclusiones obtenidas de la aplicación del programa de controles y en función de las recomendaciones de la Comisión Europea, señalará cuáles son las actividades que deben ser objeto de atención especial en el control oficial. Basándose en esta información, se presentará un documento en el que se destaquen los controles que deben reforzarse, de forma especial.

### **5.5 Incumplimientos del programa**

Los tipos de incumplimientos podemos clasificarlos en:

- Incumplimientos propiamente dichos: se trata de incumplimientos de la normativa que no tienen consecuencias sobre la seguridad de la cadena alimentaria, la sanidad de los animales o el medioambiente y que pueden ser solventados de forma rápida en respuesta a un requerimiento de la autoridad de control.
- Infracciones: se trata de incumplimientos más graves que están catalogados como tales (en mayor o menor grado) en la normativa en vigor y que pueden ser objeto de requerimiento y sanción.

### **5.6 Medidas adoptadas ante la detección de incumplimientos**

Se entenderá por medida correctiva cualquier medida o acción posterior a la verificación que se realiza para corregir la no conformidad detectada en función de la gravedad de la misma.

## **6 CALIDAD DEL CONTROL OFICIAL**

### **6.1 Supervisión de los controles oficiales o verificación del cumplimiento**

En el caso de los controles del programa de alimentación animal, los porcentajes mínimos de supervisión de cada tipo (documentales o in situ) serán del 100%.

El Responsable de la Unidad de Trazabilidad y Seguridad es la persona designada para supervisar que el presente plan se ejecuta tanto en su integridad como en sus términos, disponiendo de toda la documentación del mismo en la unidad que ELKARLAN ha asignado en la nube para este Servicio y del acceso a todos los expedientes vinculados a

este Plan, ya que la comunicación al interesado requiere de su firma, siendo ésta la supervisión de cada Control Oficial y por extensión la de todo el Plan de Control. En el caso de que se detectara cualquier deficiencia o irregularidad en inspecciones se elaborará un informe firmado por el responsable que formará parte de los documentos de la inspección.

## 6.2. Verificación de la eficacia del control oficial

La realización de la verificación de la eficacia de este sistema de control se realizará conforme a lo establecido en el [“PROCEDIMIENTO PARA LA VERIFICACIÓN DE LA EFICACIA DE LOS CONTROLES OFICIALES INCLUIDOS EN EL PVCOCA 2021-2025”](#), donde se define el procedimiento por el que llevar a cabo dicha verificación, así como se detallan los indicadores de seguimiento y el contenido del informe anual de verificación.

## 6.3 Auditoría del programa de control oficial

Tal y como se establece en el artículo 6 del Reglamento (UE) 2017/625, las autoridades competentes de las comunidades autónomas realizarán auditorías internas u ordenarán que les sean realizadas y, atendiendo a su resultado, adoptarán las medidas oportunas.

Estas auditorías serán objeto de un examen independiente y se llevarán a cabo de manera transparente.

Se efectuará una auditoría interna dentro del periodo de 5 años de este Plan de Control por parte de HAZI, entidad seleccionada y autorizada oficialmente como Organismo Auditor por parte del Departamento de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente del Gobierno Vasco.

A tal efecto se actuará conforme a lo acordado por el denominado Grupo de Trabajo Horizontal de Coordinación del PNCOCA en lo referido al [Programa de Auditorías para el quinquenio 2021-2025](#).

Por otro lado, en el artículo 116 del citado Reglamento, también se especifica que la Comisión llevará a cabo controles, incluidas auditorías, en cada Estado miembro, en cooperación con las autoridades competentes del mismo, y se realizarán periódicamente.