



Informe preliminar Auditoria DG SANCO-FVO 2013/6752.

19-28 de noviembre

SANCO-FVO 2013/6752

Identificación de peligros y gestión de riesgos a lo largo de la cadena alimentaria, incluyendo los aceites , las grasas y los productos derivados de los mismos.

Dos grandes ejes...

- ❖ **Sistema de control oficial.**
- ❖ **Controles oficiales sobre los requisitos exigibles a lo largo de la cadena.**

SISTEMA DE CONTROL OFICIAL

- ❖ Designación de autoridades competentes
- ❖ Organización y ejecución de los controles oficiales
- ❖ Procedimientos de control oficial
- ❖ Verificación de los controles oficiales
- ❖ Registro y autorización
- ❖ Acciones en caso de incumplimiento

❖ CONTROLES OFICIALES SOBRE LOS REQUISITOS EXIGIBLES A LO LARGO DE LA CADENA

- ❖ **Registro y autorización de establecimientos**
- ❖ **Abastecimiento y etiquetado**
- ❖ **Procedimientos basados en cumplimiento de legislación de sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control(HACCP)**
- ❖ **Contaminación cruzada, homogeneidad y sustancias indeseables**
- ❖ **Control de dioxinas .Rglto 225/2012**

Registro y autorización de establecimientos

- ❖ En general los establecimientos están aprobados o registrados y esto facilita los controles sobre el trazabilidad de los productos de estos establecimientos pongan en el mercado, así como la organización de los controles oficiales de los citados establecimientos
- ❖ Gran avance desde 2011
- ❖ **Pendiente** : no completo registro **de industrias alimentarias** que envían los co-productos para la alimentación animal.

Abastecimiento y etiquetado

- ❖ **Asegurar que se utilizan productos destinados a la alimentación animal**
 - ☑ **No siempre ocurre en el caso de los recicladores de excedentes de alimentos.**
 - ☑ **No siempre ocurre en el caso de productos destinados a alimentación animal fabricados en establecimientos en los que también se fabrican productos con fines distintos**
- ❖ **Conclusión: “ dificultad para poder detectar cualquier posible desviación en la cadena alimentaria de productos no aptos para ser utilizados en alimentación animal “**
- ❖ **REFUERZO CONTROL DE PROVEEDORES**
 - ☑ **Exigencia a los proveedores de:**
 - ◆ **Registrados/ autorizados**
 - ◆ **Materias primas etiquetadas como materias primas destinadas a alimentación animal.**

Procedimientos basados en cumplimiento de legislación de sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control(HACCP)

- ❖ - **Algunos muy genéricos, en particular en las fabricas de piensos.**
- ❖ - **El análisis ligado a las m. primas es genérico**
- ❖ - **No actuaciones acorde con los riesgos establecidos.**
- ❖ - **En establecimientos de reciclado , no se tiene en cuenta en APPCC , ni origen ni procesos.**
- ❖ **Hay deficiencias en su diseño y ejecución**
- ❖ **Hay deficiencias es la identificación de peligros vinculados a las materias primas utilizadas y/o a los procesos aplicados .**
- ❖ **Hay deficiencias en las fabricas de pienso**
Especialmente destacable las deficiencias en los recicladores de excedentes de alimentos, PRACTICAS DE ALTO RIESGO

Excepción:

Los establecimientos que manipulan aceites y productos derivados refineras, mezcladores de grasa , fabricantes de oleoquímicos, han establecido planes HACCP de manera integral

Contaminación cruzada, homogeneidad y sustancias indeseables

- ☑ + protocolos de la CNCAA, y buen conocimiento de inspectores
- ☑ + buenas iniciativas (autocontroles de manera conjunta)
- ☑ - los fabricantes de piensos no realizan bien sus test de cruzada(lugar de toma de muestras, insuficiente nº de toma de muestras , tipo de sustancias utilizadas como marcadores inadecuadas)
- ☑ - utilización de constituyentes analíticos para verificar homogeneidad

Contaminación cruzada

- ❖ Los controles oficiales no pueden garantizar que los operadores implementan medidas adecuadas para reducir al mínimo la contaminación cruzada con coccidiostáticos o medicamentos veterinarios y /o si las que implementan son eficaces .
 - ☑ los inspectores fallan en detectar si los sistemas de medición de la contaminación cruzada están mal diseñados o están mal ejecutados por parte de los operadores.
 - ☑ escaso control oficial (muestras para c. cruzada)

Conclusión : *No se puede garantizar totalmente* que se cumpla con los niveles máximos permitidos de coccidiostatos o medicamentos veterinarios fijados en la legislación

- ❖ **Recomendaciones realizadas por la Oficina Veterinaria y Alimentaria en 2008, 2011 y 2013**
 - ◆ Deficiencias en los fabricantes de piensos y pre mezclas
 - ◆ Deficiencias detectadas en el control oficial

Homogeneidad

Los controles oficiales aseguran en gran medida el cumplimiento de los requisitos de homogeneidad por parte de los operadores.

Sustancias indeseables y demás contaminantes

Los controles oficiales no pueden garantizar que todos los operadores supervisan y controlan las sustancias indeseables y contaminantes.

- ❖ Los fabricantes de piensos tienen planes de muestreo muy genéricos y/o no tienen en cuenta en su diseño los diferentes riesgos vinculados a las distintas materias primas que utilizan.
- ❖ Recordar.. Procedimientos basados en cumplimiento de legislación de sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control(HACCP)
- ❖ En caso de recicladores, acciones específicas

Control de dioxinas .Rglto 225/2012

- ❖ Las autoridades competentes tienen en general un buen conocimiento de los procesos y los riesgos asociados en las operaciones realizadas en las plantas biodiesel, oleo químicas o en las operaciones de fusión /mezcla de grasas .

Los controles oficiales **no pueden asegurar que se cumplen las obligaciones impuestas por esta norma a los fabricantes de piensos compuestos:**

- ☑ **Problemas** en ac y operadores para **establecer vinculo claro entre partidas y resultado de laboratorio** para una análisis representativo 2000 tn.
- ☑ Los establecimientos de piensos **no siempre exigen** a los laboratorios que **comuniquen los resultados no conformes** a las **autoridades competentes**.
- ☑ **Siempre** el operador tiene que dar instrucciones a laboratorio para notificación de resultados positivos a la autoridad competente. Incluso si es enviado a laboratorios de otro EEMM o país tercero

Estas deficiencias **pongan en peligro** la **adecuado funcionamiento del sistema de controles oficiales.**

Conclusiones generales

- ❖ El sistema de controles oficiales no siempre puede garantizar que los operadores identifican y gestionan de manera adecuada los riesgos asociados a su actividad.
 - ☑ a) No todos los riesgos identificados que afectan a la seguridad se tienen en cuenta .
- ❖ **No permite garantizar** que las medidas que han puesto en marcha los operadores para minimizar la contaminación cruzada con coccidiostáticos o medicamentos veterinarios son eficaces.
- ❖ Informe previo con 8 recomendaciones abiertas.

Actuaciones en contaminación cruzada

- ❖ No ha sido una sorpresa ...
- ❖ Trabajos anteriores...
- ❖ Refuerzo de control oficial sobre contaminación cruzada.
- ❖ Fijación de criterios mínimos de aceptabilidad acordados entre las comunidades autónomas y el ministerio para estos controles. (CNCAA).
- ❖ Transparencia .
- ❖ No solo por auditoria....
- ❖ necesidad de reflexión ...
- ❖ ¿ Que va a hacer el sector ?

Actuaciones en Procedimientos basados en cumplimiento de legislación de sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control(HACCP)

- ❖ **_Punto clave**
- ❖ **Hay trabajo previo realizado**
- ❖ **Existen procedimientos**
- ❖ **Ha habido formación**
- ❖ **¿ Que hacer ?**
- ❖ **Es responsabilidad de los operadores , junto con la realización de autocontroles , la obligatoriedad de comunicar actuaciones y de colaborar con al autoridad competente .**
- ❖ **necesidad de reflexión.**
- ❖ **Resultados peores en operadores “tradicionales “ ¿Por qué?.**
- ❖ **Dualidad luces / sombras**
- ❖ **Cuanto puede convivir esto**
- ❖ **Papel de las administraciones.**

Industrias transformadoras de excedentes y subproductos de industria alimentaria

- ❖ **Plan de acción específico por graves dificultades que se han observado**
- ❖ **Sus dificultades afectan al resto del sector .**