


Controles sanitarios de la ALIMENTACION

DGAL - Dirección general de la Alimentación



LA SEGURIDAD SANITARIA DE LOS ALIMENTOS

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt 

FUENTE: DIRECCIÓN GENERAL DE LA ALIMENTACIÓN – NOVIEMBRE DE 2014

Los explotadores de empresas son responsables de los productos que ponen en el mercado : implementan las medidas adaptadas para fabricar productos sanos y seguros y deben rendir cuentas a las autoridades de control del ministerio (DGAL), que efectúan inspecciones.



+de **500 000** explotaciones agrícolas que controlar



+de **400 000** establecimientos de transformación, distribución y de restauración que controlar



+de **4 000** inspectores en los servicios descentralizados



14 000 veterinarios sanitarios aprobados por el Estado



Costo total de la inspección sanitaria : **350** millones de €/por año

PRODUCCIÓN

agricultores, pescadores, ganaderos

TRANSFORMACIÓN

cooperativas, industrias lácteas, mataderos, industrias de productos a base de carne o pesca, alimentos para animales

DISTRIBUCIÓN

transporte, almacenamiento, restauración colectiva o comercial, comercios

FRONTERAS

animales, vegetales, y alimentos importados o exportados



¿ DÓNDE SE EFECTÚAN LOS CONTROLES ?

A LO LARGO DEL AÑO, SE VIGILAN TODOS LOS ESLABONES DE LA CADENA ALIMENTARIA



75 000 inspecciones de establecimientos para controlar la seguridad sanitaria de los alimentos



30 000 controles en las explotaciones



6 900 inspecciones sobre el uso de los productos fitosanitarios en las explotaciones agrícolas o la distribución

¿ QUÉ SE CONTROLA ?



La implementación efectiva de las **medidas apropiadas** para asegurar la calidad sanitaria de los productos



El cumplimiento efectivo de las **condiciones de higiene** en los establecimientos (limpieza de los animales, respeto de la cadena de frío...)



La **presencia de contaminantes*** en los productos animales, vegetales y los alimentos para animales realizando muestras que analizan una red de laboratorios aprobados y **30 laboratorios nacionales** de referencia. Se obtienen más de **800 000 resultados** de análisis.

*sustancias prohibidas y anabolizantes, medicamentos veterinarios, contaminantes medioambientales, agentes biológicos nocivos (salmonellas, listeria, etc.).



EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DE LAS REGLAS O EN CASO DE NO CONFORMIDADES

Los operadores pueden ser sancionados con multas, actas, la retirada del mercado o la destrucción de los productos, incluso con suspensiones de la aprobación o cierres.



Índice

El dispositivo de seguridad sanitaria de los alimentos	4
Los controles sanitarios oficiales	6
Cifras clave	10
La evaluación de los riesgos, los estudios, las observaciones	11

El dispositivo de seguridad sanitaria de los alimentos

Principios fundamentales

- ▶ Separación de la evaluación del riesgo y la gestión del riesgo ;
 - ▶ Una cadena de mando única ;
 - ▶ Un enfoque integrado «de la granja a la mesa» ;
 - ▶ La responsabilidad de los operadores del sector alimentario (productores, transformadores y distribuidores) que efectúan sus propios controles, los « auto-controles » para garantizar que ponen en el mercado productos sanos y seguros ;
 - ▶ controles oficiales basados en un análisis de riesgo ;
- ▶ Una adaptación constante de la reglamentación para tomar en cuenta las evoluciones científicas y técnicas en el sector sanitario y las expectativas de la sociedad ;
 - ▶ Un sistema de aprobación y controles de los establecimientos bajo la responsabilidad de los servicios públicos que tienen poder para sancionar cuando es necesario ;
 - ▶ La identificación y trazabilidad de los productos ;
 - ▶ Un red de alerta nacional y una red de alerta europea para garantizar una vigilancia sanitaria permanente y una movilización rápida y operativa en caso de peligro potencial ;
 - ▶ La capacidad de los poderes públicos para gestionar los riesgos sobre todo en situaciones de emergencia, gracias a un arsenal reglamentario adaptado.





¿ CON QUÉ MEDIOS ?

La DGAL es un instrumento operativo de la acción pública. Cuenta con **4800** personas que se apoyan en una red territorial y vectores de competencias diversas entre las cuales **14000** veterinarios sanitarios aprobados por el Estado, **30** laboratorios nacionales de referencia y cerca de **150** laboratorios de análisis especializados, en su mayoría departamentales.

Se apoya en la actividad de evaluación de los riesgos realizada por la Anses (la Agencia nacional de seguridad sanitaria de la alimentación, el medio ambiente y el trabajo) a la que recurre regularmente y de la que es el principal organismo de tutela a nivel de funcionamiento.

La Dirección general de la alimentación en resumen

Vela por :

- la seguridad y la calidad de los alimentos,
- la salud y el bienestar de los animales,
- la protección y la salud de los vegetales.

MECANISMOS DE ACCIÓN :

- Agentes facultados para inspeccionar e imponer medidas correctoras,
- la calidad de los controles y de la policía sanitaria,
- la gestión de las emergencias sanitarias.

La DGAL interviene también para defender las posiciones francesas a nivel europeo e internacional.

Organiza la política nacional de la alimentación y coordina los planes de acción en región adaptados a las situaciones locales.



Para más información

<http://agriculture.gouv.fr/Rapport-d-activite-2014-DGAL>

Los controles sanitarios oficiales



Controles de los alimentos

LES OBJETIVOS DE LOS PLANES DE CONTROL Y DE VIGILANCIA

Constituyen una herramienta esencial de gestión de la seguridad sanitaria de los alimentos y contribuyen al mismo tiempo a la valorización de los productos agrícolas y agroalimentarios franceses exportados.

Estos planes tienen como objetivo :

- averiguar la calidad sanitaria de los productos alimentarios y ejercer una presión de control sobre los usos y prácticas de los profesionales.
- recoger datos para evaluar la exposición del consumidor a los riesgos alimentarios y definir medidas de gestión apropiadas para reducir estos riesgos.
- mantener una vigilancia de los niveles de contaminación en los alimentos, sobre todo en los productos sensibles.

Además, en el contexto del mercado único y libre circulación de las mercancías, estos planes responden a una demanda de controles armonizados a nivel europeo para garantizar un estatus sanitario uniforme de todos los Estados miembros.

Cada año, la Dirección general de la Alimentación implementa un conjunto de **planes de vigilancia y planes de control** (PSPC) de la contaminación de los alimentos de origen vegetal y/o de origen animal y de la alimentación animal⁽¹⁾, incluyendo los productos importados. También efectúa **controles (inspecciones) en todos los establecimientos** de cada uno de los eslabones de la cadena alimentaria. Durante las fiestas de fin de año y el verano, se realizan controles en ciertos productos específicos.

Los puestos fronterizos responsables de los **controles sanitarios a la importación** (procedencia de países fuera de la Unión europea) se agrupan en un servicio de competencia nacional directamente subordinado a la DGAL: el Servicio de inspección veterinaria y fitosanitaria en las fronteras (SIVEP). Estos controles tienen como objetivo evitar la introducción en Europa de enfermedades vegetales o animales y de productos no aptos para la alimentación.

(1) El conjunto de estos planes de vigilancia y planes de control se coordinan desde su elaboración con los otros ministerios que intervienen en seguridad sanitaria de los alimentos (sanidad y consumo) y con los organismos de vigilancia y evaluación del riesgo (ANSES e Instituto nacional de Vigilancia Sanitaria).

LA DISTINCTION ENTRE «PLAN DE VIGILANCIA» Y «PLAN DE CONTROL»

Un plan de vigilancia tiene como objetivo principal la evaluación global de la exposición del consumidor a un riesgo. Se basa siempre en un muestreo realizado de forma aleatoria.

Un plan de control tiene como objetivo principal buscar anomalías, no-conformidades, incluso fraudes. Se basa en un muestreo selectivo o sospechoso, es decir que se realizan las muestras según criterios de selectividad predeterminados.

EJEMPLOS DE PLANES

Una veintena de planes se implementa cada año, sobre todo :

- ▶ Planes de control de **residuos químicos** (sustancias prohibidas, medicamentos veterinarios, pesticidas, metales pesados, dioxinas/PCB) en producción primaria (animales de abasto, aves de corral, conejos, animales de caza, peces de piscifactoría, leche, miel) ;
- ▶ Planes de vigilancia y de control de **la alimentación animal** ;
- ▶ Programa de vigilancia de la resistencia a los antimicrobianos en los bovinos, porcinos, aves de corral... ;
- ▶ Planes de vigilancia y de control de los contaminantes en los **«productos de la pesca»** (dioxinas/PCB, metales pesados, fitotoxinas, histamina) ;

- ▶ Planes de vigilancia de los radionucleidos en los alimentos ;
- ▶ Planes de vigilancia y de control **«microbiología»** entre los cuales *E.coli*, *Listeria*, *salmonellas*, ... ;
- ▶ Planes de vigilancia y de control de los residuos de **productos fitosanitarios en los vegetales** ;
- ▶ Planes de vigilancia de los productos importados de origen animal presentados **en puestos de inspección fronterizos**.

Estos planes son elaborados en colaboración con los otros ministerios responsables de la gestión de los riesgos sanitarios y con el organismo de evaluación del riesgo (Anses - Agencia nacional de seguridad sanitaria de la alimentación, medio ambiente y trabajo).

En el marco de estos planes, se efectúan cada año cerca de **65 000 muestras**, bajo la coordinación de la DGAL, por las DD(CS)PP. Se analizan las muestras gracias a la red de laboratorios de análisis aprobados, con el apoyo de los laboratorios nacionales de referencia. Se obtienen más de **800.000 resultados de análisis**.



El control de los establecimientos y explotaciones

Se efectúan controles e inspecciones **en todas las fases de la cadena alimentaria** (explotaciones agrícolas o granjas, mataderos, establecimientos de distribución, de restauración, de fabricación).

La programación de los controles oficiales de establecimientos se define basándose en un análisis de riesgos, impuesto por un reglamento europeo. Desde 2009, se calcula una nota de riesgo para cada establecimiento, lo que permite clasificarlos en 4 niveles (de I : riesgo muy bajo a IV : riesgo elevado) según varios criterios: el riesgo teórico, el volumen de producción, la sensibilidad del consumidor (niños) y la nota de inspección.

Mataderos

Las inspecciones en los mataderos se realizan cada día. Los veterinarios están permanentemente presentes en 260 mataderos de carnicería. Los inspectores realizan una inspección individual de los animales, de las canales y el control de los establecimientos. Los veterinarios realizan también una inspección sanitaria en cerca de 700 mataderos de aves de corral.

La detección de anomalías en la fase inicial de la cadena de transformación es sumamente importante para la calidad sanitaria de los productos.

La programación de los controles se dirige a todos los establecimientos del sector alimentario (aprobados, no aprobados, entrega directa). Se inscribe en una lógica plurianual (de 5 años 2011-2015), con inspecciones realizadas según 3 ejes distintos :

- ▶ **Prevención** : los controles están programados en los tipos de establecimientos considerados como de mayor riesgo.
- ▶ **Mejora** : el objetivo de este eje es mejorar la situación sanitaria de algunos sectores de actividad y apreciar la eficacia de los controles oficiales. El volumen de inspección se fija a nivel local (ej : el respeto de la cadena de frío en los transportes).
- ▶ **Sanción** : de tipo «relámpago», estos controles se van a realizar en los establecimientos, particularmente de entrega directa. La selección se hará a nivel local entre los tipos de establecimientos propuestos a nivel nacional, así como el volumen de inspección.

Para desempeñar un papel preventivo de acompañamiento de los operadores y organizaciones profesionales, se difunde el balance de las inspecciones del año anterior.

Resultados obtenidos : una tasa de conformidad muy satisfactoria

El importante trabajo que realizan en el terreno los agentes de los servicios departamentales y regionales responsables de los controles sanitarios, veterinarios, y fitosanitarios contribuye de manera eficaz a mantener un excelente nivel nacional de seguridad sanitaria de los alimentos.



Para todas las investigaciones, los resultados de análisis demuestran **una tasa de conformidad entre un 90 y 100 %, según los planes.**

Cada año se publican los detalles de los resultados de cada plan en una recopilación de síntesis disponible en : <http://agriculture.gouv.fr/dispositif-surveillance-controle-securite-sanitaire-aliments-564>

Gestión de las alertas sanitarias

Después de controlar un producto alimentario, se informa a la misión de las emergencias sanitarias (MUS) de la DGAL de todo resultado no conforme. La MUS brinda su apoyo técnico a los servicios descentralizados para gestionar estas alertas y efectuar las investigaciones, implementa los procedimientos adaptados de retirada o recuperación de lotes, y propone si fuese necesario evoluciones del dispositivo de seguridad sanitaria.

Un resultado es « no conforme » cuando un contaminante supera el límite máximo autorizado (LMR) por la reglamentación o si se detecta la presencia de una sustancia prohibida en un producto.

Lucha contra la delincuencia sanitaria

La Brigada nacional de investigaciones veterinarias y fitosanitarias (BNEVP) es una unidad capaz de intervenir en el conjunto del territorio. Se concentra en la lucha contra la delincuencia organizada y brinda un apoyo técnico a los servicios de controles, sobre todo en caso de crisis sanitaria en el sector veterinario y fitosanitario. Dispone de poderes en materia de policía administrativa y judicial y constituye, en situaciones particulares, una fuerza de choque movilizable en emergencia en el terreno.

¿Qué seguimiento, en caso de no conformidad?

Los controles e inspecciones realizados en los establecimientos en todas las fases de la cadena alimentaria (explotaciones agrícolas o granjas, mataderos, distribución, restauración, fabricación) pueden desembocar en sanciones más o menos severas, administrativas o penales, si se detectan no conformidades.

Van de la mera advertencia a un requerimiento o un cierre parcial o total, incluso un acta.

Para consultar
el folleto y el vídeo

<http://alimentation.gouv.fr/enquetrice-de-1-alimentaire>

Cifras clave



La acción de los servicios de control de la Dirección general de la Alimentación lleva cada año a la realización de cientos de miles de acciones de controles tomando en cuenta las medidas adoptadas por los profesionales y agricultores, de un extremo a otro de la cadena alimentaria.

- ▶ **800 000** resultados de análisis.
- ▶ **Controles de los productos importados :**
 - 46 000 lotes de animales y productos animales ;
 - 47 000 lotes de vegetales y productos vegetales.

Controles sanitarios de la alimentación

78 000 inspecciones de las cuales :

- ▶ 9 000 inspecciones documentales ;
- ▶ 25 000 en los establecimientos de transformación y almacenamiento ;
- ▶ 17 000 en restauración colectiva ;
- ▶ 15 000 en restauración comercial ;
- ▶ 12 000 en los comercios ;
- ▶ 300 toneladas de productos incautados ;
- ▶ Estas inspecciones dieron lugar a **14 500 seguimientos** de los cuales 550 cierres totales o parciales, 4100 requerimientos y 1 100 actas.

En el marco de los planes de vigilancia y de control :

- ▶ **Cerca de 65 000** muestras en productos y alimentos para animales programadas cada año (búsqueda de dioxina, bacterias, virus, sustancias antibióticas...) de las cuales 200 a 300 son no conformes.

Controles sanitarios de los animales

- ▶ 19 000 inspecciones en virtud de la salud animal de las cuales 400 requerimientos ;
- ▶ 150 000 visitas sanitarias en granjas ;
- ▶ 21,3 millones de euros dedicados a la prevención y vigilancia en salud animal.

Controles sanitarios de los vegetales

- ▶ 6 600 inspecciones de explotaciones agrícolas sobre el uso de productos fitosanitarios ;
- ▶ 600 inspecciones en la fase de distribución sobre el uso de productos fitosanitarios ;
- ▶ 400 controles de vegetales (higiene general) en la fase de producción ;
- ▶ 800 muestras en vegetales en la cosecha para buscar residuos de pesticidas ;
- ▶ 1 800 controles a la importación de vegetales en la Unión europea.

La evaluación de los riesgos, los estudios, las observaciones

residuos de productos fitosanitarios, los contaminantes del medio ambiente, los compuestos neoformados, las toxinas naturales, los aditivos, los elementos traza o minerales, etc.

Permiten medir la cantidad media de una sustancia química ingerida por la población general y en el seno de diferentes subgrupos (región, edad, etc.). Estos datos son necesarios para medir mejor el riesgo para la salud del consumidor y son importantes para las labores del responsable de la gestión del riesgo.

Evaluar los riesgos : la Anses

La Agencia nacional de seguridad sanitaria de la alimentación, el medio ambiente y el trabajo (Anses) brinda un peritaje científico independiente y pluralista para asegurar la seguridad sanitaria en el sector del medio ambiente, el trabajo y la alimentación. Aporta sus conocimientos técnicos en materia de evaluación de los riesgos a sus organismos de tutela que son los responsables de la gestión y sobre todo los ministerios responsables de Agricultura y Sanidad.

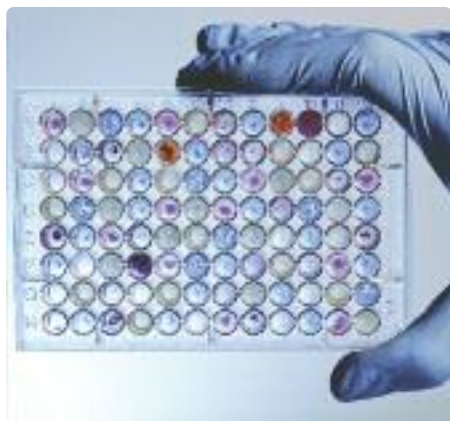
Cada año, el ministerio responsable de Agricultura consulta a la Anses -53 consultas oficiales en 2014-en temas sumamente variados como la mortalidad anómala de ostras, el virus de influenza aviar o los PCB en la bahía del Sena.

Medir la exposición del consumidor

Los estudios Alimentación total tienen como objetivo medir la exposición alimentaria de la población a sustancias problemáticas como los

Observatorio de la alimentación : conocer y analizar

El Observatorio de la alimentación fue creado en 2010 por los Ministerios de Agricultura, Sanidad y Consumo. Informa a los poderes públicos y los actores económicos sobre la evolución de la oferta y el consumo alimentarios. Sigue en particular la calidad sanitaria de los alimentos producidos gracias a indicadores objetivos.



Concepción y redacción: Dirección general de la Alimentación
Diseño: Delegación para la información y comunicación del ministerio de agricultura,
sector agroalimentario y silvicultura
Fotos: ©Photothèque/Min.Agri.Fr/©Thinkstock
Marzo de 2015

agriculture.gouv.fr
alimentation.gouv.fr