

## **PROGRAMA 413D**

### **SEGURIDAD ALIMENTARIA**

#### **1. DESCRIPCIÓN**

El programa de Seguridad Alimentaria constituye el instrumento de la política sanitaria, desde el ámbito de actuación de competencias de la Administración General del Estado, para promover la seguridad alimentaria como aspecto fundamental de la salud pública, ofreciendo garantías e información objetiva a los consumidores y a los agentes económicos del sector agroalimentario español, sin perjuicio de las competencias de las Comunidades Autónomas en este ámbito.

La estrategia diseñada se observa desde una triple perspectiva:

- Proteger la salud pública contribuyendo a que los alimentos destinados al consumo humano, considerando la cadena alimentaria en su integridad desde la producción primaria hasta el consumo, sean seguros y garantizar su calidad nutricional y la promoción de la salud.
- Proteger los intereses de los consumidores actuando bajo los principios de transparencia e independencia y adoptando sus decisiones previa valoración científica rigurosa y de excelencia de los riesgos existentes con la participación activa de los consumidores, los operadores económicos y sociales y la comunidad científica.
- Impulsar la cooperación de todas las Administraciones públicas competentes, constituyéndose en centro de referencia en el análisis de riesgos alimentarios.

Las actuaciones en este campo se dirigen, por tanto, a gestionar la protección de la salud de los consumidores frente a las enfermedades vehiculadas por los alimentos o vinculadas a éstos, considerando tanto la complejidad del panorama alimentario actual como las obligadas referencias en la ejecución de las actuaciones precisas. Además, ejercerá la

coordinación con las demás Administraciones públicas, sectores interesados, sin olvidar la dimensión internacional de los problemas y soluciones al respecto.

## **2. ÓRGANOS ENCARGADOS DE SU EJECUCIÓN**

El órgano encargado de la ejecución del Programa es la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, organismo autónomo adscrito al Departamento.

## **3. ACTIVIDADES**

### **Ante los agentes económicos.**

- Establecimiento de relaciones con las asociaciones representativas en todas las fases del ciclo productivo del sector agroalimentario.
- Participación en los grupos de trabajo con la representación de los agentes económicos del sector y con los referentes científicos en la materia para la elaboración de estándares de producción en todas las fases del ciclo productivo del sector.
- Creación de un programa nacional con participación de todas las Administraciones Públicas, agentes económicos interesados y referentes científicos en la materia, dedicado a la investigación, desarrollo y formación en seguridad alimentaria.
- Diseño de un sistema de certificación para aquellos agentes económicos que ajusten su proceso productivo a los estándares de producción elaborados desde la Agencia Española de Seguridad Alimentaria.
- Apoyo a las campañas de los agentes económicos del sector ante los consumidores, que estén basadas en una seguridad alimentaria certificada según los criterios de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria.
- Implantación de los agentes económicos del sector en la gestión de las crisis alimentarias.

### **Ante las Comunidades Autónomas.**

- Establecimiento de relaciones con las Comunidades Autónomas creando canales permanentes de comunicación y mecanismos de coordinación interinstitucional.
- Participación en los grupos de trabajo para la elaboración de estándares de producción en todas las fases del ciclo productivo del sector.
- Creación de un programa nacional con participación de todas las Administraciones Públicas, agentes económicos interesados y referentes científicos en la materia, dedicado a la investigación, desarrollo y formación en la seguridad alimentaria.
- Apoyo a las campañas de las Comunidades Autónomas ante los consumidores que estén basadas en una seguridad alimenticia según los criterios certificados por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria.
- Implicación de las Comunidades Autónomas en la gestión de las crisis alimentarias.
- Creación de grupos de trabajo institucionales para homogeneizar los procedimientos de verificación normativa en el conjunto de las Comunidades Autónomas.
- Creación un sistema de información interinstitucional tanto de los procesos de control oficial como de sus resultados en riesgos y salud.
- Creación de una Red Nacional de Laboratorios de Control Oficial.
- Creación de foros interinstitucionales para el intercambio de experiencias y conocimientos respecto de la seguridad alimentaria.
- Elaboración de indicadores de desarrollo del territorio (empleo, creación de riqueza, etc.) basados en la seguridad alimentaria.

**Ante organismos internacionales y nacionales ajenos al Ministerio de Sanidad y Consumo.**

- Establecimiento de relaciones con los organismos internacionales y otros organismos nacionales ajenos al Ministerio de Sanidad y Consumo creando canales permanentes de comunicación y mecanismos de coordinación interinstitucionales.
- Establecimiento de canales permanentes de comunicación y mecanismos de coordinación interinstitucional con las Comunidades Autónomas y sectores interesados cara a su representación ante organismos internacionales y nacionales ajenos al Ministerio de Sanidad y Consumo.
- Creación de un programa nacional con participación de todas las Administraciones Públicas, agentes económicos interesados y referentes científicos en la materia, dedicado a la investigación, desarrollo y formación en la seguridad alimentaria.
- Establecimiento de canales de información bidireccionales entre los organismos internacionales, nacionales ajenos al Ministerio de Sanidad y Consumo y las Administraciones Públicas, sectores interesados y consumidores, tanto a nivel nacional como autonómico, en relación a la seguridad alimentaria.
- Conocimiento y participación en los *lobbies* internacionales y nacionales de los organismos ajenos al Ministerio de Sanidad y Consumo.

**Ante los consumidores.**

- Establecimiento de relaciones y canales permanentes de comunicación con las asociaciones de consumidores.
- Establecimiento de relaciones y canales permanentes de información con los medios de comunicación social y otros agentes generadores de opinión respecto a la seguridad alimentaria.
- Realización de investigaciones para identificar las necesidades de información de los consumidores respecto a la seguridad alimentaria.

- Establecimiento de canales de difusión de la información sobre calidad alimentaria.
- Implantación en la gestión de las crisis alimentarias.

**Apoyo científico-técnico, y analítico en la evaluación y gestión de riesgos.**

- Acreditación del Centro Nacional de Alimentación:
  - Mantenimiento de técnicas actuales.
  - Acreditación de nuevas técnicas.
  - Desarrollos del Laboratorio Nacional de Referencia.
- Funciones de Laboratorio Nacional de Referencia:
  - Controles analíticos de alimentos.
  - Desarrollos metodológicos.
  - Transmisión de información a las CC.AA.

#### 4. OBJETIVOS E INDICADORES DE SEGUIMIENTO

##### OBJETIVOS

**1. Promover y mantener la coordinación interterritorial e intersectorial en el ámbito de la seguridad alimentaria.**

INDICADORES	MAGNITUD	Realizado 2002	Presupuestado	
			2003	2004
1. Transposicion de Directivas de la Unión Europea.	Disposición.	9	14	14
2. Disposiciones de iniciativa nacional.	Disposición.	1	3	3
3. Coordinación con las Comunidades Autónomas.	Reunión.	10	10	10
4. Relación con organismos nacionales e internacionales en el ámbito de la seguridad alimentaria.	Reunión.	170	200	200
5. Convenios de colaboración.	Convenio.	1	6	6
6. Reuniones del Consejo de Dirección.	Reunión.	2	18	18
7. Reuniones de la Comisión Institucional.	Reunión.	--	8	8
8. Reuniones del Consejo Consultivo.	Reunión.	--	4	3

**2. Evaluar los riesgos alimentarios, aportando bases científicas para la adopción de medidas de gestión de riesgos alimentarios.**

INDICADORES	MAGNITUD	Realizado 2002	Presupuestado	
			2003	2004
1. Reuniones del Comité Científico.	Reunión.	--	6	6
2. Reuniones de grupos de trabajo del Comité Científico.	Reunión.	--	12	12
3. Asesoramiento científico.	Informe.	--	20	25
4. Realización de dictámenes.	Informe.	--	20	25

**3. Promover y mantener los niveles mas elevados de seguridad alimentaria, mediante la elaboración, adopción y seguimiento de medidas instrumentales, normativas y ejecutivas en la gestión de riesgos alimentarios.**

INDICADORES	MAGNITUD	Realizado 2002	Presupuestado	
			2003	2004
<b>Registro General Sanitario de Alimentos.</b>				
1. Inscripción y convalidación de establecimientos.	Expediente.	15.691	16.000	16.000
2. Anotaciones e incidencias.	Expediente.	12.822	15.000	15.000
3. Inscripciones de productos específicos.	Expediente.	101	200	200
4. Emisión de informes sobre datos registrables.	Certificado/ Lista.	230	600	300
5. Evaluación técnica de expedientes.	Informe.	178	1.000	300
6. Diseño modelos sectoriales de autocontrol.	Protocolo.	2	3	3
7. Gestión de redes de alertas alimentarias.	Alerta.	127	300	150
	Información.	509	100	500
	Rechazo.	842	250	900
8. Gestión de peligros emergentes.	Expediente.	--	12	--
9. Prevención y control de zoonosis de transmisión alimentaria.	Expediente.	--	8	--
	Reunión.	--	4	--
	Programa.	--	4	--
	Dictamen.	--	4	--
10. Diseño y coordinación de programas de control y seguimiento.	Programa.	--	6	--
11. Programas prospectivos de contaminantes.	Programa.	0	2	--
	Muestra.	0	2.000	--
	Determinación.	0	6.000	--
12. Programas prospectivos de nutrientes.	Programa.	--	2	--
	Muestra.	--	200	--
	Determinación.	--	5.000	--
13. Elaboración de procedimientos certificados de control de productos, procesos y establecimientos.	Procedimiento.	--	6	--

**4. Elaborar y difundir información accesible y transparente sobre la evaluación y gestión del riesgo, a todas las partes interesadas.**

INDICADORES	MAGNITUD	Realizado 2002	Presupuestado	
			2003	2004
1. Difusión de informes del Comité Científico.	Informe.	--	20	20
2. Elaboración y difusión de comunicados.	Comunicado.	--	15	--
3. Publicaciones de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria.	Título	--	5	5
4. Realización de campañas informativas.	Campaña.	1	3	3

**5. Prestar apoyo científico técnico y analítico a las actividades de evaluación y gestión de riesgos.**

INDICADORES	MAGNITUD	Realizado 2002	Presupuestado	
			2003	2004
1. Muestras de alimentos recibidas del Ministerio de Sanidad y Consumo y CC.AA.	Muestra.	3.162	2.000	2.000
2. Muestras del Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR).	Muestra.	4.081	--	5.000
3. Parámetros en muestras del PNIR.	Parámetro.	9.942	20.000	3.000
4. Muestras analizadas para servicio de Sanidad Exterior.	Muestra.	2.693	3.000	1.000
5. Muestras recibidas como Laboratorio de Referencia.	Muestra.	1.092	1.000	60
6. Evaluación de alimentos producidos por organismos modificados genéticamente (OGM) y nuevos alimentos.	Muestra.	65	60	7
7. Aseguramiento de la calidad de técnicas acreditadas o ampliación de su alcance.	Técnica.	17	7	7