



El nuevo Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria pone el foco en las escuelas

13-04-2021

El nuevo Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2021-2025, recientemente publicado por la Aesan, desarrolla 16 programas de control, entre ellos, y como principal novedad, un programa de control de menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares; el objetivo es promover en los centros una oferta alimentaria, que cumpla con los requisitos de calidad nutricional.

El Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) describe los sistemas de control oficial a lo largo de toda la cadena alimentaria en España, desde la producción primaria hasta los puntos de venta al consumidor final; es un plan completo e integral, y recoge las actuaciones de control oficial de las distintas administraciones públicas de nuestro país. Establecido en la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición tiene a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aesan) como responsable de la coordinación general.

El Plan Nacional que se publicó el pasado 31 de marzo, es para los próximos cinco años y se estructura a partir de cuatro objetivos de alto nivel: producción primaria, control de la seguridad alimentaria en establecimientos, control de calidad y fraude alimentario y, por último, controles en frontera.

Novedades en el control de la seguridad alimentaria

Los controles oficiales de seguridad alimentaria en establecimientos alimentarios están recogidos en el objetivo 2 que coordina de manera exclusiva la Aesan, en el que se desarrollan 16 programas de control, dos de ellos completamente nuevos:

- **El programa de control de menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares**, cuyo objetivo es promover en los centros escolares una oferta alimentaria, que cumpla los requisitos de calidad nutricional.

Se centrará en las actividades de inspección de la autoridad competente, describiendo el modo en el que realizar el control y

seguimiento de los criterios establecidos, tanto en las programaciones de los menús, como en los alimentos y bebidas dispensados a través de las máquinas expendedoras y cafeterías. Con esta medida la administración busca avanzar en el objetivo de promocionar el acceso de los consumidores a dietas más saludables y sostenibles, para prevenir la obesidad, en este caso en la infancia, disminuyendo las desigualdades en salud.

Tal como se comunica desde la Aesan, *“dado el largo periodo de tiempo que los niños y niñas pasan en la escuela, así como el hecho de que muchos escolares consumen al menos una comida principal diaria allí, el entorno escolar es clave para estimular comportamientos y patrones alimentarios saludables en todas las clases sociales, comportamientos que, además, pueden mantenerse hasta la edad adulta. El comedor escolar es, hoy día, un servicio educativo que atiende a la educación para la salud, alimentación e higiene y educa para la responsabilidad, el ocio y la convivencia”*.

- **El programa de vigilancia de resistencias a los antimicrobianos de agentes zoonóticos alimentarios**, que describe el modo en que se organiza y se realiza la vigilancia de la resistencia a los antimicrobianos transmitida a través de los alimentos por parte de autoridades competentes, bajo el concepto *One health* o *Una sola salud*. La resistencia a los antimicrobianos es, según la Organización Mundial de la Salud, una *“amenaza para la salud y el desarrollo mundiales”*. La Aesan y las comunidades autónomas contribuyen a la vigilancia de las resistencias a los antimicrobianos a través de este programa de control, incluido en una estrategia global a nivel nacional y de la Comisión Europea.

Otra importante novedad que incluye el plan es que, por primera vez, se utilizarán unos criterios armonizados para la programación de los controles en todo el territorio nacional, tanto en las inspecciones en sí de establecimientos como por el número y tipo de análisis que se realizan a los distintos alimentos. De esta forma, se respetan unas frecuencias mínimas de control y existe igual grado de protección de la salud de todos los ciudadanos, independientemente de dónde estén establecidos los establecimientos que elaboran o distribuyen alimentos.

Por último, el nuevo Plan Nacional contempla, por primera vez, el control de la venta de alimentos por internet, incluyendo su inscripción en el registro, la información obligatoria del etiquetado, las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables empleadas, y, en el caso de los complementos alimenticios, el control de ingredientes no autorizados en España.

– Texto íntegro del plan: Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria.

– Objetivo de alto nivel 2: Controles sobre establecimientos alimentarios y alimentos producidos o comercializados en el mercado intracomunitario.

– Programa 16: Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares.

Noticias Relacionadas

- Forma a tu personal de cocina con ‘El libro negro de la seguridad alimentaria’
- Cocina limpia y desinfectada: garantía y seguridad en los procesos de elaboración
- Ventajas sobre la utilización de la línea fría en colectividades, ¿aún tienes dudas?
- El uso incorrecto de los guantes puede favorecer la contaminación de los alimentos