

INFORME DE INSUFICIENCIA DE MEDIOS DEL CONTRATO

APOYO TÉCNICO AL CONTROL OFICIAL EN MATERIA DE HIGIENE ALIMENTARIA EN LOS MATADEROS DE LA COMUNIDAD DE MADRID

El Decreto 195/2015, de 4 de agosto, del Consejo de Gobierno, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Sanidad, asigna a la Dirección General de Salud Pública en su artículo 12, entre otras, las siguientes competencias:

- r) La función técnica en el ámbito de la salud pública, en relación con el control de la higiene, la tecnología y la seguridad alimentaria, así como vigilancia de las zoonosis alimentarias, las resistencias antimicrobianas y de la presencia de contaminantes y residuos en los alimentos.
- t) El control de las empresas alimentarias en el ámbito de la seguridad de los productos alimenticios por ellas producidos, transformados y comercializados, con exclusión de los residuos, subproductos y desperdicios fruto de su actividad cuyo destino no sea la cadena alimentaria humana.

Desde el 1 de enero de 2006 son de aplicación en materia de control oficial de alimentos los Reglamentos (CE) nºs 854/2004 y 882/2004¹. El primero centra sus disposiciones en los productos de origen animal mientras que el segundo establece las condiciones y requisitos generales que los controles oficiales de alimentos deben reunir con el fin de garantizar, entre otros, el cumplimiento del mandato que el Parlamento Europeo y el Consejo acordarán que serían los directrices generales que regirían la gestión de la seguridad alimentaria en la Unión Europea y que se recoge en el artículo 17 del Reglamento (CE) nº 178/2002²: *“Los Estados miembros velarán por el cumplimiento de la legislación alimentaria, y controlarán y verificarán que los explotadores de empresas alimentarias y de empresas de piensos cumplen los requisitos pertinentes de la legislación alimentaria en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución. Para tal fin, mantendrán un sistema de controles oficiales y llevarán a cabo otras actividades oportunas, incluida la información al público sobre la inocuidad y los riesgos de los alimentos y los piensos, la vigilancia de la inocuidad de alimentos y piensos y otras actividades de control que cubran todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución.”*

Si bien, dentro del mandato general de seguridad corresponde a los operadores de las empresas alimentarias garantizar la seguridad de los productos alimenticios por ellos producidos, en lo que respecta al proceso de sacrificio de animales con destino al consumo humano se mantiene la permanencia continua de los veterinarios oficiales en los mataderos y salas de tratamiento de carne de caza.

A lo largo del articulado del Reglamento (CE) 854/2004 se establecen unos requisitos mínimos que las autoridades competentes deben garantizar a la hora de la obtención y

¹ **Reglamento (CE) nº 854/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano (DOUE L226, 25.06.2004) y **Reglamento (CE) nº 882/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales (DOUE L191, 28.05.2004)

² **Reglamento (CE) nº 178/2002** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, 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 (Diario Oficial nº L 031 de 01/02/2002)



comercialización de la carne con destino al consumo humano y que se refieren a una serie de actividades que se llevan a cabo en los establecimientos de obtención de dicha carne (mataderos y salas de tratamiento de carne de caza). El objetivo es que no se comercialicen alimentos que no sean seguros para lo que se establecen unos parámetros referentes a los controles oficiales.

El artículo 5 de dicho Reglamento (CE) 854/2004 establece que el veterinario oficial podrá contar con la asistencia de auxiliares oficiales, incluyendo en la Sección III de su Anexo I las funciones que éstos pueden llevar a cabo y los requisitos en cuanto a su cualificación. Así mismo obliga a los Estados miembros a velar por que exista suficiente personal oficial para efectuar los controles oficiales requeridos y con la frecuencia especificada en el mismo.

En consecuencia, con el fin de dar respuesta a esta necesidad, se establece la siguiente estrategia por la Dirección General de Salud Pública, centro directivo competente en la materia en el ámbito de la Comunidad de Madrid conforme al artículo 12 del Decreto 195/2015, de 4 de agosto, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid:

1. Garantizar la cobertura de la actividad de inspección post mortem por al menos un veterinario oficial.
2. Proporcionar a dichos veterinarios oficiales un soporte adecuado a través de la figura de los auxiliares.

Para dar cumplimiento a este mandato es necesario disponer de auxiliares oficiales que apoyen a los veterinarios oficiales en el control de los mataderos, principalmente en la inspección post mortem de los animales sacrificados para consumo humano.

La Administración de la Comunidad de Madrid no cuenta con la categoría profesional de auxiliar oficial de mataderos, ni con un cuerpo de funcionarios de auxiliares oficiales. Por este motivo se licita el contrato de "Apoyo técnico al control oficial en materia de higiene alimentaria en los mataderos de la Comunidad de Madrid".

Madrid, a fecha que consta en la huella digital de la firma electrónica

LA SUBDIRECTORA GENERAL DE
HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
(P.A. JEFE DE SERVICIO DE GESTIÓN DE LA
SEGURIDAD ALIMENTARIA)

Fdo.: Francisco Javier Muñoz Manso

