

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 1/2022, de 19 de enero, 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 13, entre otras, las siguientes competencias:

- l) La promoción de la seguridad alimentaria, así como la vigilancia y la evaluación de riesgos relativos a las zoonosis alimentarias, las resistencias antimicrobianas y de la presencia de contaminantes y residuos químicos en los alimentos.
- m) El control sanitario, autorización y registro de las empresas alimentarias en el ámbito de la seguridad de los productos alimenticios por ellas producidos y comercializados, con exclusión de los residuos, subproductos y desperdicios fruto de su actividad cuyo destino no sea la cadena alimentaria humana.

Entre la normativa comunitaria básica de aplicación en materia de control oficial de alimentos figuran el Reglamento 2017/625, el Reglamento Delegado (UE) 2019/624 y el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627¹. Los dos últimos centran sus disposiciones en los productos de origen animal mientras que el primero 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 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, la normativa aplicable mantiene la obligación de permanencia continua de los veterinarios oficiales en los mataderos y salas de tratamiento de carne de caza.

A lo largo del articulado de los Reglamentos (UE) 2019/624 y 2019/627 se establecen unos requisitos mínimos que las autoridades competentes deben garantizar en la obtención y 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

1 **Reglamento (UE) 2017/625** relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, (Reglamento sobre controles oficiales); **Reglamento Delegado (UE) 2019/624** relativo a normas específicas respecto a la realización de controles oficiales sobre la producción de carne y respecto a las zonas de producción y reinstalación de moluscos bivalvos vivos; y **Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627** por el que se establecen disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano

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)

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 Reglamento (UE) 2017/625 define auxiliar oficial como un representante de la autoridad competente empleado para realizar determinadas funciones de control oficial. A lo largo del articulado de los Reglamentos 2019/624 y 2019/627 se establecen las funciones que los auxiliares oficiales pueden llevar a cabo y en qué condiciones.

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 13 del *Decreto 1/2022, de 19 de enero, del Consejo de Gobierno, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Sanidad*:

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 hace necesario recurrir a la contratación del servicio 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
SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SANIDAD AMBIENTAL

Firmado digitalmente por: SANCHEZ PEREZ EMMA
Fecha: 2023.02.16 19:29

Fdo.: Emma Sánchez Pérez