



# MEJORA DE LA FORMACIÓN PARA AUMENTAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Informe anual 2011



Agencia Ejecutiva  
de Sanidad  
y Consumo

La Dirección General de Salud y Consumidores de la Comisión Europea (DG SANCO) y la Agencia Ejecutiva de Sanidad y Consumo (EAHC) gestionan la iniciativa «Mejora de la formación para aumentar la seguridad alimentaria» (BTSF). En el presente informe se describen las actividades llevadas a cabo en 2011 en el marco de esta iniciativa.

Ni la Comisión Europea ni ninguna persona que actué en su nombre, serán responsables del uso que pueda darse a la información que figura en esta publicación.

Este informe fue preparado por la EAHC con la contribución de la Unidad G4 de la DG SANCO y de la Delegación de la UE para la Unión Africana.

Se agradecen los comentarios y sugerencia de los colegas de la DG SANCO.

**Europe Direct es un servicio que le ayudará a encontrar respuestas a sus preguntas sobre la Unión Europea**

**Número de teléfono gratuito (\*):  
00 800 6 7 8 9 10 11**

(\* ) Algunos operadores de telefonía móvil no autorizan el acceso a los números 00 800 o cobran por ello.

Más información sobre la Agencia Ejecutiva de Sanidad y Consumo (EAHC) está disponible en:

<http://ec.europa.eu/eahc/>

Sobre la Unión Europea puede encontrarse información en línea, en veintitrés lenguas, en:

<http://ec.europa.eu>

Sobre la Dirección General de Salud y Consumidores hay más información disponible en:

[http://ec.europa.eu/dgs/health\\_consumer/index\\_es.htm](http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_es.htm)

Sobre la iniciativa «Mejora de la formación para aumentar la seguridad alimentaria» encontrará información en:

[http://ec.europa.eu/food/training\\_strategy/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/training_strategy/index_en.htm)

Luxemburgo: Oficina de Publicaciones de la Unión Europea, 2012

ISBN 978-92-9200-018-9

doi:10.2818/14420

© Unión Europea, 2012

Reproducción autorizada, con indicación de la fuente bibliográfica

*Printed in Belgium*

IMPRESO EN PAPEL BLANQUEADO SIN CLORO ELEMENTAL (ECF)

# Mejora de la formación para aumentar la seguridad alimentaria

Informe anual **2011**



# Contenido

Abreviaturas	5
Visión general de las actividades BTSF organizadas en 2011	6
Préambulo	7
Introducción	8
<b>CAPÍTULO 1</b>	
<b>Formación 2011. Actividades basadas en la Unión Europea</b>	<b>9</b>
Análisis de peligros y puntos de control crítico	10
Controles veterinarios y de seguridad alimentaria en los puestos de inspección fronteriza de aeropuertos, puertos, carreteras y ferrocarriles	11
Normas sobre el bienestar de los animales en las explotaciones ganaderas, durante el transporte y en el sacrificio y matanza con fines de control de enfermedades	13
Vigilancia de las zoonosis, investigación de los brotes de origen alimentario y aplicación de criterios microbiológicos en los productos alimenticios	14
Evaluación y registro, y control del uso y la comercialización de productos fitosanitarios	16
Higiene y control de los alimentos	17
Legislación sobre piensos	19
Controles fitosanitarios	20
Controles de los alimentos y piensos de origen no animal	22
Subproductos animales	23
Salud de los animales producidos por acuicultura	24
Salud de las abejas y de los animales exóticos de los parques zoológicos	25
Prevención, control y erradicación de encefalopatías espongiiformes transmisibles	26
El Sistema Experto de Control del Comercio en los países de la Unión Europea	27
Regímenes de calidad: agricultura ecológica e indicaciones geográficas	28
Sistemas de revisión y auditoría interna	29
Apoyo a los controles de la Unión Europea en los Estados miembros y en terceros países	30
<b>CAPÍTULO 2</b>	
<b>Formación 2011. Terceros países</b>	<b>31</b>
Control de la gripe aviar altamente patógena y de otras enfermedades animales	32
Legislación alimentaria de la Unión Europea	33
Análisis de alimentos	35
El Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos y otros sistemas informáticos de la Unión Europea	36
Análisis de organismos modificados genéticamente	37

## CAPÍTULO 3

### Más sobre BTSF

39

BTSF África	40
Aprendizaje electrónico	41
Formación en 2012	41
Aditivos alimentarios	41
Residuos de medicamentos veterinarios	42
Planes de contingencia y control de enfermedades animales	42
Enfermedades animales emergentes	42
Evaluación de riesgos	42
Normativa sobre piensos y requisitos para su importación	42
Celebración del quinto aniversario	43
Evaluación provisional	43
Comunicación de la iniciativa BTSF	44
Cómo participar	44
Conclusiones	44

## CAPÍTULO 4

### Puntos de contacto BTSF

45

Puntos de contacto nacionales	46
Contratantes	52

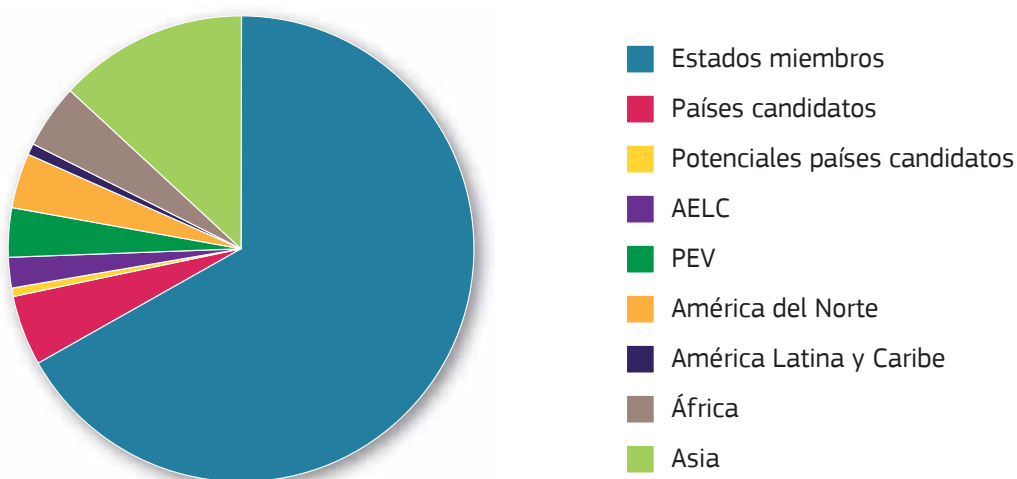
# Abreviaturas

## Principales abreviaturas de la publicación

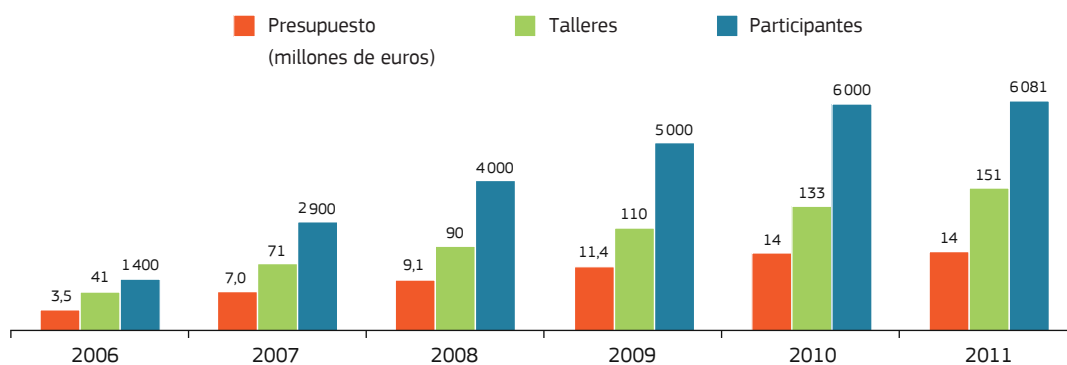
AELC	Asociación Europea de Libre Comercio
APPCC	Análisis de peligros y puntos de control crítico
ASEAN	Asociación de Naciones del Asia Sudoriental
BTSF	Mejora de la formación para aumentar la seguridad alimentaria ( <i>Better Training for Safer Food</i> )
EAHC	Agencia Ejecutiva de Sanidad y Consumo
EET	Encefalopatías espongiformes transmisibles
EFSA	Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria
EM	Embalaje de madera
GAAP	Gripe aviar altamente patógena
MBV	Moluscos bivalvos vivos
OAV	Oficina Alimentaria y Veterinaria
OIE	Organización Mundial de Sanidad Animal
OMG	Organismos modificados genéticamente
PC	Países candidatos
PCC	Punto de control crítico
PCN	Puntos de contacto nacionales
PCP	País candidato potencial
PEV	Política europea de vecindad
PFS	Productos fitosanitarios
PIF	Puestos de inspección fronterizos
PPA	Peste porcina africana
PPC	Peste porcina clásica
SARAP	Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos
SPA	Subproductos animales
Traces	Sistema Experto de Control del Comercio ( <i>Trade Control and Expert System</i> )
UE	Unión Europea

# Visión general de las actividades BTSF organizadas en 2011

Repartición de los participantes en las actividades BTSF en 2011



Evolución del programa BTSF, 2006-2011





# Préambulo

En el año 2011 se cumplió el quinto aniversario del inicio de la iniciativa «Mejora de la formación para aumentar la seguridad alimentaria» (BTSF, por las siglas en inglés *Better Training for Safer Food*). Desde 2006, esta iniciativa ha pasado de ofrecer siete programas a impartir formación sobre unos treinta temas distintos relativos a los alimentos y a la salud veterinaria y vegetal. En su ámbito se han formado directamente unos 30 000 funcionarios de los organismos de control de los Estados miembros de la Unión Europea (UE) y de terceros países, por no hablar de quienes se han beneficiado indirectamente de la difusión de los conocimientos técnicos adquiridos por ellos.

Uno de los puntos de interés del año fue indudablemente la celebración del quinto aniversario de la iniciativa. Tuvo lugar en un taller para países mediterráneos sobre controles fitosanitarios en presencia de John Dalli, comisario europeo de Salud y Política de Consumidores.

El evento dio a todos la oportunidad de mirar hacia atrás con satisfacción por los logros alcanzados por la BTSF. Sin embargo, como ya hemos subrayado en repetidas ocasiones, más importante es mirar hacia adelante, a los retos que aguardan en el futuro.

Una difusión eficaz ha sido siempre esencial para el éxito de la BTSF y, como ya se ha señalado, podría hacerse más en este sentido. En 2011 se dio un paso importante en esta dirección al iniciarse la elaboración de los cinco primeros módulos de formación electrónica de la BTSF.

En 2012 seguirá trabajándose en este ámbito y la formación electrónica será la expresión de nuestra voluntad de llegar a una audiencia cada vez mayor en los años venideros. Nos hemos propuesto que la formación electrónica llegue a cubrir hasta diez temas para 2013 y después deberá seguir creciendo.

Se refleja así la expansión de los temas incluidos en la actividad ordinaria de la BTSF. En 2011 se incluyeron cuatro nuevos programas y se añadirán otros seis en 2012.

Otro paso importante dado en 2011 para aumentar la eficacia de la BTSF fue el inicio de la segunda evaluación provisional de la iniciativa. Estará terminada en 2012 y deberá permitirnos evaluar los efectos de la BTSF sobre las capacidades individuales e institucionales, y examinar los principales retos e identificar la forma de mejorar la calidad de la formación.

Todas estas acciones contribuyen de forma concreta a garantizar la seguridad de los alimentos en Europa y a fomentar el comercio de alimentos seguros en todo el mundo. Aparte de los beneficios evidentes para la salud, las ventajas económicas del aumento del comercio y de la protección contra las crisis de salud pública y sus costes socioeconómicos demuestran la importancia de la iniciativa BTSF, sobre todo en el clima económico actual.

Quiero aprovechar esta oportunidad para agradecer a todos cuantos han participado en la BTSF su contribución al éxito en 2011, que estoy segura de que proseguirá en los próximos años.



**Paola Testori Coggi,**  
Comisión Europea,  
directora general de Salud  
y Consumidores

# Introducción

La «Mejora de la formación para aumentar la seguridad alimentaria» (BTSF, por las siglas en inglés, *Better Training for Safer Food*) es una iniciativa de la Dirección General de Salud y Consumidores (DG Salud y Consumidores) de la Comisión Europea que gestiona la Agencia Ejecutiva de Sanidad y Consumo (EAHC). En ella se imparte formación a funcionarios de los Estados miembros de la Unión Europea (UE) y de terceros países encargados de controlar el cumplimiento de la legislación de alimentos y piensos, la normativa sobre salud y bienestar de los animales y las normas fitosanitarias de la Unión.

La iniciativa pretende familiarizar a los funcionarios con la legislación pertinente de la UE, con el fin de que conozcan mejor los controles que deben realizar y garantizar que estos estén más armonizados y sean más eficientes. Esto es fundamental para proteger la salud pública, animal y vegetal, y para que las empresas puedan competir en condiciones equitativas y cosechar los beneficios del comercio de alimentos seguros.

La formación así entendida complementa la formación nacional en estos ámbitos promoviendo los conocimientos a escala de la UE. Trata asimismo de difundir los conocimientos lo más ampliamente posible entre los grupos destinatarios. De ahí la intención de que en las actividades de la BTSF participen sobre todo personas que puedan transmitir a sus colegas los conocimientos adquiridos durante la formación.

La formación para terceros países, especialmente países en desarrollo, les ayuda a conocer más a fondo la normativa europea e internacional y a garantizar que sus productos la cumplen. Contribuye así a que las importaciones en la UE sean más seguras y a que los consumidores europeos puedan acceder a una gran variedad de alimentos seguros y saludables, al mismo tiempo que garantiza unos alimentos más seguros para los consumidores de los países en desarrollo.

Esta formación facilita el acceso de productos de los países en desarrollo al mercado de la UE y reduce drásticamente los rechazos en sus fronteras. Facilita asimismo la transferencia del modelo legislativo de la UE a todo el mundo, con posibles repercusiones sobre el comercio intrarregional entre terceros países de conformidad con las normas internacionales.

La iniciativa BTSF ofrece programas de formación sobre temas relativos a sus principales ámbitos de interés. Los programas se eligen previa consulta a la DG Salud y Consumidores y a otros servicios de la Comisión a través del grupo director interservicios. Se consulta además a las autoridades nacionales a través de la red de puntos de contacto nacionales y de fuentes tales como las notificaciones del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (SARAP) y los informes de la Oficina Alimentaria y Veterinaria (OAV).

Algunos programas se desarrollan en la UE y se dirigen principalmente a participantes de Estados miembros y países candidatos, ofreciéndose en algunos casos plazas a participantes de la Asociación Europea de Libre Comercio (AELC), la política europea de vecindad (PEV) y seleccionados terceros países. Otros tienen lugar en terceros países y van dirigidos concretamente a participantes de la región del mundo en que se celebran.

Los programas de formación desarrollados en la UE se celebran en forma de talleres con un enfoque equilibrado de los aspectos prácticos y teóricos. Comprenden presentaciones, debates, ejercicios prácticos, estudios de casos y, a menudo, visitas a centros en los que los participantes observan las labores que se realizan y llevan a cabo ejercicios prácticos.

La formación para otros países se desarrolla parcialmente en forma de talleres similares a los europeos. Algunos programas ofrecen también formación intensiva y misiones de asistencia técnica. Tienen por objeto ayudar a los países beneficiarios en las zonas con deficiencias detectadas y contemplan la formación exhaustiva y la cooperación con las autoridades competentes.

Todos los talleres de la BTSF se caracterizan por la selección internacional de los participantes y formadores. Con ello aumenta el valor de los conocimientos intercambiados.

En este informe se detalla el trabajo realizado en todos los ámbitos que abarca la BTSF durante el último año y se facilita información para quienes estén interesados en participar. Espero que les resulte tanto útil como informativo.



**Salvatore Magazzù,**  
jefe de la unidad  
de Consumidores  
y Seguridad Alimentaria,  
Agencia Ejecutiva  
de Sanidad y Consumo

## CAPÍTULO 1

# Formación 2011. Actividades basadas en la Unión Europea

Programas	Talleres	Participantes	Países anfitriones
Análisis de peligros y puntos de control críticos: APPCC	27	514	Alemania, Francia, Hungría, Malta, Portugal, Suecia, Reino Unido
Puestos de inspección fronterizos (PIF)	4	156	Alemania, Polonia, Reino Unido
Bienestar animal	3	211	España, Italia
Zoonosis	2	72	Dinamarca
Productos fitosanitarios (PFS)	3	88	Estonia, Austria
Higiene de los alimentos	18	376	Bélgica, Dinamarca, Irlanda, España, Francia, Italia, Hungría, Reino Unido
Legislación sobre piensos	5	155	Dinamarca, Italia, Rumanía
Controles fitosanitarios	10	290	Irlanda, España, Italia, Polonia, Portugal
Alimentos de origen no animal (AONA)	5	247	España, Italia, Letonia, Países Bajos
Subproductos de animales	4	221	Bélgica, Lituania, Portugal
Salud de los animales producidos por acuicultura	3	117	España, Reino Unido
Salud de las abejas y de los animales exóticos de los parques zoológicos	3	117	República Checa, Alemania
EST	4	122	Bélgica, Reino Unido
Traces	3	88	Grecia, Austria, Eslovenia
Regímenes de calidad	7	226	Francia, Italia
Sistemas de revisión y auditoría interna	6	177	Irlanda, España, Francia, Países Bajos
Apoyo a los controles de la UE	10	147	Irlanda
<b>Total</b>	<b>117</b>	<b>3 324</b>	

## Análisis de peligros y puntos de control crítico

Todas las empresas fabricantes de alimentos y piensos de la UE deben aplicar procedimientos basados en el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC). El APPCC está reconocido como el instrumento más eficaz para mejorar la seguridad. Su objetivo es identificar los peligros y prevenir la contaminación de los alimentos, al mismo tiempo que ayuda a controlar el cumplimiento de los requisitos de seguridad.

El sistema comprende siete principios que deben respetarse de manera secuencial: análisis de peligros, identificación de los puntos de control crítico (PCC), establecimiento de límites críticos, control de los PCC, determinación de acciones correctoras, documentación y verificación de la eficacia.

Los Estados miembros deben controlar que las empresas cumplen los requisitos del sistema APPCC. Por lo tanto, la Comisión organiza formaciones para los funcionarios responsables de controlar el cumplimiento de las normas de la UE por parte de las empresas de alimentos y piensos.

### Talleres

**7 talleres de tipo 1** en Hungría (abril, julio, septiembre), Alemania (mayo), Reino Unido (julio × 2) y Francia (septiembre)

**20 talleres de tipo 2** en Reino Unido (febrero, abril, mayo, octubre × 2), Malta (marzo, mayo, junio), Hungría (marzo), Portugal (marzo × 2, mayo, junio × 2, julio, octubre), Suecia (marzo, septiembre), Alemania (septiembre) y Francia (octubre)

### Participantes/países de origen

**Estados miembros: 412**

**514** participantes de todos los Estados miembros de la UE

**Países candidatos: 47**

**3** países candidatos

**AELC: 14**

**4** países de la AELC

**PEV: 12**

**7** países de la PEV

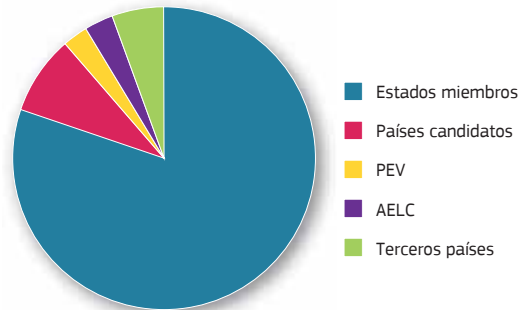
**Otros países: 29**

Otros **10** países

### Formadores

**20** formadores de **6** Estados miembros de la UE (Alemania, Francia, Hungría, Portugal, Reino Unido y Suecia)

### APPCC — Participantes



La formación en el sistema APPCC comprende dos tipos de cursos. Los del tipo 1 abarcan el desarrollo, la implantación y el mantenimiento de procedimientos de control de conformidad con los principios de ese sistema. Los cursos comienzan con un resumen del marco en que se inscribe el sistema APPCC: la legislación pertinente de la UE, las fuentes de orientación, los beneficios y los obstáculos a su aplicación. Continúan exponiendo el papel de los prerrequisitos de higiene alimentaria y las etapas de planificación del desarrollo y de la implantación de los sistemas APPCC.

Se describen secuencialmente los siete principios y se solicita a los participantes que preparen un plan de APPCC para un establecimiento dedicado a la preparación de hamburguesas de pollo, como un estudio de caso. Además los participantes reciben conocimientos básicos sobre el modo de abordar las auditorías de los sistemas APPCC, mediante el examen de documentos relativos a este sistema y el uso de listas de comprobación para auditorías.

Las actividades prácticas consisten en ejercicios sobre los programas de prerrequisitos, los términos de referencia, los diagramas de flujo, el examen de documentos y la preparación de listas de comprobación, así como la elaboración de diapositivas sobre los beneficios del APPCC y los obstáculos a su aplicación.

Se realizan ejercicios adicionales en establecimientos de preparación de alimentos y de piensos, donde se pide a los participantes que confirmen un diagrama de flujo, identifiquen los posibles riesgos y las medidas de control aplicables a los pasos del proceso, e informen verbalmente de sus hallazgos. En 2011 se visitaron una fábrica de *ketchup*, una sala de despiece, una fábrica de cerveza y sendos establecimientos de elaboración de productos de tomate y de fideos orientales (*noodles*).

En los cursos de tipo 2 se habilita a los participantes para realizar auditorías, a fin de comprobar la aplicación de los sistemas APPCC por parte de las empresas de alimentos y piensos, así como el cumplimiento de los requisitos de higiene. Se repasan los conocimientos básicos del sistema APPCC, incluidas las normas y los regímenes de certificación nacionales e internacionales.

También se repasan los conocimientos sobre la función de prerrequisitos de higiene alimentaria como base de los sistemas APPCC. Se incluye aquí la función de las directrices sobre buena práctica y de la terminología industrial. Las tareas de repaso se extienden a las etapas de planificación del desarrollo y la aplicación del sistema APPCC, y a los siete principios y su aplicación.

La formación en los principios de la auditoría se basa en fuentes internacionales y pretende desarrollar la capacidad de los participantes para auditar la aplicación de los sistemas APPCC y el cumplimiento de los requisitos de higiene.

Las actividades prácticas consisten en ejercicios breves sobre los programas de prerrequisitos, diagramas de flujo y diapositivas sobre los beneficios del sistema APPCC, la función de los consultores y los métodos de validación. Además, se realizan ejercicios de examen de documentos y estudios de casos de auditoría del sistema APPCC que contribuyen a desarrollar la capacidad de evaluación de la documentación.

Se emplea un ejercicio relativo a la flexibilidad del planteamiento de los requisitos del sistema APPCC para promover el debate y recoger información sobre los enfoques de varios tipos de actividades.

Los participantes visitan empresas de alimentos y de piensos, en las que deben confirmar los diagramas de flujo y evaluar la aplicación de determinados PCC. Los grupos presentan un informe oral de sus hallazgos. En 2011 se realizaron visitas a una panadería, una fábrica de pasta, una embotelladora de vino de Oporto, una fábrica de refrescos, una fábrica de aperitivos, una fábrica de conservas de pescado, una planta de comidas preparadas y un proveedor de comida a instituciones.

### Controles veterinarios y de seguridad alimentaria en los puestos de inspección fronteriza de aeropuertos, puertos, carreteras y ferrocarriles

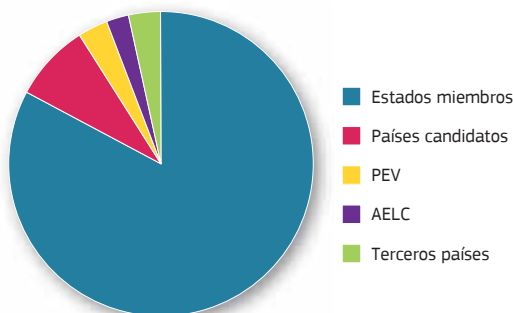
Los controles fronterizos son vitales para garantizar que las importaciones en la UE cumplen las normas necesarias y para

proteger la salud pública y animal. La legislación de la UE establece los requisitos sanitarios y de supervisión que los Estados miembros deben cumplir en las importaciones de animales vivos y de alimentos procedentes de terceros países. Estos requisitos se han concebido para garantizar que las importaciones cumplen normas equivalentes a las exigidas para la producción y el comercio entre Estados miembros.

Los funcionarios encargados de los controles en los puestos de inspección fronterizos (PIF) de aeropuertos, puertos, carreteras y ferrocarriles en los Estados miembros de la UE, los países candidatos y los de la Asociación Europea de Libre Comercio AELC necesitan formación adecuada para realizar controles eficaces y armonizados. La formación abarca los controles fronterizos veterinarios y de seguridad alimentaria y tiene por objeto difundir las buenas prácticas de control, mejorar los conocimientos en la materia y garantizar una actuación coherente y eficaz.

<b>Talleres</b>	<b>2 talleres</b> en un PIF portuario de Alemania (mayo, octubre) <b>1 taller</b> en un PIF aeroportuario del Reino Unido (junio) <b>1 taller</b> en un PIF de carretera/ferrocarril de Polonia (septiembre)
<b>Participantes/países de origen</b> <b>Estados miembros: 129</b> <b>Países candidatos: 13</b> <b>AELC: 4</b> <b>PEV: 5</b> <b>Otros países: 5</b>	<b>156 participantes</b> procedentes de <b>26</b> Estados miembros de la UE <b>5</b> países candidatos, <b>1</b> país de la AELC (Noruega) <b>4</b> países de la PEV (Argelia, Israel, Marruecos y Ucrania) Otros <b>3</b> países europeos/no europeos (Albania, Bosnia y Herzegovina y Singapur)
<b>Formadores</b>	<b>25 formadores</b> de países de la UE/candidatos/de la AELC

PIF — Participantes



Los tres tipos de taller se ocupan de determinados aspectos de la legislación de la UE, sobre todo en los casos de difícil interpretación, de los procedimientos de control de las importaciones y del tránsito de mercancías. También abordan la cooperación con las aduanas, la recogida de información, la evaluación de riesgos y el intercambio de información con otras autoridades competentes. En todos los talleres se forman grupos de debate sobre los problemas frecuentes en los controles veterinarios, sobre todo en relación con la certificación y con la toma de decisiones.

Los talleres sobre PIF en aeropuertos y en carreteras o ferrocarriles se centran en el control de los animales vivos, incluidos los animales de compañía y las importaciones realizadas por



particulares. Los talleres sobre PIF en carreteras o ferrocarriles se ocupan del control de las partidas reimportadas y de los controles de salida de las partidas en tránsito. En los cursos de formación sobre PIF portuarios y aeroportuarios se abordan la destrucción de los desperdicios de cocina y de otros desechos de origen animal procedentes de buques y aeronaves, y los controles de las partidas enviadas (envíos realizados) por correo postal o mensajería.

## Normas sobre el bienestar de los animales en las explotaciones ganaderas, durante el transporte y en el sacrificio y matanza con fines de control de enfermedades

La Comisión Europea lleva más de treinta años legislando sobre el bienestar animal y ocupa una posición de vanguardia en las iniciativas internacionales al respecto. En el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea se reconoce que los animales son seres sensibles y la Unión Europea tiene plenamente en cuenta su bienestar al formular y aplicar sus políticas.

La legislación de la UE sobre los animales en las explotaciones ganaderas pretende garantizar que estos se mantengan y críen de acuerdo con sus necesidades fisiológicas. La UE tiene también en cuenta la protección de los animales durante el transporte, incluida la manipulación en los puntos de traslado y en el destino.

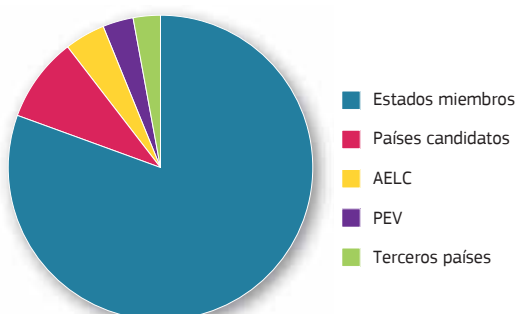
La legislación sobre el sacrificio de los animales pretende reducir al mínimo el sufrimiento garantizando el uso de métodos homologados de aturdimiento y de matanza basados en los conocimientos científicos y en la experiencia práctica. Para poder exportar a la UE, las instalaciones de terceros países deben demostrar la aplicación de un trato humanitario equivalente durante el sacrificio. La nueva normativa prevé la elaboración de procedimientos de trabajo normalizados en materia de bienestar y la designación de responsables de este bienestar por parte de las empresas para garantizar el cumplimiento de las normas.

Los informes de la Oficina Alimentaria y Veterinaria (OAV) han observado deficiencias en la aplicación de los métodos de aturdimiento y sacrificio en los mataderos y en los requisitos de transporte tanto en la UE como en terceros países. Los brotes de enfermedades han revelado las limitaciones de determinadas técnicas utilizadas durante las matanzas practicadas justamente para controlar esas enfermedades. Tampoco se cumple la legislación sobre protección de los animales de las explotaciones.

Con objeto de garantizar el cumplimiento de la normativa europea e internacional y desarrollar buenas prácticas, la UE imparte formación sobre el bienestar animal en el sacrificio y matanza con fines de control de enfermedades, durante el transporte y en la explotación. Van dirigidos sobre todo a los veterinarios responsables de garantizar el cumplimiento de estas normas y la elaboración de buenas prácticas para mejorar su aplicación.

<b>Talleres</b>	<p><b>1 taller</b> sobre bienestar durante el transporte en Italia (junio)</p> <p><b>1 taller</b> sobre bienestar del porcino en las explotaciones en Italia (septiembre)</p> <p><b>1 taller</b> sobre bienestar en el sacrificio en España (noviembre)</p>
<b>Participantes/países de origen</b>	<p><b>Estados miembros: 152</b></p> <p><b>Países candidatos: 17</b></p> <p><b>AELC/PEV: 14</b></p> <p><b>Otros países: 28</b></p>
	<p><b>211</b> participantes procedentes de todos los Estados miembros de la UE y los países candidatos</p> <p><b>2</b> países de la AELC/<b>5</b> países de la PEV</p> <p><b>5</b> terceros países (Albania, Botsuana, Chile, Serbia y Tailandia)</p>
<b>Formadores</b>	<b>45 formadores</b> de países de la UE/candidatos/de la AELC

### Normas sobre el bienestar — Participantes



Cada taller comprende dos días de presentaciones teóricas y un día de formación práctica. En los talleres sobre bienestar del porcino, se realizan prácticas en una granja de porcino; en los talleres sobre el sacrificio, se realizan esas prácticas en un matadero de carnes rojas y de aves de corral; en los talleres sobre el transporte, se realizan en empresas de transporte, en vehículos o en los puestos de control que aplican las normas internacionales sobre bienestar animal.

En las sesiones sobre bienestar del porcino desarrolladas en una explotación se abordan la legislación pertinente de la UE y las bases científicas de la correcta estabulación, gestión y manipulación del porcino. Se evalúan los sistemas de explotación existentes atendiendo a los requisitos de manipulabilidad,



a los materiales para hozar y a los tipos de pavimento, y se examinan los resultados en términos de bienestar.

Se enseña a los participantes a realizar inspecciones en las explotaciones, ofreciéndoles orientaciones prácticas para comprobar el cumplimiento de la normativa de la UE sobre sistemas de explotación y prácticas de gestión. La formación práctica se centra en la evaluación de las condiciones de estabulación y de las prácticas de gestión e incluye una demostración de las medidas de bienestar.

Los talleres sobre el sacrificio y matanza con el fin de control de enfermedades se dedican exclusivamente al aturdimiento y matanza de las principales especies comerciales, haciendo hincapié en el marco legislativo de la UE para la protección de los animales en el momento del sacrificio. Tienen en cuenta las particularidades de cada especie.

Los talleres abarcan la legislación pertinente de la UE y las normas internacionales. También tienen en cuenta los últimos avances legislativos en la evaluación de los procedimientos habituales de funcionamiento y vigilancia, el respaldo científico y la función de los responsables del bienestar de los animales.

Otros temas que se abordan son las bases científicas del correcto manejo, aturdimiento y matanza desde el punto de vista del comportamiento y anatomía animales, la evaluación de las instalaciones de estabulación y de la manipulación de los animales, y la vigilancia de los resultados de bienestar. Se examinan las principales técnicas de aturdimiento utilizadas en Europa y se repasan, en relación con cada una de ellas, parámetros como las condiciones de uso, los puntos críticos, las ventajas y desventajas, y la evaluación de la eficacia.

La formación sobre bienestar durante el transporte también tiene en cuenta la legislación pertinente de la UE y el marco internacional antes de considerar las bases científicas del correcto transporte de los animales en términos de comporta-

miento, de estrés y de atención de las necesidades de alimentación. Se repasan las condiciones de transporte y los registros que deben controlarse, así como los aspectos prácticos de la manipulación, carga y descarga de los animales, y la asistencia de emergencia durante el transporte.

Otros temas son los relativos a los requisitos de los puestos de control y al diseño de los vehículos, analizándose en este último caso la densidad, los dispositivos de bebida, la altura libre, las rampas de acceso y las jaulas. Los participantes examinan también la aplicación de sistemas de navegación para vigilar y hacer cumplir los requisitos de bienestar.

Todos los tipos de cursos tienen en cuenta la seguridad biológica, la salud pública y las repercusiones del bienestar sobre la calidad y la seguridad de los alimentos. También presentan y comparan las alternativas a la legislación para evaluar el bienestar, así como la experiencia práctica y las perspectivas de terceros países.

Las prácticas de cada taller permiten a los participantes desarrollar la capacidad de identificar problemas y hallar soluciones mediante estudios de casos y técnicas de resolución de problemas. En la formación se recoge asimismo información para contribuir al desarrollo de actividades docentes sobre el bienestar a través de internet.

### Vigilancia de las zoonosis, investigación de los brotes de origen alimentario y aplicación de criterios microbiológicos en los productos alimenticios

Las zoonosis son enfermedades o infecciones, como la salmonela, que pueden transmitirse de los animales a los seres humanos, normalmente a través de alimentos contaminados o del contacto con animales infectados. La legislación de la UE garantiza la correcta vigilancia de las zoonosis, los agentes zoonóticos y las resistencias a antimicrobianos que se les asocian, y la adecuada



investigación epidemiológica de los brotes de origen alimentario. Vela asimismo por la toma de medidas eficaces para detectar y controlar las salmonelas y otros agentes zoonóticos durante la producción, transformación y distribución de alimentos con el fin de reducir su prevalencia y los riesgos de salud pública.

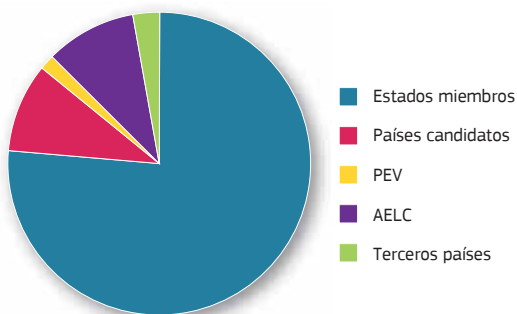
La UE tiene previsto el cumplimiento de una serie de objetivos para reducir la prevalencia de las zoonosis. Deben alcanzarse mediante la adopción de programas nacionales de control. Las importaciones de animales vivos y de huevos para incubar se

someterán a controles comparables a los que tienen lugar en los Estados miembros.

Otras normas de la UE fijan criterios sobre las categorías de alimentos y los microbios, basadas en el asesoramiento científico, en los principios aprobados a escala internacional y en la evaluación de riesgos. Existen dos tipos de criterios: criterios de seguridad alimentaria, aplicables a los productos al final del proceso de fabricación y durante todo el período de validez; y criterios de higiene de los procesos, aplicables durante la producción.

<b>Talleres</b>	<b>1 taller</b> sobre los distintos criterios microbiológicos y sobre la investigación de los brotes de origen alimentario, ambos en Dinamarca en noviembre
<b>Participantes/países de origen</b>	
<b>Estados miembros: 55</b>	<b>72</b> participantes de todos los Estados miembros de la UE
<b>Países candidatos: 7</b>	<b>4</b> países candidatos
<b>AELC: 7</b>	<b>2</b> países de la AELC (Noruega y Suiza)
<b>PEV: 1</b>	<b>1</b> país de la PEV (Ucrania)
<b>Otros países: 2</b>	<b>2</b> terceros países (Azerbaiyán y Serbia)
<b>Formadores</b>	<b>19 formadores</b> de países de la UE/candidatos/de la AELC

#### Criterios microbiológicos y zoonosis — Participantes



La formación en estos campos tiene por objeto armonizar los métodos que usan los Estados miembros para controlar las zoonosis y los agentes zoonóticos, y mejorar la eficacia de su personal en esta área. Con ello se facilitará el comercio entre los países de la Unión de animales vivos, huevos para incubar, ovoproductos y carne de aves de corral, y se ayudará a terceros países a exportar estos productos orientándoles sobre la implementación de programas de control.

Los cursos examinan la aplicación de los criterios microbiológicos y la investigación de los brotes de origen alimentario, así como el control de las zoonosis, en particular el de la salmonela en aves de corral y porcino. La formación se imparte en gran medida mediante estudios de casos.



Los talleres sobre criterios microbiológicos y sobre la investigación de los brotes de origen alimentario abordan la utilización de los criterios microbiológicos para el control de riesgos y la armonización de los métodos de vigilancia de los productos alimenticios. También examinan su aplicación por las empresas, pudiéndose mencionar en este aspecto los estudios sobre el período de validez respecto a la *Listeria*, las medidas aplicables a diferentes productos alimenticios y la verificación de todo ello por las autoridades competentes.

En lo que respecta a la investigación de los brotes, en los talleres se tienen en cuenta herramientas tales como el análisis de cohortes, los estudios de casos sobre controles, las aplicaciones informáticas y la tipificación de cepas, y se explica la utilización de esa investigación para evaluar los riesgos de distintos productos alimenticios. También se abordan la clasificación de los brotes en función de los datos epidemiológicos y de las muestras, el lugar de exposición y los factores contribuyentes, así como la notificación y la comunicación.

Los cursos sobre zoonosis presentan las disposiciones de la UE en materia de vigilancia y control de la salmonela en las aves de corral y el porcino y su aplicación, y consideran las repercusiones de esta bacteria sobre la salud pública. Examinan también los factores de riesgo y las opciones de control del riesgo en el caso de las salmonelas, incluidas las directrices sobre buenas prácticas higiénicas.

Se tratan cuestiones de bioseguridad, como la vigilancia del uso de antibióticos en el porcino y en las aves de corral, la incidencia y el control de la resistencia a antimicrobianos y el control de *Campylobacter* en las aves de corral.

## Evaluación y registro, y control del uso y la comercialización de productos fitosanitarios

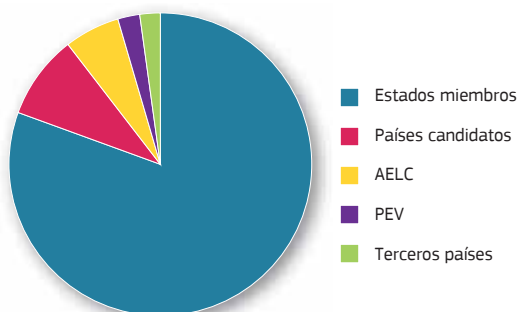
Los principios activos de los productos fitosanitarios (PFS) no deben representar peligro alguno para la salud humana ni para el medio ambiente. Tampoco deben superar los niveles de residuos establecidos.

La nueva legislación exige a los Estados miembros que reevalúen sus actuales autorizaciones a los principios activos de los PFS en un plazo breve. Todos los Estados miembros deben adaptar sus sistemas y cooperar con otras autoridades nacionales para facilitar la aplicación de la nueva normativa y armonizar los sistemas de autorización.

La necesidad de un enfoque integrado del control de las cuestiones medioambientales y de salud se ha puesto de manifiesto en recientes casos de comercio ilegal y de uso de plaguicidas no autorizados en algunos Estados miembros. Los Estados miembros deben comprobar que los PFS cumplen las condiciones de uso y que la información del etiquetado es precisa.

<b>Talleres</b>	<b>2 talleres</b> sobre evaluación y registro en Austria (noviembre) y Estonia (diciembre) <b>1 taller</b> sobre control del uso y la comercialización en Austria (diciembre)
<b>Participantes/países de origen</b> <b>Estados miembros: 71</b> <b>Países candidatos: 8</b> <b>AELC: 5</b> <b>PEV: 2</b> <b>Otros países: 2</b>	<b>88</b> participantes procedentes de todos los Estados miembros de la UE <b>3</b> países candidatos <b>2</b> países de la AELC (Noruega y Suiza) <b>1</b> país de la PEV (Jordania) <b>1</b> tercer país (Serbia)
<b>Formadores</b>	<b>15 formadores</b> de países de la UE/candidatos/de la AELC

### Productos fitosanitarios — Participantes



Los cursos de formación abordan la evaluación y el registro, además del control del uso y la comercialización. En cada sesión, los participantes se dividen en cinco grupos de unas siete personas, dirigidos por expertos de diferentes Estados miembros.

El objetivo principal de la formación sobre evaluación y registro es garantizar que los Estados miembros aborden de manera coherente el control del cumplimiento y el nuevo registro de los PFS, y se reduzcan los posibles problemas jurídicos provocados por empresas que alegan que no se han seguido los procedimientos. Los talleres tratan además de mejorar a escala nacional las capacidades de cooperación y el uso eficiente de los recursos.

Se incluyen en el programa la nueva legislación sobre PFS, el régimen de autorización por zonas y el reconocimiento mutuo. La formación aborda los procedimientos administrativos para controlar el cumplimiento y los principios científicos y los procedimientos que se deben adoptar.



Los participantes se sirven de ejemplos prácticos para reducir las cargas de trabajo y mejorar la cooperación entre Estados miembros. También evalúan el enfoque de la banda de riesgos. La estrategia general consiste en establecer un programa que identifique las sustancias que deben evaluarse, que ofrezca criterios claros para la realización de las evaluaciones, asesoramiento y asistencia técnica, y que fije plazos para recibir la formación y evaluar sus resultados.

Un resultado clave es la elaboración de un proyecto de documentación para su uso por los organismos reguladores nacionales. Contiene información orientativa sobre los procedimientos administrativos, la documentación, la protección de datos, la evaluación de especificaciones equivalentes de principios activos, los nuevos registros, la banda de riesgos, el reconocimiento mutuo, la cooperación y las auditorías.

La formación sobre el control del uso y la comercialización se ocupa principalmente de los plaguicidas cuyo uso no está armonizado y en relación con los cuales es necesario adoptar medidas. Los objetivos principales consisten en identificar los puntos débiles y las medidas para reforzar los sistemas de control, y en facilitar el intercambio de experiencias. La formación debe también permitir a las autoridades nacionales desarrollar un sistema de control que garantice la correcta utilización y comercialización de los PFS, y prevenir su comercio y uso ilegal.

Los cursos previos han puesto de relieve la necesidad de trabajar en la transposición y el control de los requisitos de clasificación y etiquetado. Además deben analizarse los vínculos con la seguridad de los trabajadores y con el control medioambiental.

Los grupos de trabajo repasan el marco legislativo actual y futuro de la UE y analizan otras disposiciones legales que afec-

tan al control de los plaguicidas. También examinan la estructura de los sistemas de control nacionales y la coordinación con las autoridades competentes en ámbitos tales como el control de los niveles máximos de residuos en los alimentos de origen vegetal. Se exponen resúmenes de las actividades de control y de las infracciones y el sistema de seguimiento de cada país.

La estrategia de estos cursos consiste en establecer un programa en el que se identifiquen los Estados miembros susceptibles de servir como estudios de casos, examinar los criterios de planificación y control, impartir formación y prestar asesoramiento y asistencia técnica. También implica la creación de grupos de trabajo para examinar los sistemas y técnicas de control de los Estados miembros, y para identificar los puntos débiles y organizar talleres sobre las cuestiones que precisen estudiarse en mayor profundidad.

Todo esto debe conducir a la elaboración de un informe que oriente a las autoridades nacionales sobre las estrategias de planificación de controles, el análisis de riesgos, los procedimientos administrativos, el apoyo a los laboratorios y la evaluación y seguimiento de los casos de incumplimiento.

## Higiene y control de los alimentos

La UE ha desarrollado medidas para garantizar un alto nivel de higiene durante la producción de alimentos y un control adecuado de los mismos. Estas normas son aplicables a todas las empresas del sector y todos los tipos de alimentos, y abarcan toda la cadena alimentaria.

Las normas relativas a los alimentos de origen animal establecen requisitos sobre el suministro de información acerca de la cadena

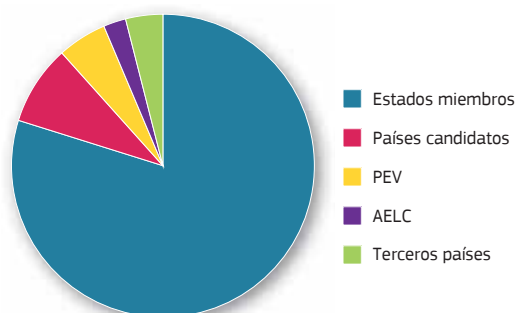
alimentaria, la inspección de la carne en función de los riesgos, los mataderos y establecimientos de deshuesado, y la carne de caza. Se han revisado las normas sobre detección de biotoxinas en el marisco, los criterios microbiológicos para determinados tipos de alimentos y los requisitos de producción de leche cruda. La Comisión ha publicado tres documentos orientativos sobre los requisitos de control de alimentos más complejos.

La formación sobre este tema pretende aumentar los conocimientos técnicos especializados en cuestiones de seguridad alimentaria en todas las etapas de la producción, transformación y distribución de la carne, la leche y los productos de la pesca entre el personal de control que comprueba el cumplimiento de las normas de la UE por parte de las empresas.

<b>Talleres</b>	<p><b>7 talleres</b> sobre carne y productos cárnicos en Reino Unido (febrero), Bélgica (marzo, mayo), Hungría (abril, junio) y Francia (septiembre, octubre, ambos de productos cárnicos)</p> <p><b>5 talleres</b> sobre productos de la pesca y moluscos bivalvos vivos en España (marzo, mayo, junio), Dinamarca (abril) e Irlanda (octubre)</p> <p><b>6 talleres</b> sobre leche y productos lácteos en Italia (marzo, septiembre, octubre), Hungría (mayo), Irlanda (junio) y Bélgica (octubre)</p>
<b>Participantes/países de origen</b>	
<b>Estados miembros: 301</b>	<b>376</b> participantes procedentes de <b>27</b> Estados miembros de la UE
<b>Países candidatos: 31</b>	<b>4</b> países candidatos
<b>AELC: 10</b>	<b>3</b> países de la AELC (Liechtenstein, Noruega y Suiza),
<b>PEV: 19</b>	<b>2</b> posibles países candidatos (Albania y Bosnia y Herzegovina)
<b>Otros países: 15</b>	<b>12</b> países de la PEV (Argelia, Armenia, Belarús, Egipto, Georgia, Israel, Jordania, Líbano, Moldavia, Marruecos, Autoridad Palestina y Ucrania)
	<b>5</b> terceros países (Perú, México, Irán, Ruanda y Singapur)
<b>Formadores</b>	<b>66 formadores</b> de 11 países



Higiene de los alimentos — Participantes



Los talleres sobre carne y productos cárnicos comprenden sesiones de grupo que tratan la legislación de la UE, la información sobre la cadena alimentaria, los controles de la producción primaria, el bienestar animal y la organización de controles oficiales. Las visitas a los mataderos y a las plantas de transformación dirigen la atención de los participantes hacia los planes de control de la salmonelosis y los procedimientos basados en el sistema APPCC.

Las sesiones dedicadas a productos cárnicos tienen un enfoque práctico. Las presentaciones examinan los objetivos y la

aplicación de la legislación alimentaria de la UE, las buenas prácticas en materia de higiene y el sistema APPCC, mientras los participantes realizan inspecciones y auditorías simuladas. Los ejercicios prácticos se centran en los métodos de transformación y conservación de la carne, y las visitas a establecimientos transformadores se dedican al tratamiento térmico, la refrigeración y la congelación.

En cuanto a la formación sobre productos de la pesca, las presentaciones muestran las actualizaciones de la legislación en materia de higiene alimentaria y examinan los criterios microbiológicos, los requisitos de importación y los controles fronterizos. Los participantes visitan piscifactorías, muelles, barcos, lonjas y centros de transformación en los que examinan los requisitos de seguridad aplicables a los moluscos bivalvos vivos (MBV) y a los productos de la acuicultura, la higiene y los controles y procedimientos basados en el sistema APPCC.

Los talleres dedicados en concreto a los MBV se ocupan de los controles de importación, la clasificación de los MBV y el control y seguimiento de las zonas de cría y de producción. Durante las visitas a las zonas de cría, los participantes observan la toma de muestras y examinan las cuestiones relativas al control y la gestión, las normas sanitarias sobre bacterias y virus, los contaminantes y las biotoxinas marinas. Se realizan visitas adicionales para examinar los aspectos de la higiene y el control en centros de expedición y plantas transformadoras.

La formación sobre la leche y los productos lácteos comienza con una visita al centro nacional de referencia sobre la calidad de la leche, en la que se resumen los controles oficiales y los criterios aplicables a la leche cruda. Se realizan visitas posteriores a explotaciones y fábricas de quesos y productos lácteos, donde se tratan los aspectos relacionados con la producción de leche cruda y queso. En las visitas se abordan también la aplicación de los requisitos de la UE, la organización de controles y auditorías, los planes del sistema APPCC, el tratamiento térmico, la

limpieza y la desinfección. Además de las visitas, se analizan en presentaciones en grupo la seguridad de los alimentos y los criterios microbiológicos.

Hay que resaltar que los temas presentados y analizados durante este curso de formación abarcan una gran variedad de aspectos interesantes dentro del ámbito de la higiene alimentaria, aportando un gran valor añadido a la asistencia de los participantes.

## Legislación sobre piensos

La producción de piensos es uno de los sectores más importantes de la actividad agraria. En la UE, los animales de las explotaciones ganaderas consumen unos 230 millones de toneladas de piensos al año. Se utilizan aditivos para mejorar la calidad de los piensos y los alimentos de origen animal, y para aumentar la salud y el bienestar de los animales.

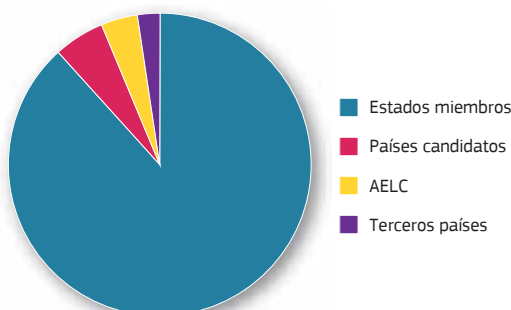
La legislación de la UE garantiza que los piensos, así como sus materiales y aditivos, solo puedan comercializarse si poseen la calidad requerida y si la evaluación científica demuestra que no presentan ningún riesgo para la salud humana y animal, ni para el medio ambiente, y no afectan negativamente a la producción ganadera. En ellos solo pueden utilizarse materiales de animales aptos para el consumo humano.

Los requisitos de higiene de los piensos se caracterizan en la UE por la exigencia de determinados elementos clave, para garantizar su seguridad. Entre ellos están el registro obligatorio de las empresas de piensos, la aprobación de las instalaciones que utilizan determinados aditivos, premezclas y piensos compuestos, y la armonización de las buenas prácticas de higiene. En todas las etapas distintas de la producción primaria se han introducido los principios del sistema de APPCC, así como los requisitos de producción en las explotaciones y guías prácticas para la producción de piensos a escala nacional y de la Unión.

<b>Talleres</b>	<b>5 talleres</b> en Dinamarca (mayo, septiembre), Italia (junio, noviembre) y Rumanía (octubre)
<b>Participantes/países de origen</b>	
<b>Estados miembros: 137</b>	<b>155</b> participantes procedentes de 26 Estados miembros
<b>Países candidatos: 8</b>	<b>3</b> países candidatos
<b>AELC: 6</b>	<b>2</b> países de la AELC (Noruega y Suiza)
<b>Otros países: 4</b>	<b>4</b> terceros países (Argentina, Brasil, Chile y Sudáfrica)
<b>Formadores</b>	<b>7 Formadores</b> de países de la UE/candidatos/de la AELC



### Legislación sobre piensos — Participantes



La formación sobre la legislación de piensos propone ampliar los conocimientos técnicos en el ámbito de la seguridad de la alimentación animal en todas las fases de la producción, la transformación y la distribución.

Entre los temas abordados están los requisitos de registro, aprobación e inspección de las instalaciones, los requisitos en materia de higiene, los procedimientos del sistema de APPCC, la utilización de las guías nacionales o de la UE y los requisitos para el uso de materias primas y materias transformadas en los piensos. Se exponen las normas aplicables a la autorización, supervisión y etiquetado de los aditivos, así como los materiales prohibidos, la comercialización y etiquetado de los piensos con fines nutricionales concretos, y la autorización de bioproteínas.

Otros temas son los relativos a la autorización de alimentos y piensos modificados genéticamente, a la trazabilidad y etiquetado de los organismos modificados genéticamente y de

los productos obtenidos a partir de ellos, a los riesgos de los contaminantes biológicos y químicos, y a los controles de estos riesgos. Los participantes examinan también la toma de muestras y otros procedimientos de inspección y controles de importación de las materias primas o transformadas destinadas a la alimentación animal o a la producción de piensos compuestos.

Las visitas permiten a los participantes conocer establecimientos dedicados a la producción, fabricación y comercialización de materias primas para piensos y piensos compuestos.

### Controles fitosanitarios

Las misiones realizadas por la OAV han revelado cierto desconocimiento de las directivas sobre control de la patata en algunos Estados miembros. También se han hallado diferencias entre las estrategias y capacidades de los inspectores de los distintos Estados miembros en materia de controles internos al amparo del régimen de pasaportes de la UE y de gestión de los brotes de plagas. Se han observado otras discrepancias en el control de la importación de determinadas plantas y productos vegetales.

Se han adoptado decisiones de emergencia para evitar la introducción y propagación de determinados organismos nocivos. En consecuencia, los Estados miembros deben organizar investigaciones para evaluar si sus respectivos territorios están libres o no de estos organismos, a menudo en zonas forestales. Existen diferencias entre los métodos de investigación de los Estados miembros, y las medidas de erradicación parecen a menudo ineficaces.

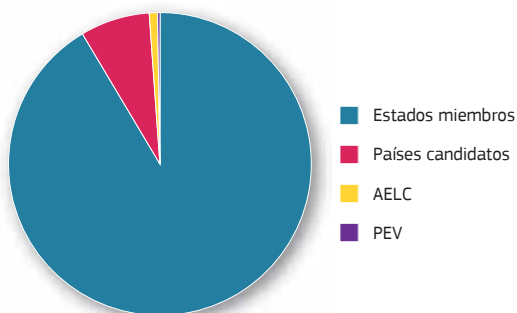
Los embalajes de madera (EM) pueden contener organismos nocivos, y las tasas de interceptaciones de EM procedentes

de terceros países contaminados por estos organismos han sido elevadas en los últimos años; además, la madera procedente de países infectados también supone una amenaza para cualquier lugar. Los informes de la OAV indican que

los criterios de inspección de los EM varían de unos Estados miembros a otros. Por otra parte, se necesita un enfoque armonizado de la autorización de los establecimientos de tratamiento de los EM.

<b>Talleres</b>	<p><b>1 taller</b> sobre el control de la cuarentena de la patata en Polonia (octubre)</p> <p><b>1 taller</b> sobre el régimen de cuarentena interno en España (marzo)</p> <p><b>1 taller</b> sobre el régimen de cuarentena de las importaciones en Portugal (junio)</p> <p><b>2 talleres</b> sobre materiales de embalaje de madera en Portugal (marzo, junio)</p> <p><b>3 talleres</b> sobre decisiones de emergencia en zonas no forestales en Italia (mayo, septiembre) e Irlanda (noviembre)</p> <p><b>2 talleres</b> sobre decisiones de emergencia en zonas forestales en Portugal (febrero, septiembre)</p>
<b>Participantes/países de origen</b>	
<b>Estados miembros: 264</b>	<b>290</b> participantes procedentes de todos los Estados miembros y los países candidatos
<b>Países candidatos: 23</b>	
<b>AELC: 2</b>	<b>2</b> países de la AELC (Noruega y Suiza)
<b>PEV: 1</b>	<b>1</b> país de la PEV (Túnez)
<b>Formadores</b>	<b>21</b> formadores de países de la UE/candidatos/de la AELC

### Controles fitosanitarios — Participantes



La formación va dirigida a los funcionarios nacionales que intervienen en la planificación y formulación de políticas, y a los inspectores encargados de comprobar la aplicación de la legislación. Abarca las directivas sobre control de la patata, las inspecciones del régimen de pasaportes fitosanitarios, los controles de importación, las inspecciones requeridas por las decisiones de emergencia de la UE en zonas forestales y no forestales, y el control de los EM.

La formación sobre el régimen de cuarentena de la patata en la UE aborda la aplicación de las disposiciones sobre las plagas sujetas a cuarentena que afectan a la patata, con especial hincapié en la podredumbre anular y la podredumbre parda. Los temas concretos que se abordan son las bacterias y los nematodos del quiste de la patata, la descripción de los patógenos y las enfermedades, la vigilancia, la garantía de recursos adecuados, las medidas de cuarentena, la trazabilidad y los controles de seguimiento.

Otros aspectos atendidos son la inspección y toma de muestras de plantas hospedadoras y aguas superficiales, las notificaciones internas y a escala de la UE, la planificación y ejecución de controles de importación y los procedimientos en caso de infracción. Durante las visitas a almacenes y cursos de agua se presentan aspectos prácticos de la inspección y la toma de muestras.

La formación sobre el régimen de cuarentena de las plantas de la UE se centra en las disposiciones de control interno de la UE sobre el registro de productores y los pasaportes fitosanitarios. Los temas abarcados son la legislación de la Unión y las normas internacionales pertinentes, los requisitos del régimen de pasaportes fitosanitarios, los requisitos de registro de los productores y la inspección de los lugares de producción y almacenamiento.

Otros temas son los requisitos de cuarentena para los productos con pasaporte fitosanitario, especialmente los artículos destina-



dos a zonas protegidas y regulados por decisiones de emergencia de la UE, los aspectos prácticos de la inspección, la preparación y el almacenamiento, y la expedición de pasaportes. La formación contempla también los controles internos de los sistemas de certificación de exportaciones, los controles del mercado interior, las medidas de cuarentena después de las interceptaciones, la gestión de plagas no reguladas, la gestión de los brotes, las infracciones y sanciones, y las notificaciones. Se realizan visitas sobre el terreno a oficinas fitosanitarias y a instalaciones y locales de productores registrados, con objeto de presentar aspectos prácticos de la inspección y la toma de muestras.

Los talleres sobre el régimen de cuarentena de las plantas importadas en la UE se ocupan de la aplicación de las disposiciones de la UE en varios aspectos del control de las importaciones. En particular, abordan la legislación de la UE y las normas internacionales, la formulación de políticas y la planificación del control de importaciones, la coordinación interior y la cooperación con las autoridades fronterizas.

Tienen en cuenta asimismo los aspectos prácticos de las inspecciones, los controles de identidad y sanitarios, la inspección de lugares distintos de los puntos de entrada, el control de las importaciones con fines científicos y las medidas de cuarentena. Otros temas son la gestión de plagas no reguladas, las notificaciones a escala nacional y de la UE, y el uso nacional de datos de interceptación de otros Estados miembros.

Se realizan visitas sobre el terreno a determinados puntos de entrada, PIF y puestos de inspección en lugares de destino. Los aspectos prácticos conciernen a la inspección de maderas y productos de madera, plantas para siembra, flores cortadas, patatas y frutas tropicales.

La formación sobre EM aborda la aplicación de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria y las disposiciones de la UE sobre los EM, sobre todo los procedentes de países de alto riesgo. Los temas que se presentan son la definición y tipos de EM, los requisitos sobre EM en el comercio internacional, la legislación de la UE sobre los controles de EM, las especies madereras, la madera transformada, la madera descortezada y madera libre de corteza, y los organismos que se desplazan con los EM.

También se examinan las características y perfiles de los envíos de alto riesgo, los riesgos de los EM de determinado origen, la

inspección de EM importados y transportados interiormente, la toma de muestras, los embalajes que no cumplen la normativa y las notificaciones. Otros temas son los relativos a los procedimientos en caso de infracción, la producción de EM por tratamiento térmico y por otros métodos, y los procedimientos de reparación y reciclado de EM. Los participantes visitan almacenes y fábricas de EM para conocer aspectos prácticos de la inspección y la toma de muestras.

En la formación sobre los controles internos que requieren las decisiones de emergencia de la UE para zonas forestales y no forestales se presentan la aplicación de las disposiciones de la UE, la legislación y normas internacionales pertinentes, y la creación y desarrollo de metodologías de investigación. Se examinan también los principios científicos y estadísticos, la elección de puntos de observación, la formulación de políticas, la coordinación interna, aspectos prácticos de las investigaciones, la toma de muestras y los registros, y la notificación de resultados.

Otros temas son los relativos a la gestión de organismos específicos, las notificaciones, los requisitos de producción, importación y desplazamiento de materiales de propagación, y las características de las zonas forestales y no forestales. Los participantes visitan lugares en que se llevan a cabo investigaciones, incluidos viveros, parques e invernaderos, si la formación no es sobre tema forestal, y bosques, si es de carácter forestal. Los aspectos que se tratan son los relativos a las inspecciones, la utilización de trampas de feromonas y la toma de muestras.

## Controles de los alimentos y piensos de origen no animal

Los controles de las importaciones de alimentos y piensos en el punto de entrada en la UE son fundamentales para salvaguardar la salud pública y la de los animales y plantas. La legislación de la UE incluye una lista de los alimentos y piensos de origen no animal que deben someterse a controles más estrictos en función del riesgo. Con ello puede contrarrestarse eficazmente el riesgo y se facilita la recogida de información exacta.

La legislación impone requisitos de salud y de supervisión para garantizar la comercialización sin problemas de los productos importados en el mercado de la UE. Define las condiciones que deben cumplir los puntos de entrada para garantizar una eficacia uniforme de los controles.

### Talleres

**5 talleres** en Italia (mayo, noviembre), Países Bajos (julio), España (septiembre) y Letonia (octubre)

### Participantes/países de origen

**Estados miembros: 230**

**Países candidatos: 15**

**AELC: 2**

**247** participantes procedentes de todos los Estados miembros de la UE y los países candidatos

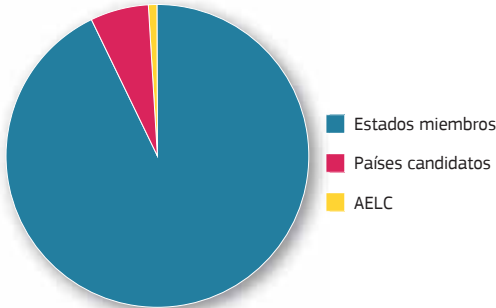
**2** países de la AELC (Noruega y Suiza)

### Formadores

**10** formadores de **6** Estados miembros de la UE



### Controles de los alimentos y piensos de origen no animal — Participantes



La Comisión imparte formación a los funcionarios encargados del control de las importaciones de alimentos y piensos de origen no animal en la UE y en otros países del Espacio Económico Europeo. Su objetivo es mejorar el conocimiento y la aplicación de la legislación pertinente de la UE, y desarrollar buenas prácticas de control.

La formación tiene lugar en determinados puntos de entrada. Entre los temas abordados están la legislación pertinente y sus normas de aplicación, la aplicación de procedimientos de control y los procedimientos normalizados de trabajo.

Otros temas son los referidos al intercambio de información y la cooperación con las aduanas, y a la realización de controles documentales y físicos. Los participantes visitan aduanas y llevan a cabo procedimientos de toma de muestras y ejercicios de simulación de controles oficiales.

### Subproductos animales

Los subproductos animales (SPA) son materiales de origen animal no destinados al consumo humano. En la UE se producen cada año más de 16 millones de toneladas.

Dependiendo del riesgo que suponen, los SPA se transforman en productos utilizados para piensos, cosméticos, medicamen-

tos, productos sanitarios y reactivos de laboratorio u otros productos técnicos. De lo contrario, se eliminan mediante incineración o coincineración después de un tratamiento previo. Cada vez son más los SPA importados o exportados a terceros países.

La utilización de determinados SPA en los piensos puede difundir enfermedades o contaminantes. Si los SPA no son eliminados como es debido del medio ambiente, podrían llegar a ser peligrosos para la salud.

La UE ha adoptado medidas para proteger la cadena de alimentos y de piensos, y en estos últimos solo pueden usarse materiales derivados de animales aptos para el consumo humano. La legislación de la UE determina los posibles usos de los SPA fuera de la cadena alimentaria e impone normas de identificación y trazabilidad. También contiene métodos alternativos de eliminación, como el biogás y el compostaje, y requisitos para la importación, exportación y tránsito de determinados SPA y sus derivados.

El reglamento revisado sobre SPA, aplicable a partir de 2010, aclara las normas pertinentes en materia de salud y las hace más proporcionadas al riesgo. La Comisión ha elaborado medidas para la aplicación de la nueva normativa en los sectores que manipulan SPA.

#### Talleres

**4 talleres** en Bélgica (marzo), Lituania (mayo, octubre) y Portugal (noviembre)

#### Participantes/países de origen

**Estados miembros: 186**

**Países candidatos: 16**

**AELC: 11**

**PEV: 3**

**Otros países: 5**

**221** participantes procedentes de todos los Estados miembros de la UE y los países candidatos

**2** países de la AELC (Noruega y Suiza)

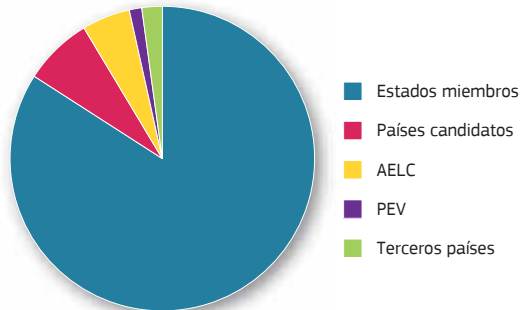
**2** países de la PEV (Egipto y Túnez)

Otros **4** países europeos/no europeos a la UE (Albania, Brasil, Islas Feroe y Serbia)

#### Formadores

**9 formadores** de países de la UE/candidatos/de la AELC

## Subproductos animales — Participantes



Es importante difundir el conocimiento de los principales cambios normativos y crear un foro para el intercambio de las técnicas de manipulación de los SPA. En este sentido, la Comisión ha iniciado la formación de los funcionarios responsables de verificar el cumplimiento de las normas de la UE sobre SPA por parte de las empresas. El personal de la industria puede participar si corre con los costes.

Se imparten ponencias iniciales en las que se hace un resumen de las nuevas normas y de su repercusión en el sector de la recogida y eliminación de residuos animales y en los sectores de la energía, los piensos, la comida para mascotas, los abonos y otros de tipo técnico, así como de las normas generales sobre trazabilidad. En relación con las exportaciones, se exponen los productos autorizados por la legislación de la UE, los requisitos de exportación específicos y las normas para productos tales como el cuero, las pieles y otros transformados.

Otros temas relativos a las exportaciones son los acuerdos bilaterales y los avales de la industria para garantizar la segu-



ridad de la cadena de alimentos y piensos. Se abordan también requisitos específicos de las importaciones, como los controles de la UE en los Estados miembros y las auditorías de la OAV. En los ejercicios prácticos, los participantes pueden comparar las nuevas normas con las antiguas, lo que les permite adquirir un buen conocimiento de la nueva normativa.

## Salud de los animales producidos por acuicultura

Los informes de los Estados miembros y de otras partes interesadas ponen de relieve la necesidad de formación sobre las enfermedades de los peces, moluscos y crustáceos. Esta formación trata de transmitir conocimientos comunes sobre la actual situación de algunas de esas enfermedades y sobre la legislación de la UE al respecto. Debería también servir para preparar a los servicios veterinarios frente a estas enfermedades.

## Talleres

**2 talleres** sobre enfermedades de los peces en el Reino Unido (mayo, junio)  
**1 taller** sobre enfermedades de los moluscos y crustáceos en España (mayo)

## Participantes/países de origen

**Estados miembros: 107**

**Países candidatos: 3**

**AELC: 5**

**Otros países: 2**

**117** participantes procedentes de **25** Estados miembros y todos los países candidatos

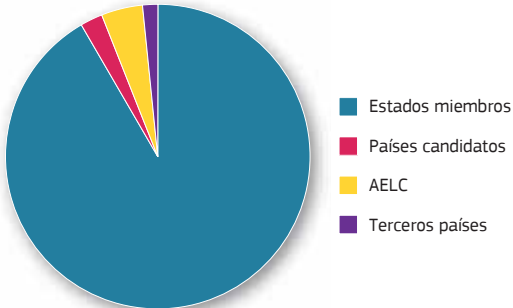
**2** países de la AELC (Noruega y Suiza)

**1** tercer país (Jamaica)

## Formadores

**16** formadores de **5** Estados miembros de la UE (España, Finlandia, Francia, Italia y Reino Unido)

### Animales producidos por acuicultura — Participantes



Algunos talleres se centran en las enfermedades de los moluscos y crustáceos, mientras que otros se refieren sobre todo a las de los peces. En todos se expone la aplicación de las disposiciones de la UE para el control de las enfermedades acuáticas pertinentes. También se tratan temas como la legislación de la UE sobre los animales de la acuicultura, en particular en lo que respecta a su comercialización e importación, y la descripción y vigilancia de patógenos y enfermedades.

Se presentan en forma de supuestos y de estudios de casos los procedimientos de inspección y toma de muestras, las medidas en casos de brote y las notificaciones nacionales y a escala de

la UE. Los participantes visitan criaderos de moluscos y crustáceos y explotaciones piscícolas para ver los aspectos prácticos de la inspección y la toma de muestras. Durante las visitas a esas explotaciones, examinan también los criaderos, viveros e instalaciones de crecimiento.

### Salud de las abejas y de los animales exóticos de los parques zoológicos

Los informes de los Estados miembros y de otras partes interesadas ponen de relieve la necesidad de formación sobre las enfermedades que afectan a las abejas y a los animales de los parques zoológicos. La formación tiene por finalidad transmitir conocimientos claros sobre la situación de ciertas enfermedades y sobre la legislación pertinente de la UE. También debe reforzar la capacidad de los servicios veterinarios frente a estas enfermedades.

Los talleres sobre enfermedades de las abejas abarcan los controles veterinarios de las abejas y los abejorros, y la detección precoz de las plagas. Examinan la aplicación de las disposiciones de la UE sobre el control de las enfermedades y plagas, haciendo especial hincapié en el pequeño escarabajo de la colmena y en los ácaros del género *Tropilaelaps*, así como de la legislación de la UE sobre las abejas y los abejorros, y la descripción de los patógenos y las enfermedades.

#### Talleres

**2 talleres** sobre las abejas en Chequia (mayo, septiembre)  
**1 taller** sobre los animales de los parques zoológicos en Alemania (marzo)

#### Participantes/países de origen

**Estados miembros: 103**

**Países candidatos: 10**

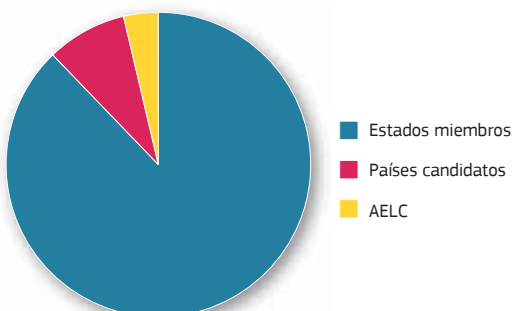
**AELC: 4**

**117** participantes procedentes de todos los Estados miembros de la UE  
**3** países candidatos (Croacia, Antigua República Yugoslava de Macedonia y Turquía)  
**2** países de la AELC (Noruega y Suiza)

#### Formadores

**10 formadores** de países de la UE/candidatos/de la AELC

### Abejas y animales de los parques zoológicos — Participantes



Otros temas que se abordan son el seguimiento, planificación y seguridad de los recursos, las normas de inspección y toma de muestras de colmenas, las medidas en caso de brote, ilustradas con estudios de casos, la trazabilidad, los controles de seguimiento, las notificaciones nacionales y a escala de la UE, y los controles de las importaciones. Se realizan visitas a colmenas para presentar aspectos prácticos de la inspección y la toma de muestras.

Los talleres sobre las enfermedades de los animales de los parques zoológicos y sobre los procedimientos de aprobación de estos parques se ocupan de las buenas prácticas veterinarias en materia de control de los animales exóticos destinados a estas instalaciones en la UE, así como de los requisitos de la UE para su aprobación. Entre los aspectos considerados figuran las disposiciones pertinentes de la UE y su aplicación, los procedimientos de aprobación de los parques zoológicos, los controles en destino de los animales importados de terceros países y las medidas para el movimiento de animales entre los zoológicos aprobados y de los no aprobados a los aprobados.

Otros temas que se tratan son los procedimientos de cuarentena en la introducción de animales en los parques zoológicos

aprobados, y las notificaciones nacionales y a escala de la UE. Los participantes visitan parques zoológicos para ver aspectos prácticos de los procedimientos de inspección y gestión.

## Prevención, control y erradicación de encefalopatías espongiformes transmisibles

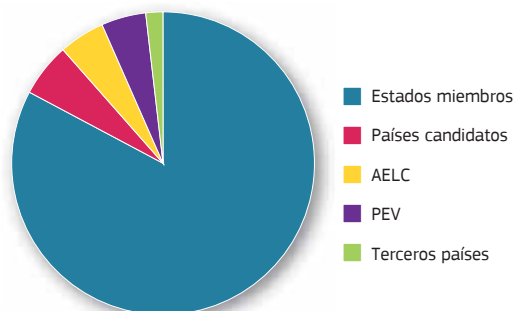
La UE ha establecido normas exhaustivas y estrictas para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles (EET). Ha consolidado todas las medidas al respecto en un solo marco y las actualiza en función de los dictámenes científicos y las normas internacionales.

Las normas se aplican a la totalidad de la cadena de producción y comercialización de animales vivos y productos de origen animal. Contemplan asimismo los procedimientos de control de las EET en el ganado bovino, ovino y caprino, la eliminación de los materiales de riesgo especificados, las prohibiciones de piensos y la clasificación de los países con arreglo a su situación sanitaria en materia de EEB.

<b>Talleres</b>	<b>4 talleres</b> en Bélgica (junio, noviembre) y el Reino Unido (septiembre, diciembre)
<b>Participantes/países de origen</b>	
<b>Estados miembros: 101</b>	<b>122</b> participantes procedentes de <b>25</b> Estados miembros de la UE
<b>Países candidatos: 7</b>	<b>2</b> países candidatos
<b>AELC: 6</b>	<b>1</b> país de la AELC (Noruega)
<b>PEV: 6</b>	<b>5</b> países de la PEV (Marruecos, Túnez, Argelia, Armenia y Ucrania)
<b>Otros países: 2</b>	Otros <b>2</b> países europeos (Kosovo y Bosnia y Herzegovina)
<b>Formadores</b>	<b>23 formadores</b> de países de la UE/candidatos/de la AELC



EET — Participantes



La formación en este campo pretende armonizar las estrategias de los Estados miembros para poder comparar las situaciones nacionales. Debe también facilitar la verificación del cumplimiento de los requisitos de la UE por parte de las autoridades nacionales.

Los talleres se centran en las medidas para combatir y erradicar las EET, especialmente las relativas a pequeños rumiantes, y en la experiencia sobre el terreno.

Entre los temas abordados están las disposiciones de la UE sobre prevención, control y erradicación de las EET, en particular las relativas a la eliminación de los materiales de riesgo especificados, a las prohibiciones de piensos, a las cuestiones de comercialización e importación, a los programas de seguimiento y vigilancia, y al sistema de notificación de la UE en relación con dichos programas. Todos los talleres comprenden un día de formación práctica sobre muestreo de piensos y pruebas de detección de las EET.

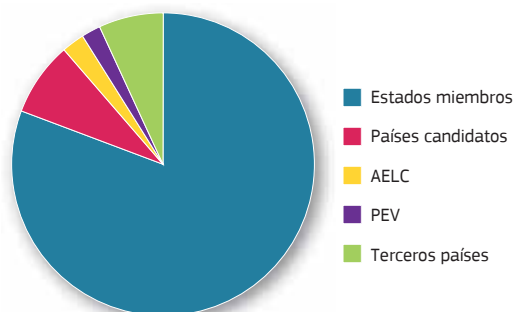
## El Sistema Experto de Control del Comercio en los países de la Unión Europea

El Sistema Experto de Control del Comercio (Traces, por sus siglas en inglés) permite rastrear los animales vivos y los alimentos y piensos de origen animal, y se encuadra en el ámbito del control de las importaciones de la UE. Los Estados miembros de la UE también lo utilizan para rastrear los animales vivos, el esperma, los embriones y los productos de origen animal objeto de comercio.

Traces funciona a través de una red de internet que enlaza a las autoridades veterinarias de los Estados miembros y los terceros países participantes con los puestos de inspección fronterizos (PIF) y las empresas. Permite acceder a la legislación de la UE y contiene las listas de establecimientos de terceros países autorizados para exportar a la UE y un sistema de registro de partidas rechazadas. El sistema utiliza todas las lenguas de la Unión Europea y algunas otras adicionales.

<b>Talleres</b>	<b>2 talleres</b> sobre utilización de Traces para el comercio entre los países de la Unión Europea en Eslovenia (octubre) y Grecia (diciembre) <b>1 taller</b> sobre utilización de Traces en las importaciones en Austria (noviembre)
<b>Participantes/países de origen</b>	
<b>Estados miembros: 71</b>	<b>88</b> participantes procedentes de todos los Estados miembros de la UE y los países candidatos
<b>Países candidatos: 7</b>	<b>2</b> países de la AELC (Noruega y Suiza)
<b>AELC: 2</b>	<b>1</b> país de la PEV (Israel)
<b>PEV: 2</b>	Otros <b>3</b> países europeos (Albania, Montenegro y Serbia)
<b>Otros países: 6</b>	
<b>Formadores</b>	<b>9 formadores</b> de países de la UE/candidatos/de la AELC

Traces — Participantes



La Comisión imparte formación sobre Traces a personal de los organismos nacionales de los Estados miembros de la UE y de otros países participantes. Con ello mejora el conocimiento del sistema y se difunden las buenas prácticas para su utilización.

Algunos cursos se centran en la utilización de Traces en las importaciones, mientras que otros hacen referencia a su uso

en el comercio entre los países de la Unión Europea. Los cursos relativos a las importaciones comprenden visitas a PIF, mientras que en los cursos referentes al comercio entre los países de la Unión Europea los participantes visitan unidades veterinarias. Ambos tipos de visitas permiten a los participantes realizar ejercicios prácticos sobre la utilización de Traces y otras actividades de certificación relacionadas.

Ambos tipos de cursos ofrecen un resumen de Traces, en particular en lo que se refiere a la evolución reciente de los procedimientos de inspección fronterizos y a la certificación de las importaciones y del comercio. Subrayan asimismo los aspectos de la legislación sobre alimentos, salud animal y bienestar animal que son de especial interés para el comercio, así como las normas de control sanitario para las importaciones de alimentos y animales, y la restante legislación pertinente. Además, se pone a los participantes al día sobre los cambios recientes del sistema.

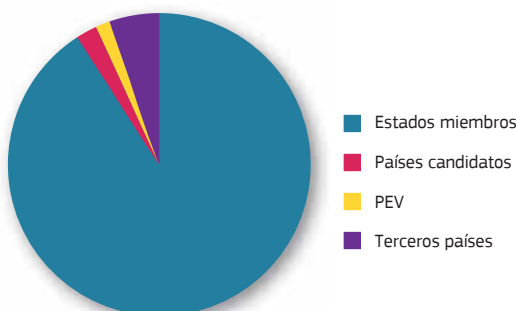
## Regímenes de calidad: agricultura ecológica e indicaciones geográficas

La UE cuenta con regímenes de denominación de origen protegida para garantizar las características de los productos. También ha establecido un régimen de calidad para la agricultura ecológica con el fin de garantizar que los productos etiquetados como tales se producen de la forma correcta.

El objetivo de estos regímenes es que los consumidores puedan confiar en la garantía que supone el etiquetado. La UE exige además a los Estados miembros que verifiquen la conformidad de los productos etiquetados con arreglo a estos regímenes.

<b>Talleres</b>	<b>3 talleres</b> sobre agricultura ecológica en Francia (junio, noviembre) e Italia (septiembre) <b>4 talleres</b> sobre regímenes de denominación de origen protegida en Francia (septiembre, diciembre) e Italia (octubre, noviembre)
<b>Participantes/países de origen</b> <b>Estados miembros: 205</b> <b>Países candidatos: 5</b> <b>PEV: 4</b> <b>Otros países: 12</b>	<b>226</b> participantes procedentes de todos los Estados miembros de la UE y los países candidatos <b>3</b> países de la PEV (Marruecos, Moldavia y Túnez) Otros <b>6</b> países europeos/no europeos (Kosovo, Malasia, Tailandia, Chile, Honduras y China)
<b>Formadores</b>	<b>20 formadores</b> de países de la UE/candidatos/de la AELC

Regímenes de calidad — Participantes



La formación sobre regímenes de calidad trata de explicar de forma clara sus requisitos y garantizar que estos se respetan sistemáticamente. Va dirigida principalmente al personal de los organismos nacionales encargado de los controles relativos a la agricultura ecológica y a los regímenes de denominación de origen protegida, y al personal de los organismos privados en que se han delegado estas tareas.

Algunos talleres se dedican a la agricultura ecológica y otros a los regímenes de denominación de origen protegida. Abordan el control de la producción primaria y secundaria, la distribución y el transporte en estos campos, incluidas las importaciones, el embalaje y las ventas al por mayor y al por menor.

La formación permite a los participantes conocer la aplicación de los requisitos de control y acreditación de productos alimenticios que establece la legislación de la UE en materia de agricultura ecológica y de denominaciones de origen protegidas. También aborda los requisitos que han de cumplir los organismos que tienen sus propios sistemas de certificación de productos.

Se tratan asimismo las responsabilidades de las autoridades competentes y los organismos de control, así como los requisitos de la UE en materia de elaboración de informes por parte de los Estados miembros. Se debaten en grupo los problemas más frecuentes que presentan los sistemas de control y sus soluciones.

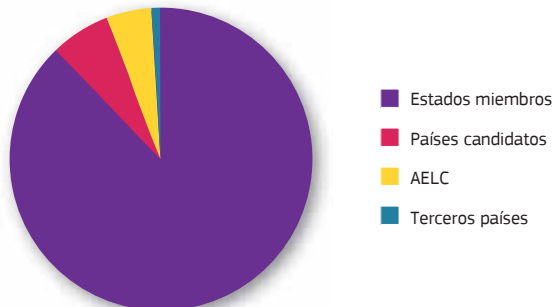
## Sistemas de revisión y auditoría interna

La UE obliga a los Estados miembros a crear sistemas nacionales de auditoría bien estructurados para mejorar la calidad de los alimentos, la seguridad de los piensos y los controles de la salud y el bienestar de los animales. Los resultados de las auditorías se presentan anualmente a la Comisión, que prepara programas de inspección basados en los resultados.

Los sistemas nacionales de auditoría están aún en fase de desarrollo, por lo que la UE está formando al personal auditor de los Estados miembros con el fin de difundir las buenas prácticas de revisión y garantizar un enfoque coherente de las auditorías en toda la UE.

<b>Talleres</b>	<b>4 talleres</b> sobre creación e implantación de sistemas de auditoría en Irlanda (junio), Países Bajos (septiembre), Francia (noviembre) y España (diciembre) <b>2 talleres</b> sobre realización de auditorías de sistemas en Portugal (septiembre) y Francia (octubre)
<b>Participantes/países de origen</b>	<b>177 participantes</b> de todos los Estados miembros de la UE y todos los países candidatos y de la AELC
<b>Estados miembros: 156</b>	
<b>Países candidatos: 11</b>	
<b>AELC: 9</b>	
<b>Otros países: 1</b>	<b>1 tercer país</b> (República Democrática del Congo)
<b>Formadores</b>	<b>5 formadores</b> de países de la UE/candidatos/de la AELC

Auditoría — Participantes



Los talleres abarcan dos ámbitos: el establecimiento y la implementación de un sistema de auditoría, y el desarrollo de la capacidad de realización de auditorías detalladas.

Los cursos sobre establecimiento e implementación de sistemas de auditoría incluyen una introducción al proceso, con especial atención a las auditorías internas, y examinan las vías para salvaguardar la independencia de los sistemas de auditoría y los auditores. Explican la preparación de programas de auditoría atendiendo a la definición de sus objetivos y el ámbito de aplicación, los criterios para alcanzar estos objetivos y la programación en función del riesgo.

Otros temas son la creación de equipos de auditoría, la selección y formación de auditores, el control y la publicación de informes

sobre los programas de auditoría, las medidas de seguimiento, las acciones preventivas y correctoras, la transparencia y el examen independiente. La formación examina asimismo la documentación y la coordinación con otros sistemas de control.

Los cursos sobre realización de auditorías explican las bases de las auditorías internas e informan sobre los planes de auditoría, la definición del ámbito de aplicación y los objetivos, la investigación, las revisiones administrativas, los objetivos en función del riesgo y la elaboración de listas de comprobación. También tienen en cuenta la asignación de funciones dentro de los equipos de auditoría, la realización de auditorías, la recogida de datos, la elaboración de los hallazgos, las conclusiones y recomendaciones, la elaboración de informes y el seguimiento.

## Apoyo a los controles de la Unión Europea en los Estados miembros y en terceros países

Los expertos de la Comisión llevan a cabo auditorías en los Estados miembros para comprobar que las autoridades nacionales aplican controles de conformidad con los planes acordados y

con la legislación de la UE. Del mismo modo, pueden realizar controles en terceros países para comprobar que su legislación y sus sistemas se atienen a las normas de la Unión.

La OAV nombra a expertos de los Estados miembros para ayudar a sus equipos en estas auditorías. Una revisión reciente recomienda a la OAV el uso de más expertos nacionales.

<b>Talleres</b>	<b>10 talleres</b> sobre PIF, bienestar animal y productos de la pesca/ acuicultura (junio), plaguicidas y contaminantes (julio), aves de corral y leche/carnes rojas (septiembre), alimentos y piensos de origen no animal (octubre), y residuos de medicamentos veterinarios (noviembre), todos en Irlanda
<b>Participantes/países de origen Estados miembros: 147</b>	<b>147</b> participantes procedentes de <b>25</b> Estados miembros de la UE
<b>Formadores</b>	<b>40 formadores</b> de Estados miembros de la UE

La formación se dirige, por tanto, al personal de los Estados miembros responsable de comprobar el cumplimiento de la legislación de la UE sobre piensos, alimentos, salud y bienestar de los animales y sanidad vegetal. Debe elevar la sensibilización de los Estados miembros respecto a los métodos y normas de la OAV, y brindar a los funcionarios nacionales competentes en materia de auditorías y controles la oportunidad de contribuir a la labor de la UE. Esta participación debe generar una mayor confianza en los resultados de las auditorías y los controles.

Los distintos cursos de formación abarcan los doce temas siguientes:

- Cuestiones de veterinaria:
  - Carnes rojas y leche
  - Carne y productos de aves de corral
  - Productos de la pesca, acuicultura y moluscos bivalvos vivos
  - Salud y bienestar de los animales

- Controles e higiene de los piensos y otras cuestiones relativas a su seguridad
- Programas de control de residuos y distribución y uso de medicamentos veterinarios
- Controles veterinarios en los PIF.

— Cuestiones horizontales:

- Alimentos de origen no animal (aspectos higiénicos y de seguridad)
- Controles de plaguicidas y programas de residuos
- Materiales en contacto con alimentos, aditivos alimentarios y contaminantes químicos
- Sanidad vegetal
- Organismos modificados genéticamente.

Los talleres explican qué es la OAV y exponen sus procedimientos administrativos y financieros, y los principios generales en que se basan sus misiones de auditoría. Se analiza el método de auditoría de la OAV y después se dedican dos días al tema concreto de cada taller.



## CAPÍTULO 2

# Formación 2011. Terceros países

Programa	Eventos	Participantes	Países anfitriones
Control de la gripe aviar altamente patógena y de otras enfermedades animales	15	1 513 <sup>(1)</sup>	Dinamarca, Italia, Lituania, Belarús, Ucrania, Bangladesh, Bután, China, Jordania, Mongolia, Rusia
Legislación alimentaria de la UE	15	916	Malta, Rusia, Tailandia, Chile, Ucrania, Birmania/Myanmar, China, Perú, Tanzania, Malasia, Estados Unidos
Análisis de alimentos	3	49	Dinamarca, Reino Unido
SARAP/Traces	9	204	Perú, Senegal, Tanzania, Laos, Kenia, Namibia, Sudáfrica
Análisis de OMG	2	75	México, Singapur
<b>Total</b>	<b>44</b>	<b>2 757</b>	

(1) Incluyendo 931 nuevas visitas a la plataforma de aprendizaje electrónico; el número total de visitas registrado a finales de 2011, incluyendo los visitantes que repiten, es de 9 389.

## Control de la gripe aviar altamente patógena y de otras enfermedades animales

La gripe aviar altamente patógena (GAAP) ha afectado a muchas partes del mundo, entre ellas Asia, Europa y África, pasando a ser endémica en algunos países. Se ha puesto en marcha una respuesta global coordinada y se tardarán varios años en tener la situación bajo control.

Enfermedades animales contagiosas como la peste porcina africana (PPA), la peste porcina clásica (PPC), la rabia y la peste

de los pequeños rumiantes amenazan a países cercanos a la UE. A corto plazo resulta imprescindible evitar su propagación y prepararse para nuevos brotes.

La UE financia la adopción de planes de contingencia por parte de expertos en comisión de servicio que trabajan con las autoridades nacionales de los países afectados y con otros donantes internacionales. También organiza misiones de formación y talleres para mejorar la capacidad de los funcionarios del país beneficiario de controlar esas enfermedades.

### Actividades

**2 talleres sobre la GAAP** en Dinamarca (mayo, junio)

**1 taller sobre la rabia** en Italia (noviembre)

**1 taller sobre la peste porcina clásica/africana** en Lituania (diciembre)

**7 misiones sobre la GAAP** en Bangladesh, Bután (marzo), Rusia (marzo, agosto), Ucrania (junio), Mongolia (junio/julio) y Jordania (septiembre)

**2 misiones sobre la fiebre aftosa** en China (abril, agosto)

**2 misiones sobre la peste porcina clásica/africana** en Belarús y Ucrania (noviembre)

### Participantes/países de origen

**886 participantes** de Armenia, Belarús, Georgia, Moldavia, Rusia, Ucrania, China, Egipto, Líbano, Jordania, Siria, Autoridad Palestina, Bangladesh, Nepal, Bután y Mongolia (además, 931 nuevos usuarios de la plataforma de formación electrónica)

### Formadores

**18 formadores** de países de la UE/no miembros de la UE

Los talleres sobre la gripe aviar exponen la función de los diagnósticos de laboratorio en el control de la GAAP, las capacidades y equipos de los laboratorios, los métodos virológicos y serológicos, y la estrategia de vacunación DIVA para distinguir los animales infectados de los vacunados. También ofrecen formación práctica sobre las pruebas convencionales y la reacción en cadena de la polimerasa en tiempo real, y sobre los análisis de hemaglutinación e inhibición de la hemaglutinación.

La formación de laboratorio sobre la rabia examina el diagnóstico, la epidemiología, las estrategias de control, la vacunación, la toma y el envío de muestras, y las buenas prácticas de laboratorio. La formación relativa a la PPA y la PPC se centra en la etiología, la epidemiología, el diagnóstico, la prevención, el control y la vacunación. En todos los talleres se realizan demostraciones prácticas de los diagnósticos serológicos, virológicos y moleculares.

En las actividades que se llevan a cabo durante las misiones sobre la GAAP se resume la situación mundial y local de esta patología y se exponen temas tales como la evaluación de riesgos, los planes de contingencia, la vigilancia, la bioseguridad, la toma de muestras, los signos clínicos y el diagnóstico. Otros temas son los relativos a los equipos de protección, la limpieza y desinfección, el control y tratamiento de los brotes, la cuarentena, el control de movimientos y la determinación de zonas, y la matanza y eliminación de las aves infectadas.

La formación impartida durante las misiones comprende visitas a explotaciones y ejercicios prácticos de bioseguridad y evaluación de riesgos, tras lo cual los participantes formulan recomendaciones. También realizan ejercicios de simulación de respuestas en caso de brote.

Las misiones relativas a la fiebre aftosa examinan la epidemiología, la bioseguridad, el control progresivo, la evaluación de riesgos, la vigilancia, la serología, el envejecimiento de las lesiones y la investigación de los brotes. Los participantes realizan ejercicios de simulación.

En las misiones sobre la PPA y la PPC se abordan temas como los signos clínicos, el diagnóstico diferencial, el análisis de riesgos, la sensibilización del público y la comunicación, la bioseguridad, el control de brotes, el sacrificio, la destrucción y la descontaminación. Se tratan asimismo los principios epidemiológicos, el papel de los laboratorios de referencia de la UE, la epidemiología molecular y la investigación de campo.



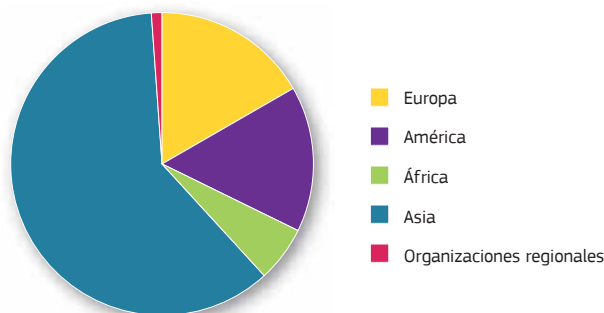
## Legislación alimentaria de la Unión Europea

La UE cuenta con una legislación exhaustiva para garantizar el cumplimiento de las normas en las importaciones de alimentos. Las deficiencias de control pueden limitar la capacidad de los países en desarrollo de cumplir con estos estándares.

Por ello, la Comisión organiza cursos para que los funcionarios responsables del control de los alimentos en esos países puedan verificar el cumplimiento de los requisitos de la UE y, de esta forma, facilitar el comercio. La formación se imparte en distintas regiones del mundo y va destinada fundamentalmente a los países interesados en el comercio con la UE.

<b>Actividades</b>	<b>9 talleres</b> sobre gestión de crisis (Tailandia, mayo), bienestar animal (Chile, junio), residuos/contaminantes (Ucrania, junio), Codex (Rusia, septiembre), sanidad vegetal (Tailandia, octubre; Malta, noviembre), irradiación (China, octubre), miel (Tanzania, octubre) y legislación alimentaria (Estados Unidos, noviembre) <b>6 misiones de formación</b> sobre higiene de la carne (Rusia, mayo), necesidades de formación (ASEAN, mayo), acuicultura (Birmania/ Myanmar, julio), micotoxinas (Perú, octubre), moluscos (Tailandia, noviembre) y residuos farmacológicos (Malasia, noviembre)
<b>Participantes/países de origen</b> <b>Europa: 122</b> <b>América: 108</b> <b>África: 46</b> <b>Asia: 442</b> <b>Organizaciones regionales: 5</b>	<b>723 participantes</b> en talleres y <b>193</b> en misiones procedentes de <b>66</b> países
<b>Formadores</b>	<b>38 formadores y 6 expertos</b>

#### Legislación alimentaria de la Unión Europea — Participantes



En los talleres se ofrece una visión general de las normas de la UE en los ámbitos pertinentes, haciendo referencia a la reciente evolución legislativa y al trabajo de la OAV. En las presentaciones se exponen además aspectos como los controles oficiales de las organizaciones en la UE y terceros países, los procedimientos de importación, los controles en los PIF, las buenas prácticas higiénicas y el sistema de APPCC.

Los participantes hacen ejercicios prácticos y resuelven estudios de casos, además de participar en debates. Determinados talleres incluyen visitas a establecimientos que operan en las áreas relacionadas con el tema del taller.

La formación sobre gestión de crisis va dirigida a aumentar los conocimientos de las autoridades de control alimentario de la Asociación de Naciones del Asia Sudoriental (ASEAN) sobre los mecanismos nacionales y regionales de este tipo en materia de seguridad alimentaria. Con ello debe mejorar su capacidad de respuesta a las crisis y su cooperación con las autoridades de control de la UE.

La formación sobre el bienestar animal examina los requisitos relativos al bienestar de los animales en la UE durante el transporte y en la matanza. Entre los temas abordados se encuentran los procedimientos de inspección, la organización de controles y el establecimiento de programas de control.

La formación sobre residuos y contaminantes examina las cuestiones referentes a los contaminantes y el diseño y aplicación de los planes nacionales de control de residuos, haciendo especial hincapié en los residuos de medicamentos veterinarios. Se realizan visitas de estudio a explotaciones, mataderos y laboratorios oficiales.



La formación sobre la miel se ocupa de la legislación, la normativa y los programas de control de la UE, así como de la documentación exigida sobre plaguicidas, residuos de medicamentos veterinarios y contaminantes para su exportación a la UE. Examina asimismo los requisitos de higiene de la UE, las inspecciones oficiales, los controles de laboratorio y la creación de redes de expertos, y compara los requisitos nacionales con los de la UE.

La formación sobre irradiación de alimentos presenta la legislación de la Unión Europea pertinente y los principios generales de seguridad alimentaria. Se tratan también los procedimientos de aprobación de las instalaciones de irradiación y las normas de la UE y del Codex Alimentarius para los edificios y equipos, además de los aspectos de trazabilidad.

Otros temas son los relativos a la toma de muestras y la realización de ensayos microbiológicos, a los requisitos de envasado y etiquetado de la UE para los productos alimenticios irradiados, y a la relación entre la irradiación y el período de validez. Se realizan ejercicios prácticos en grupo sobre la inspección de la irradiación de alimentos y se visitan instalaciones dedicadas a tal fin.

Los talleres sobre sanidad vegetal ofrecen información básica sobre la legislación de la UE en este ámbito, los residuos de plaguicidas, los productos fitosanitarios, las buenas prácticas agrícolas y el control integrado de plagas. Otros temas que se abordan son la prevención, el control y la erradicación de plagas concretas. Los participantes visitan lugares tales como determinados puntos de entrada a la UE y plantaciones de palmeras.

Las misiones de formación intensiva y asistencia ayudan a las autoridades competentes de los países beneficiarios en aspectos concretos, a menudo a raíz de la detección de deficiencias en determinadas áreas en las inspecciones de la OAV. Los expertos prestan asistencia técnica sobre los temas abordados en las misiones y allí donde se necesite, y ayudan a redactar manuales sobre los procedimientos que deben aplicarse a escala nacional o regional.

Se incluye en la formación un servicio de tutoría a cargo de las autoridades competentes, incluso mediante la organización de talleres. Estos talleres deben contribuir a aumentar el conocimiento y la comprensión de los requisitos aplicables a las importaciones y de la legislación sobre seguridad alimentaria de la UE. En particular, abarcan áreas como la aplicación de controles oficiales, las buenas prácticas de higiene y el análisis y toma de muestras de alimentos.

## Análisis de alimentos

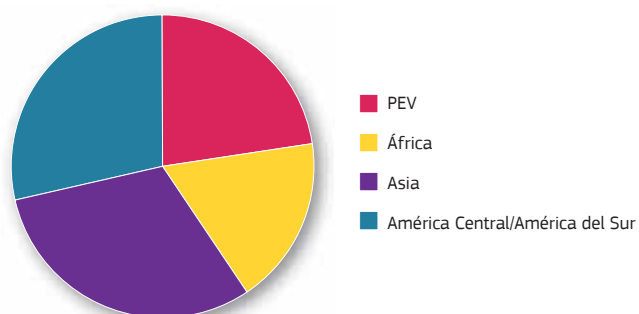
Fuentes de la Comisión indican que muchos países en desarrollo no cumplen los requisitos de la UE sobre análisis de alimentos por deficiencias de los controles practicados. De ahí que hayan surgido preocupaciones sobre el comercio vinculadas a los aspectos higiénicos y fitosanitarios.

Para mitigar estos problemas, la Comisión imparte formación práctica sobre técnicas de análisis en laboratorios acreditados por la UE. La formación va dirigida a los técnicos de terceros países que intervienen en los análisis de alimentos y en 2011 abarcó las micotoxinas, la microbiología y los residuos de plaguicidas.

<b>Actividades</b>	<b>3 sesiones de 2 semanas</b> sobre residuos de plaguicidas (Dinamarca, marzo), microbiología (Dinamarca, mayo) y micotoxinas (Reino Unido, julio)
<b>Participantes/países de origen</b> <b>PEV: 11</b> <b>África: 9</b> <b>Asia: 15</b> <b>América Central/América del Sur: 14</b>	<b>49</b> participantes procedentes de países de la PEV (Egipto, Georgia, Israel, Jordania, Líbano, Moldavia y Túnez), África (Ghana, Kenia, Malawi, Ruanda, Sudáfrica, Sudán y Togo), Asia (Bangladesh, Brunéi, China, Emiratos Árabes Unidos, Filipinas, Indonesia, Malasia, Tailandia y Vietnam) y América Central y del Sur (Brasil, Chile, Costa Rica, Jamaica, México, Paraguay, Perú y Uruguay)
<b>Formadores</b>	<b>34 formadores</b> de países de la UE/países no miembros de la UE



Análisis de alimentos — Participantes



Todos los talleres comienzan con una introducción general que expone la legislación pertinente de la UE, la evaluación de riesgos, el establecimiento de límites legales, los organismos de vigilancia y control, y las redes de laboratorios. Otros temas que se abordan son los relativos a la toma de muestras, el cribado, las técnicas confirmatorias, la automatización, el control de calidad de los laboratorios y la gestión y validación de métodos analíticos.

Los cursos sobre micotoxinas se ocupan de los métodos de toma de muestras, de cribado y de confirmación en relación con las aflatoxinas en frutos de cáscara, especias, higos, arroz, maíz y copra, y en relación con la ocratoxina A en cereales, frutos secos, café, cacao, especias y regaliz.

Los cursos sobre microbiología imparten conocimientos sobre requisitos de higiene, patógenos microbiológicos en la cadena alimentaria y otros microorganismos relevantes.

Los cursos sobre residuos abordan los programas de control de residuos, los métodos para residuos únicos y múltiples, y los métodos de validación de los alimentos de origen vegetal.

## El Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos y otros sistemas informáticos de la Unión Europea

El Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (SARAP) es una red de la que forman parte los Estados miembros del Espacio Económico Europeo, la Comisión y la Autoridad Europea

de Seguridad Alimentaria. Permite intercambiar información entre los miembros cuando se detectan riesgos para la salud y se adoptan medidas. De este modo, los miembros pueden ver si un problema les afecta y actuar en consecuencia.

Varios de los casos notificados a través del SARAP se refieren a importaciones procedentes de terceros países. Por ello se imparten cursos sobre este sistema a las autoridades nacionales de terceros países encargadas de verificar la seguridad de los alimentos y piensos. Su objetivo es mejorar los controles alimentarios y estudiar la posibilidad de crear sistemas similares en otras regiones del mundo.

El Sistema Experto de Control del Comercio (Traces, por sus siglas en inglés) es una herramienta que utilizan todos los países de la UE para gestionar los riesgos de salud pública y animal. Permite el intercambio electrónico de documentos de importación de animales vivos y productos de origen animal.

Traces permite también a terceros países preparar los certificados necesarios para la exportación a la UE y enviar y recibir notificaciones de las partidas. Los cursos de Traces para personal de los organismos nacionales de terceros países van dirigidos a mejorar sus conocimientos sobre el sistema y a difundir las buenas prácticas de su utilización.

Los talleres sobre el SARAP ofrecen una visión general del sistema, en particular de sus avances más recientes, y describen en detalle la conveniencia y los requisitos para el establecimiento de estos sistemas en los países y entre las redes de países.

### Actividades

**2 talleres sobre el SARAP** en Perú (mayo) y Kenia (octubre)  
**2 misiones sobre el SARAP** en Laos (septiembre y diciembre)  
**2 sesiones sobre Traces** en Tanzania (septiembre) y Sudáfrica (noviembre)  
**3 misiones sobre Traces** en Senegal (junio), Tanzania (septiembre) y Namibia (noviembre)

### Participantes/países de origen

**204** participantes de todos los continentes

### Formadores

**14 formadores** y **2 expertos**

En lo que respecta a los sistemas de ámbito nacional, los requisitos que se abordan se refieren a los controles de alimentos y piensos, a la organización de las autoridades competentes, al fundamento jurídico y a las necesidades de comunicación. En lo que respecta a las redes regionales, abarcan el ámbito del intercambio de información, el fundamento jurídico, la transparencia, la confidencialidad y las notificaciones de seguimiento. La formación comprende la organización de debates y la realización de ejercicios utilizando el SARAP, a partir de estudios de casos.

Los cursos de Traces ofrecen una visión general del sistema, en particular los avances más recientes de su aplicación a los controles fronterizos y a la certificación del comercio y de las importaciones. Subrayan los aspectos de la legislación sobre alimentos y salud y bienestar de los animales referidos al control del comercio y de las importaciones.

Los participantes examinan los requisitos de uso del Traces a escala nacional. También hacen ejercicios prácticos con Traces y realizan actividades de certificación relacionadas con él.

En 2011 se realizaron cinco misiones de formación intensiva y asistencia técnica. Estas misiones ayudan a las autoridades competentes de los países beneficiarios a implementar sistemas informáticos basados en el SARAP y en Traces.

## Análisis de organismos modificados genéticamente

El número de casos de organismos modificados genéticamente (OMG) utilizados para generar plantas transgénicas que se comercializan en todo el mundo crece constantemente. Unos veinte de estos casos están autorizados para alimentos o piensos en Europa. Cabe la posibilidad de que uno de ellos esté autorizado en un país exportador pero que no lo esté en un país importador.

La adopción de un enfoque más uniforme de análisis de los OMG, incluido un buen conocimiento de los requisitos de control y seguridad de la UE, ayudaría al comercio internacional. La creación de capacidades mediante la organización de cursos debería permitir mejorar la cualificación técnica de los operadores de países que no son miembros de la Unión Europea, ayudándoles a adaptar sus procedimientos para poder verificar el cumplimiento de los requisitos de la UE.

<b>Actividades</b>	<b>Segundo taller internacional</b> sobre armonización de la detección y el análisis de OMG en América Central y del Sur (México, marzo) <b>Tercera reunión de la red regional UE-Asia</b> sobre análisis de OMG (Singapur, junio)
<b>Participantes/países de origen</b>	<b>75</b> participantes de Argentina, Barbados, Belice, Brasil, Brunéi, Chile, China, Colombia, Corea del Sur, Costa Rica, Ecuador, Filipinas, Honduras, Indonesia, Jamaica, Japón, Laos, Malasia, México, Nicaragua, Panamá, Perú, República Dominicana, Singapur, Tailandia, Uruguay y Vietnam
<b>Formadores</b>	<b>3 expertos</b> del Instituto para la Salud y la Protección del Consumidor del Centro Común de Investigación de la Comisión Europea y <b>otros 6 expertos</b> de <b>2</b> Estados miembros de la UE y <b>3</b> terceros países



Este proyecto trata de fortalecer la armonización del análisis de OMG mediante el establecimiento de redes regionales fuera de la UE y la formación impartida a los laboratorios encargados del control. Abarca la evaluación de necesidades y prioridades, la identificación de instituciones y expertos relevantes, la organización de reuniones en red regionales, la organización de cursos de formación y la celebración de reuniones de seguimiento en red. Sus actividades van destinadas principalmente a representantes de los organismos nacionales de ejecución y jefes de proyecto implicados en el análisis de OMG.

El taller sobre armonización de la detección y análisis de OMG para América Central y América del Sur se basa en el que tuvo lugar en Brasil en diciembre de 2009. Analizó la situación de determinados países y las relaciones de cooperación existentes en la región.

La idea era divulgar los requisitos de la UE para el control y la seguridad de los OMG y las informaciones técnicas más recientes. También se propuso evaluar las necesidades nacionales y regionales, y definir una lista de prioridades, incluidos los aspectos políticos, científicos y técnicos, y las medidas preliminares para la creación de redes regionales.

El taller aportó información general como base para el posterior debate e intercambio de puntos de vista. Se celebró una sesión de trabajo en la que se intercambiaron los datos y experiencias

regionales, se evaluaron las necesidades nacionales y regionales de formación, y se elaboró una lista de prioridades.

Se presentaron propuestas concretas para la creación de una red latinoamericana de laboratorios de OMG que siguen siendo objeto de debate. Como continuación, el Centro Común de Investigación de la Comisión Europea desarrolló y permitió acceder a una intranet prototipo que sirviera de ejemplo de herramienta para intercambiar información y que pudiera ser útil para las redes futuras de la región.

En 2011 se celebró también la tercera reunión de la red regional UE-Asia sobre análisis de OMG, que se basó en los resultados de las dos reuniones de 2009 y 2010. Los participantes abordaron la creación de redes y la cooperación a escala regional sobre análisis de OMG entre los países de la UE y los asiáticos. Entre otros temas, se abordaron los cambios y dificultades recientes en el análisis de OMG, las tendencias a la armonización mundial y los problemas de la detección de OMG.

La reunión permitió hacer un seguimiento de la lista de acciones acordada en la segunda reunión de la red UE-Asia en junio de 2010, incluida la actualización de la lista de acciones referidas a los diversos aspectos del análisis de OMG abordados. También se acordó presentar a la Red de Análisis de Alimentos Modificados Genéticamente de la ASEAN una propuesta formal de cooperación de la UE.



## CAPÍTULO 3

# Más sobre BTSF

## BTSF África

El programa BTSF África va dirigido a apoyar la seguridad alimentaria en este continente mediante la transferencia de conocimientos técnicos especializados y el asesoramiento en materia de seguridad y calidad de los alimentos. Trata de ayudar a los países africanos a producir y distribuir productos alimenticios compatibles con las normas internacionales y de reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos. El programa

debería tener efectos positivos en el desarrollo rural, el crecimiento y el empleo en África.

En 2011 prosiguieron cuatro actividades desarrolladas por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE).

La primera de ellas tiene por objeto la **evaluación de las prestaciones de los servicios veterinarios**. En el marco de esta actividad, a principios de 2012 se habían llevado a cabo las siguientes misiones.

Tipo de misión	Países beneficiarios
Evaluación	Argelia, Angola, Benín, Botsuana, Burkina Faso, Burundi, Camerún, Chad, Comoras, Congo, Costa de Marfil, Egipto, Guinea, Guinea-Bisáu, Guinea Ecuatorial, Eritrea, Etiopía, Gabón, Gambia, Ghana, Kenia, Lesotho, Libia, Madagascar, Malawi, Mali, Marruecos, Mauricio, Mauritania, Mozambique, Namibia, Níger, Nigeria, República Centroafricana, Ruanda, Senegal, Seychelles, Sierra Leona, Suazilandia, Sudán, Tanzania, Togo, Túnez, Uganda, Yibuti, Zambia y Zimbabue
Análisis de lagunas	Benín, Botsuana, Burkina Faso, Camerún, Egipto, Eritrea, Gabón, Ghana, Guinea, Guinea-Bisáu, Kenia, Lesotho, Madagascar, Mali, Mauricio, Mauritania, Mozambique, Namibia, Níger, Nigeria, República Democrática del Congo, Ruanda, Senegal, Tanzania, Togo, Uganda, Yibuti y Zambia
Seguimiento	Camerún, Costa de Marfil, Kenia y Mauricio

La segunda actividad trata de la **mejora de los marcos jurídicos nacionales y regionales en materia de salud animal y seguridad alimentaria**. A principios de 2012 se habían realizado misiones legislativas en Benín, Burkina Faso, Burundi, Camerún, Yibuti, Etiopía, Gabón, Guinea, Madagascar, Mali, Mauritania, Nigeria, Togo, Uganda y Zambia.

El segundo se refiere a la tripanosomiasis africana y se estableció entre un laboratorio francés y un laboratorio de Burkina Faso.

Se calcula que, en general, durante 2011 participaron en estas tres actividades 400 personas.

La tercera actividad se dirige a **mejorar las capacidades de los técnicos de laboratorio mediante programas de hermanamiento**. En 2011 se pusieron en marcha dos nuevos programas de este tipo. El primero se refiere al aborto enzoótico ovino y se estableció entre un laboratorio suizo y un laboratorio de Namibia.

La última actividad de la OIE se dirige a **mejorar las capacidades de los principales servicios veterinarios y centros de referencia nacionales** en relación con las normas internacionales sobre medidas fitosanitarias. En el marco de esta actividad se celebraron en 2011 los siguientes acontecimientos, a los que asistieron en total unos 460 participantes:

Actividad	Lugar/fecha
Formación de delegados de la OIE en el proceso de evaluación de las prestaciones de los servicios veterinarios de la OIE	Kigali (Ruanda), 14 de febrero
Curso de formación regional para centros de referencia sobre notificación de enfermedades animales	Bamako (Mali), 8-10 de marzo
Curso de formación regional para centros de referencia sobre producción animal y seguridad alimentaria (África)	Hammamet (Túnez), 4-8 de abril
Taller de la OIE sobre la función de los organismos veterinarios oficiales	Bamako (Mali), 14-15 de abril
Curso de formación regional para delegados de la OIE recién nombrados	Nairobi (Kenia), 6-10 de junio
Curso de formación regional para centros de referencia del África meridional sobre la fauna y flora salvajes y la notificación de enfermedades de las abejas	Ezulwini (Suazilandia), 14-17 de junio
Curso de formación regional para centros de referencia del África meridional sobre enfermedades de los animales acuáticos	Grahamstown (Sudáfrica), 20-23 de septiembre
Curso de formación regional para centros de referencia francófonos del África subsahariana sobre productos veterinarios	Dakar (Senegal), 20-23 de septiembre
Curso de formación regional sobre notificación de enfermedades de la flora y la fauna salvajes para participantes de habla inglesa	Nairobi (Kenia), 4-7 de octubre
Segunda reunión de decanos de escuelas y facultades de veterinaria en el África meridional y oriental	Ciudad del Cabo (Sudáfrica), 9-10 de octubre
Curso de formación regional sobre legislación veterinaria para el África meridional	Gaborone (Botsuana), 31 de octubre a 2 de noviembre
Curso de formación regional sobre notificación de enfermedades de la flora y la fauna salvajes para participantes de habla francesa	Gaborone (Botsuana), 29 de noviembre a 1 de diciembre

## Aprendizaje electrónico

El documento de trabajo (del personal) del BTSF de 2010 señalaba la prestación de formación básica a través de aprendizaje electrónico como una forma de atender la creciente demanda de formación en este programa.

El aprendizaje electrónico puede ayudar a conseguir que la iniciativa llegue a una audiencia mayor con un coste menor. Su uso a nivel básico permitiría a los talleres centrarse en contenidos más avanzados. Permitiría además a los participantes seguir la formación en los momentos más idóneos para ellos.

En este sentido, se puso en marcha un proyecto piloto para determinar las herramientas de aprendizaje electrónico más apropiadas y ofrecer ejemplos de un sistema funcional. En el marco de ese proyecto se completó en 2010 un estudio de viabilidad para examinar las posibilidades de uso del aprendizaje electrónico en la iniciativa BTSF.

Los objetivos específicos eran determinar el sistema de aprendizaje electrónico más adecuado a nivel básico en relación con el conjunto de temas de la iniciativa BTSF y favorecer su difusión, definir las opciones más apropiadas para su implantación, y poner de manifiesto las ventajas e inconvenientes de cada una de estas opciones.

A partir de los resultados del proyecto, se decidió crear en primera instancia módulos de aprendizaje electrónico sobre:

- bienestar animal en el sacrificio y matanza con fines de control de enfermedades;
- materiales en contacto con alimentos;
- prevención, control y erradicación de las EET;
- APPCC;
- SARAP.

Los módulos de bienestar animal y de materiales en contacto con los alimentos empezaron a elaborarse en 2011, estando previsto su lanzamiento para la primavera de 2012. Los otros tres módulos están programados para el otoño de 2012. Estarán en alemán, francés e inglés.

En 2012 se empezará a trabajar en otros cinco módulos en cinco lenguas. Se prevé que cada uno de ellos sea utilizado por unas 5 000 personas al año. Se confía en elaborar módulos para todo el espectro de temas de la iniciativa BTSF a partir de 2014.

Los cinco módulos que se elaborarán en 2012 se refieren a las cuestiones siguientes:

- bienestar de las aves de corral en el sacrificio y en los casos de matanza con fines de control de enfermedades;
- nutrición animal;
- salud de los animales de acuicultura;
- régimen de cuarentena de las plantas para las importaciones en la Unión Europea;
- higiene de los alimentos y control de los productos de la pesca y de los moluscos bivalvos vivos.

## Formación en 2012

La serie de temas de la iniciativa BTSF volverá a ampliarse en 2012. A continuación se detallan los programas que se llevarán a cabo durante el año, junto con información sobre los temas nuevos.

<b>Programas organizados en la Unión Europea</b>
Principios de análisis de peligros y puntos de control crítico
Puestos de inspección fronterizos (PIF)
Bienestar animal
Zoonosis
Productos fitosanitarios (PFS)
Higiene de los alimentos
Legislación en material de piensos
Controles fitosanitarios
Alimentos de origen no animal
Animales de acuicultura
Abejas y animales exóticos de zoos
Encelopatías espongiformes transmisibles (EET)
Sistema Experto de Control del Comercio (Traces) en los Estados miembros
Regímenes de calidad
Sistemas de auditoría
Apoyo a los controles de la UE
Materiales en contacto con los alimentos
Residuos de medicamentos veterinarios ( <b>nuevo</b> )
Aditivos alimentarios ( <b>nuevo</b> )
Planes de contingencia y control de enfermedades animales ( <b>nuevo</b> )
Enfermedades animales emergentes ( <b>nuevo</b> )
Evaluación de riesgos ( <b>nuevo</b> )
Programas de terceros países
Control de la gripe aviar altamente patógena y otras enfermedades de animales
Normativa alimentaria de la UE
Análisis de alimentos
Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos/Traces
Análisis de OGM
Normativa sobre piensos y requisitos para su importación ( <b>nuevo</b> )

## Aditivos alimentarios

Las normas de la UE sobre aditivos alimentarios tienen por objeto garantizar el buen funcionamiento del mercado interior y un nivel elevado de protección de los consumidores. La UE consolidará todos los aditivos autorizados y sus condiciones de uso en una lista que se basará en un nuevo sistema de clasificación.

El nuevo sistema debe hacer las autorizaciones más comprensibles. Se ha puesto en marcha una nueva formación para infor-

mar a las autoridades de control sobre el nuevo planteamiento y facilitar el cumplimiento de las nuevas disposiciones.

La UE ha puesto en marcha un programa de reevaluación de los aditivos aprobados. Para ello, los Estados miembros deben supervisar la utilización de los aditivos mediante una metodología común y comunicar los resultados a la Comisión. Se han establecido también procedimientos nuevos para la presentación de las solicitudes de autorización de aditivos y la comprobación de su validez.

Con esta formación, los funcionarios de los Estados miembros deben familiarizarse con la metodología de monitoreo e informarse sobre las nuevas normas aplicables a la solicitud de autorizaciones. Esto último les permitirá orientar a las empresas del sector alimentario sobre las solicitudes de autorizaciones para nuevos aditivos y sobre los cambios introducidos en sus condiciones de uso o en sus especificaciones.

## Residuos de medicamentos veterinarios

La UE exige a los Estados miembros que implementen planes nacionales de vigilancia de residuos para grupos específicos de residuos. Los Estados miembros deben designar un organismo central como responsable de preparar ese plan, coordinar las actividades de seguimiento de los servicios centrales y regionales, recoger datos y enviar los resultados anuales a la Comisión.

Los planes implican la toma de determinadas muestras para detectar el uso ilegal de sustancias promotoras del crecimiento o comprobar el cumplimiento de la normativa sobre niveles máximos de residuos de medicamentos veterinarios. Se ha puesto en marcha una formación para aumentar los conocimientos técnicos del personal de control de cada país sobre los aspectos relevantes de la vigilancia de residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal.

## Planes de contingencia y control de enfermedades animales

Se han controlado o erradicado brotes de enfermedades como la fiebre aftosa, la peste porcina clásica y la gripe aviar sacrificando un gran número de animales. Esto es muy caro y plantea cuestiones éticas.

Para reducir al mínimo las consecuencias socioeconómicas y de salud pública, los brotes de enfermedades animales requieren una respuesta inmediata. Para ello es esencial estar mejor preparados.

La formación del personal veterinario de los Estados miembros en la prevención de enfermedades, el control de emergencias y los planes de contingencia debe aportar un conocimiento común de las herramientas de control de las enfermedades de los animales (la patología animal). También debería permitir una mejor preparación de los servicios veterinarios ante estas enfermedades.

## Enfermedades animales emergentes

Determinados factores, como la mayor circulación transfronteriza de animales, personas y mercancías, la elevada densidad de animales, el cambio climático y los cambios en la manipulación y cría de animales, han dado lugar a la aparición y reaparición de determinadas enfermedades. En algunos casos, los servicios veterinarios parecen no estar suficientemente preparados para hacerles frente.

Las cuestiones que deben tenerse en cuenta al abordar las enfermedades emergentes son las referidas a la adaptación de los agentes infecciosos y los vectores a los huéspedes, a la función de la flora y la fauna salvajes, y a la respuesta inmunitaria de los animales. Además, dada la posibilidad de que muchas de estas enfermedades se transmitan a los seres humanos, adquiere la máxima importancia la interacción entre seres humanos, animales y medio ambiente.

La formación del personal de los servicios veterinarios de los Estados miembros en materia de estrategias de control aborda el riesgo que plantean las enfermedades emergentes y señala las buenas prácticas de control. Debe impartir conocimientos comunes sobre las herramientas de control de enfermedades y las actividades conexas. También debería aumentar la capacidad de los servicios veterinarios para proteger a la UE frente a estas enfermedades.

## Evaluación de riesgos

El foro consultivo de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) ha subrayado en varias ocasiones la necesidad de formar en evaluación de riesgos a expertos de los distintos ámbitos de la seguridad alimentaria. El plan estratégico de la EFSA para 2009-13 señala que impartirá formación para promover los conocimientos sobre evaluación de riesgos.

Un informe de la EFSA de 2009 sobre la formación en evaluación de los riesgos en materia de seguridad alimentaria señaló la necesidad de impartir más cursos sobre los principios y métodos en este ámbito para científicos de los organismos nacionales, y recomendó vincularlos a la iniciativa BTSF. La formación sobre este tema debería contribuir a armonizar los métodos de evaluación de riesgos y aumentar la confianza entre las distintas autoridades de los Estados miembros al respecto.

## Normativa sobre piensos y requisitos para su importación

La necesidad de cumplir las normas de la UE sobre seguridad de los piensos puede imponer limitaciones a las exportaciones de los países en desarrollo, ya que estos suelen carecer de los medios necesarios para garantizar el correcto control de la producción. Además, en muchos países en desarrollo, el control de la seguridad de los piensos está en manos de organizaciones e importadores privados.

La formación sobre la normativa de la UE en materia de seguridad de los piensos debería ofrecer a los países en desarrollo un mejor conocimiento de este ámbito. Contribuiría así a mejorar los controles oficiales de las exportaciones y, en último término, a garantizar que los productos cumplen los requisitos de importación de la UE, evitar cargas innecesarias y facilitar el comercio.

## Celebración del quinto aniversario

La iniciativa BTSF celebró en 2011 su quinto aniversario. El acto conmemorativo tuvo lugar en Malta el 18 de noviembre, en presencia de John Dalli, comisario europeo de Salud y Política de Consumidores.

El acto se desarrolló conjuntamente con un taller sobre controles fitosanitarios al que asistían funcionarios de toda la región mediterránea. Además de intervenir en el taller, el comisario Dalli visitó una plantación de palmeras para comprobar la realización de tales controles.

Al subrayar los avances de la iniciativa BTSF, el comisario Dalli afirmó: «Los datos y las cifras revelan el éxito alcanzado. En los cinco primeros años de su actividad, se han beneficiado directamente de la formación impartida unas 29 000 personas de unos 180 países. Muchas otras más se benefician indirectamente a través de la difusión de los conocimientos técnicos especializados adquiridos por los asistentes a las sesiones de formación y, en última instancia, a través de la aplicación de tales conocimientos en favor de los consumidores».

La rápida expansión de las actividades de la BTSF desde 2006 es otra demostración de su éxito. Los temas abordados han pasado de siete en el primer año a unos treinta en la actualidad.

Este aumento ha obligado a cambiar el planteamiento *ad hoc* que caracterizó a la iniciativa BTSF en sus primeras fases. Un elemento fundamental del establecimiento de una estructura permanente fue la transferencia de las tareas financieras y administrativas de la Comisión a la Agencia Ejecutiva de Sanidad y Consumo (EAHC) durante 2009-10.

Como explicó Salvatore Magazzù, jefe de la unidad de la EAHC responsable de la gestión de la iniciativa BTSF, durante el acto de celebración del aniversario: «La EAHC ofrece a la Comisión todos los instrumentos y el apoyo necesarios para transponer las ideas políticas a la vida real, velando por garantizar que el dinero de los contribuyentes se utilice de forma transparente y eficiente».

La BTSF tiene ante sí otros retos para los próximos años y tanto la EAHC como la Comisión han empezado ya a tomar medidas para responder a ellos. El documento de trabajo de los servicios de la Comisión sobre la BTSF de noviembre de 2010 propone la adopción de medidas para mejorar la calidad de la formación, y en 2011 se dieron pasos ya en este sentido, como la producción de los primeros módulos de formación electrónica y el comienzo de una segunda evaluación provisional de la iniciativa.

Por su parte, la EAHC trata de garantizar que todos los programas de la iniciativa se gestionen e implementen de la forma más eficiente posible. En este sentido, se elaboran instrumentos de comunicación tales como boletines, folletos temáticos y vídeos para garantizar una amplia difusión de la información sobre la BTSF.

Prosiguiendo con su estrecha y eficaz cooperación, la EAHC y la Comisión velarán por que los avances logrados por la iniciativa BTSF en los primeros cinco años se mantengan en el futuro.

## Evaluación provisional

Un aspecto importante para mejorar la eficacia de la iniciativa BTSF identificado en el documento de trabajo de los servicios de la Comisión es el relativo a su evaluación periódica, idealmente cada dos años. La primera evaluación provisional de la iniciativa BTSF se llevó a cabo en 2008 y la segunda se inició en 2011. Esta última debe servir de base para las decisiones que se tomen sobre el desarrollo futuro de esta iniciativa.

Los objetivos de la segunda evaluación son los siguientes:

- evaluar la eficacia y la eficiencia de la iniciativa BTSF, en particular su efecto sobre las capacidades individuales e institucionales;
- examinar retos como la calidad, la priorización de las necesidades, la determinación de los destinatarios y la difusión, y considerar las necesidades y demandas futuras de formación;
- examinar el modo de mejorar la calidad de la formación, incluido lo relativo a los temas y a los formatos.

La evaluación abarca todos los cursos de la iniciativa BTSF desde 2006, a excepción de la BTSF para África. Evaluará el impacto de la BTSF desde el punto de vista del cumplimiento armonizado de las normas de la UE, en los ámbitos atendidos por la iniciativa.

Sobre la base de la evaluación, deberá ser posible conocer:

- la rentabilidad de la iniciativa y si es posible incrementar su impacto contando con el mismo presupuesto;
- si existen puntos de inflexión en la formación impartida a ciertos organismos o sobre determinados temas, a partir de los cuales se precisen menos aportaciones para lograr un efecto tangible;
- los efectos actuales de la iniciativa BTSF en términos de aumento de la eficacia y de armonización de los controles previstos en la legislación pertinente de la UE;
- el grado de difusión, por parte de los participantes y de sus colegas, de las buenas prácticas transmitidas por la formación;
- el valor añadido que debe generar la formación a escala nacional y la complementariedad con otros programas.

La evaluación se basa en una encuesta, en estudios de casos y en consultas, y se compone de dos fases principales:

- Una **fase de investigación**, durante la cual se realiza una encuesta a participantes, formadores, puntos de contacto nacionales (PCN) de la BTSF y otras autoridades nacionales competentes de la UE y otros países, y se analizan los datos

de la misma. También se realizan entrevistas a funcionarios de la Comisión Europea, representantes de organizaciones internacionales, autoridades competentes y contratistas de la formación. Esta fase debe permitir medir la demanda y la eficiencia de la formación que ofrece la iniciativa BTSF.

- Una **fase de evaluación de opciones**, durante la cual se evalúan y prueban opciones para dar respuesta a los principales retos, tales como el aumento de la eficacia, la repercusión y la rentabilidad, en un entorno de grupos de enfoque con la participación de PCN y funcionarios de la Comisión.

## Comunicación de la iniciativa BTSF

La EAHC llevó a cabo en 2011 varias iniciativas para dar a conocer y promover la BTSF. Entre ellas destaca la preparación de folletos de presentación de programas específicos de la BTSF.

El objetivo de los folletos es presentar el contenido de cada curso y difundir información sobre las posibilidades que ofrece la BTSF. Dos de estos folletos fueron elaborados y distribuidos a los contratistas, quienes los repartieron durante los cursos.

Los participantes pueden utilizarlos como cuadernos de ejercicios y pasarlos a sus colegas al concluir la formación. Los folletos constituyen de esta forma una herramienta eficaz para difundir los conocimientos a otros funcionarios que no hayan podido asistir a la formación.

En 2011 se produjeron doce vídeos sobre la iniciativa BTSF. Los temas tratados son: higiene y control de alimentos, APPCC, salud animal, controles fitosanitarios, legislación en materia de piensos, SARAP, zoonosis y criterios microbiológicos, controles en PIF, agricultura ecológica, apoyo a los controles de la UE, rastros y productos fitosanitarios. Los vídeos pueden consultarse en el sitio web de la EAHC y asimismo tienen un papel fundamental en la difusión de información sobre los temas de la iniciativa BTSF.

También en el campo audiovisual, se produjo un DVD conmemorativo de las celebraciones del quinto aniversario de la iniciativa BTSF.

En junio de 2011 se organizó una jornada informativa para posibles contratistas, PCN de la iniciativa y otros grupos profesionalmente interesados en la BTSF. El evento contó con el respaldo de un sitio web especializado.

Se siguió trabajando en los soportes de comunicación tradicionales. En este sentido, destacan la publicación de boletines bimestrales de la BTSF, las actualizaciones periódicas de las páginas web dedicadas dentro del sitio web de la EAHC y el portal Europa, y la elaboración de este informe anual.

## Cómo participar

### Participantes

Se invita a los funcionarios de los organismos nacionales de los Estados miembros de la UE y los países candidatos y asociados

que estén interesados en averiguar la forma de participar en las actividades de la iniciativa BTSF a que acudan a su punto de contacto nacional.

Los interesados de terceros países en los que no exista un punto de contacto nacional deben dirigirse directamente al contratista encargado de la actividad en que deseen participar. Puede encontrarse información sobre los cursos en [http://ec.europa.eu/eahc/food/training\\_courses.html](http://ec.europa.eu/eahc/food/training_courses.html)

### Contratistas

La formación se imparte básicamente previa publicación de las correspondientes convocatorias de licitación y de manifestación de interés. Se invita a todas las partes interesadas en presentar propuestas a la Comisión en el marco de licitaciones referentes a las actividades a que consulten la página <http://ec.europa.eu/eahc/food/tenders.html>. Las normas para licitadores y contratistas pueden consultarse en <http://ec.europa.eu/eahc/food/guidelines.html>

## Conclusiones

El año 2011, en el que se cumplió el quinto aniversario de la BTSF, ofreció a todos cuantos han participado en esta iniciativa la oportunidad de mirar atrás y felicitar por el trabajo realizado desde 2006. Aportó además impulso suficiente para seguir intensificando la repercusión, la eficacia y la rentabilidad de la iniciativa BTSF en años venideros.

Este impulso se plasmó en la creación de los primeros módulos de formación electrónica de la BTSF, en el inicio de la segunda evaluación provisional y en una variada serie de actividades de comunicación y divulgación. Se concretó también en la introducción de nuevos temas en la oferta de formación y en la planificación de los cursos de 2012 y los años siguientes.

Todo esto contribuirá a mejorar la calidad de la iniciativa BTSF, a elevar el nivel de los controles oficiales y, lo que es más importante, a mejorar el nivel de la salud pública, animal y vegetal, y a facilitar el comercio de alimentos seguros y saludables.

Los resultados positivos obtenidos en 2011 no habrían sido posibles sin las contribuciones, internas y externas, de la Comisión Europea y la EAHC. El equipo de la iniciativa BTSF de la EAHC y el sector de formación de la DG Salud y Consumidores desean expresar su agradecimiento a todos cuantos han intervenido en ese éxito.

Expresamos nuestro especial agradecimiento a todos los colegas de la EAHC, de la DG Salud y Consumidores y de la OAV, así como a los miembros del grupo director Interservicios de otras direcciones generales y servicios de la Comisión. El equipo de la iniciativa BTSF de la EAHC y del sector de formación de la DG Salud y Consumidores dan también las gracias a los puntos de contacto nacionales, cuya coordinación ha sido esencial, y al personal de las delegaciones de la Comisión Europea en los países en que se han impartido cursos, por su ayuda y apoyo.

## CAPÍTULO 4

# Puntos de contacto BTSF

## Puntos de contacto nacionales

Países	Puntos de contacto nacionales	E-mail	Tel. y fax
ALEMANIA	<p><b>M<sup>me</sup> Martine Püster</b>            Bundesamt für Verbraucherschutz            und Lebensmittelsicherheit            Postfach 15 64            38005 Brunswick</p>	901@bvl.bund.de	Tél. +49 53121497160 Fax +49 53121497169
AUSTRIA	<p><b>M. Anton Bartl</b>            Bundesministerium für Gesundheit,            Familie und Jugend Abt. IV/5            Radetzkystrasse 2            1030 Vienna</p> <p><b>M. Roland Vecernik</b>            Bundesministerium für Gesundheit,            Familie und Jugend Abt. IV/5            Radetzkystrasse 2            1030 Vienna</p>	anton.bartl@bmg.gv.at  roland.vecernik@bmg.gv.at	Tél. +43 171100/4813 Fax +43 171344041672  Tél. +43 17000733484 Fax +43 1700733409
BÉLGICA	<p><b>M. Ir. Bruno Debois</b>            Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne            alimentaire            DG Politique de contrôle            Centre administratif Botanique — Food safety Center            Boulevard du Jardin Botanique 55            1000 Bruxelles</p>	bruno.debois@afsca.be	Tél. +32 22118633 Fax +32 22118630
BULGARIA	<p><b>M<sup>me</sup> Elena Slavova</b>            Ministry of Agriculture and Food            'Quality &amp; Safety of Foods' Directorate            55 Hristo Botev Blvd            1040 Sofia</p>	eslavova@mzh.government.bg	Tél. +359 298511305 Fax +359 29816732
CHIPRE	<p><b>M<sup>me</sup> Katia Stephanidou</b>            Veterinary Officer            Ministry of Agriculture, Natural Resources            and Environment            Veterinary Services            1417 Nicosia</p>	kstephanidou@vs.moa.gov.cy	Tél. +357 22805203 +357 99478375 Fax +357 22305211
DINAMARCA	<p><b>M<sup>me</sup> Vibeke Øst Grunnell</b>            Ministry of Food, Agriculture and Fisheries            Danish Veterinary and Food Administration            Mørkhøj Hovedgade 19            2860 Søborg</p>	kompetencegruppen@fvst.dk	Tél. +45 33961116 Fax +45 33956001



Países	Puntos de contacto nacionales	E-mail	Tel. y fax
ESPAÑA	<p><b>M. Milagros Nieto Martínez</b></p> <p>Subdirectora General de Coordination de Alertas y Programación del Control Oficial Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición C/Alcalá 56, 4ª planta 28071 Madrid</p>	mnetom@mspsi.es	Tél. +34 913380496 Fax +34 913380238
	<p><b>M. Luis Fernando Corbalán Ruiz</b></p> <p>Subdirector General Adjunto de la Subdirección General de Sanidad e Higiene Animal y Trazabilidad Dirección General de Sanidad de la Producción Primaria Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente C/ Alfonso XII nº 62, 2ª planta 28071 Madrid</p>	formacionue@magrama.es	Tél. +34 913471509 Fax +34 913478299
ESTONIA	<p><b>M<sup>me</sup> Katrin Reili</b></p> <p>Deputy Director General Veterinary and Food Board Väike-Paala 3 11415 Tallinn</p>	katrin.reili@vet.agri.ee	Tél. +372 6016590 Fax +372 6211441 Mobile +372 5116874
	<p><b>M<sup>me</sup> Raina Mõttus</b></p> <p>Chief Officer of Plant Health Service Plant Protection Inspectorate Teaduse 2 75501 Saku</p>	raina.mottus@plant.agri.ee	Tél. +372 6712 629 Fax +372 6712604 Mobile +372 6712604
FINLANDIA	<p><b>M. Pekka Pakkala</b></p> <p>Finnish Food Safety Authority Evira Mustialankatu 3 FI-00790 Helsinki</p>	pekka.pakkala@evira.fi	Tél. +358 207724301 Fax +358 207724277
FRANCIA	<p><b>M. Laurent Bazin</b></p> <p>Direction générale de l'alimentation Service de la coordination des actions sanitaires Sous-direction du pilotage des ressources et des actions transversales Chef du bureau des laboratoires et de la coordination</p>	Laurent.bazin@agriculture.gouv.fr	Tél. +33 149554438 Fax +33 149554840
	<p><b>M<sup>me</sup> Monise Theobald</b></p> <p>Direction générale de l'alimentation 251 rue de Vaugirard 75732 Paris Cedex 15</p>	monise.theobald@agriculture.gouv.fr	Tél. +33 149555581 Fax +33 149554840
	<p><b>M<sup>me</sup> Dyna Koncki</b></p> <p>Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) Bureau 2 B — Valorisation des compétences Télédoc 212 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13</p>	dyna.koncki@dgccrf.finances.gouv.fr	Tél. +33 144972815 Fax +33 144973033

Países	Puntos de contacto nacionales	E-mail	Tel. y fax
GRECIA	<b>M<sup>me</sup> Mary Gianniu</b> Ministry of Rural Development and Food Directorate General of Veterinary Services Animal Health Directorate Acharnon St 2 101 76 Athens	ka6u026@minagric.gr	Tél. +30 2108836030 Fax +30 2108252673
	<b>M<sup>me</sup> Maria Mavropoulou</b> Ministry of Rural Development and Food Directorate General of Veterinary Services Animal Health Directorate Acharnon St. 2 101 76 Athens	ka6u011@minagric.gr	Tél. +30 02102125777 Fax +30 02108252673
HUNGRÍA	<b>M<sup>me</sup> Anita Papp</b> Department for Food Chain Control Ministry of Rural Development Kossuth L. tér 11 1055 Budapest	anita.papp@vm.gov.hu	Tél. + 36 17953879 Fax + 36 17950094
		effo@vm.gov.hu	
IRLANDA	<b>M. Peter Mullaney</b> Area 6 East Agricultural House Kildare Street Dublin 2	peter.mullaney@agriculture.gov.ie	Tél. +353 16072737
	<b>M<sup>me</sup> Cliona O'Reilly</b> Food Safety Authority of Ireland Abbey Court Lower Abbey Street Dublin 1	training@fsai.ie	Tél. +353 18171371 (ligne directe) Fax +353 18171271
ITALIA	<b>M<sup>me</sup> Francesca Calvetti</b> Ministry of Health Via G. Ribotta 5 00144 Roma RM	dsvet@postacert.sanita.it  formzione.veterinariassn@sanita.it	Tél. + 39 0659946960 Fax +39 0659946217
LETONIA	<b>M<sup>me</sup> Tatjana Pastare</b> Head of Training Peldu street 30 Riga, LV-1050	tatjana.pastare@pvd.gov.lv	Tél. +371 67027573 Fax +371 67322727
	<b>M<sup>me</sup> Signija Aizpuriete</b> Head of Personal Division State Plant Protection Service Lielvardes Street 36/38 Riga, LV-1006	Signija.Aizpuriete@vaad.gov.lv	Tél. +371 67027219 Fax +371 67550934
LITUANIA	<b>M<sup>me</sup> Giedre Ciuberkyte</b> Head of International Relations Department State Food and Veterinary Service Siesiku 19 LT-07170 Vilnius-10	gciuberkyte@vet.lt	Tél. +370 52491648 Fax +370 52404362

Países	Puntos de contacto nacionales	E-mail	Tel. y fax
LUXEMBURGO	<p><b>M<sup>me</sup> Camille Strottner</b> OSQCA — Organisme pour la sécurité et la qualité de la chaîne alimentaire Ancien Hôtel de la Monnaie 6, rue du Palais de Justice 1841 Luxembourg</p> <p><b>M<sup>me</sup> Nathalie Welschbillig</b> OSQCA — Organisme pour la sécurité et la qualité de la chaîne alimentaire Ancien Hôtel de la Monnaie 6, rue du Palais de Justice 1841 Luxembourg</p>	<p>secretariat@osqca.etat.lu</p> <p>talleres@osqca.etat.lu</p>	<p>Tél. +352 478 3542 Fax +352 24 87 31 58</p> <p>Tél. +352 478 3542 Fax +352 24 87 31 58</p>
MALTA	<p><b>M. John Attard Kingswell</b> Chairman Food Safety Commission Public Health Department Rue d'Argens Gzira</p>	john.attard-kingswell@gov.mt	<p>Tél. +356 21 33 22 25 +356 21 33 40 93 Fax +356 21 34 47 67</p>
PAÍSES BAJOS	<p><b>M. Dick Schumer DVM</b> Ministry of Economic Affairs, Agriculture &amp; Innovation Netherlands Food and Consumer Products Safety Authority (NVWA) Department of Human Resource Management Senior Adviser Education &amp; Training National Contact Point EU Programme 'Better Training for Safer Food' PO Box 43006 3540 AA Utrecht</p>	vwancpsaferfood@vwa.nl	Tél. +31 882232404
POLONIA	<p><b>M<sup>me</sup> Joanna Chil</b> General Veterinary Inspectorate Wspólna Street 30 00-930 Warsaw</p> <p><b>M<sup>me</sup> Anna Jamka</b> Chief Sanitary Inspectorate Wydział ds. Planowania, Sprawozdawczości i SBŻ Departament Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia Główny Inspektorat Sanitarny ul. Długa 38/40 00-238 Warsaw</p>	<p>joanna.chil@wetgiw.gov.pl</p> <p>ajamka@gis.gov.pl</p>	<p>Tél. +48 225023175 Fax +48 226231408</p> <p>Tél. +48 225361324 Fax +48 226356194</p>
PORTUGAL	<p><b>M<sup>me</sup> Ana Cristina Ucha Lopes</b> Veterinary Services of Portugal Training Departement Largo da Academia Nacional de Belas Artes, nº 2 1249-105 Lisbon</p> <p>Gabinete de Planeamento e Políticas — Direcção de Serviços de Normalização e Segurança Alimentar Rua Padre António Vieira 1 1099-073 Lisbon</p>	<p>auchalopes@dgv.min-agricultura.pt</p> <p>dsnsa@gpp.pt</p>	<p>Tél. +351 214767400 Fax +351 214743611</p> <p>Tél. +351 213876877 Fax +351 213866650</p>

Países	Puntos de contacto nacionales	E-mail	Tel. y fax
REPÚBLICA CHECA	<b>M<sup>me</sup> Ivana Lepeskova</b> Food Safety, Environment Development and Pollution Prevention Department at the Ministry of Agriculture — Food Authority Tesnov 17 117 15 Prague 1	ivana.lepeskova@mze.cz	Tél. + 420 221813040 Fax + 420 221812965
RUMANÍA	<b>M. Codrin Constantin Bortisca</b> National Sanitary Veterinary and Food Safety Authority Piata Presei Libere, nr. 1, D1, 1 District 013701 Bucharest	bortisca.codrin@ansvsa.ro	Tél. +40 374150200 Fax +40 213124967
REINO UNIDO	<b>M. Robert Pilling</b> Enforcement Support Division Local Authority Support and Diversity Branch Floor 5c Aviation House 125 Kingsway London WC2B 6NH  <b>M. Mark Davis</b> Head of Delivery Quality Assurance Branch	Robert.Pilling@foodstandards.gsi.gov.uk ou eutraining@foodstandards.gsi.gov.uk  Mark.Davis@foodstandards.gsi.gov.uk	Tél. +44 2072768436 Fax +44 2072768463  Tél. +44 2072768402 Fax +44 2072768463
ESLOVAQUIA	<b>M<sup>me</sup> Lubica Hózová</b> Ministry of Agriculture and Rural Development SR Department of Food Safety and Nutrition Dobrovicova 12 812 66 Bratislava  <b>M. Milan Kovác</b>	lubica.hozova@land.gov.sk  milan.kovac@land.gov.sk	Tél. +421 259266564 Fax +421 259266704  Tél. 421 259266570
ESLOVENIA	<b>M<sup>me</sup> Suzana Marolt</b> Inspectorate of the Republic of Slovenia for Agriculture, Forestry and Food Parmova ulica 33 SI-1000 Ljubljana	suzana.marolt@gov.si	Tél. +386 14345700 Fax +386 14345717
SUECIA	<b>M<sup>me</sup> Kajsa Gustavsson</b> Food Control Division of the National Food Administration Box 622 SE-751 26 Uppsala	btsfcontactsweden@slv.se	Tél. +46 18175686
ANTIGUA REPÚBLICA YUGOSLAVA DE MACEDONIA	<b>M<sup>me</sup> Svetlana Tomeska Mickova</b> Ministry of Agriculture, Forestry and Water Economy Veterinary Directorate Leninovastr. 2 1000 Skopje	stmickova@fva.gov.mk	Tél. +389 23112265 Fax +389 23112265-313
CROACIA	<b>M<sup>me</sup> Ksenija Longo, DVM</b> Head of Department Food Safety and Quality Directorate Ministry of Agriculture, Fisheries and Rural Development Ulica Grada Vukovara 78 10 000 Zagreb	ksenija.longo@mps.hr	Tél. +385 16106285 Fax +385 16109189
TURQUÍA	<b>M. Mehmet Beykaya</b> Head of the Department of Food Control and Laboratories Ministry of Food, Agriculture and Livestock  <b>M. Baris Yilmaz</b>	mehmet.beykaya@tarim.gov.tr  baris.yilmaz@tarim.gov.tr	

Países	Puntos de contacto nacionales	E-mail	Tel. y fax
ISLANDIA	<b>M. Hafsteinn Hannesson</b> Icelandic Food and Veterinary Authority Austurvegur, 64 IS-800 Selfoss	btsf@mast.is	Tél. +354 5304800 Fax +354 5304801
LIECHTENSTEIN	<b>M. Daniel Huber</b> Liechtensteinische Landesverwaltung Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen Postplatz 2 9494 Schaan	daniel.huber@alkvw.llv.li	Tél. +423 2367315 Fax +423 2367310
NORUEGA	<b>M<sup>me</sup> Astrid Nordbotten</b> The Norwegian Food Safety Authority PO Box 383 N-23981 Brumunddal	Training.SaferFood@mattilsynet.no	Tél. +47 23 21 6800 Fax +47 23 21 6801 Ligne directe: +47 23 21 6698
SUIZA	<b>M<sup>me</sup> Judith Beck</b> Section «Coordination de l'exécution du droit des denrées alimentaires» Direction Protection des consommateurs Office fédéral de la santé publique, Schwarzenburgstrasse 165 CH-3003 Bern  <b>M<sup>me</sup> Nadine Metzger, Dr med. vet</b> Swiss Federal Veterinary Office Secretary of Education Commission Schwarzenburgstrasse 155 CH-3097 Bern-Liebefeld	btsf@bag.admin.ch  nadine.metzger@bvet.admin.ch	Tél. +41 313229588 Fax +41 313229574  Tél. +41 313224563 Fax +41 313238594
ISLAS FÉROE	<b>M. Bardur Enni</b> Managing Director Food and Veterinary Agency Falkavegur 6, 2nd Floor FO 100 Tórshavn Faroe Islands	hfs@hfs.fo	Tél. +298 556400 Fax +298 556401

## Contratantes

Entidades que se han adjudicado contratos para la organización de las actividades de formación realizadas en el marco de la iniciativa «Mejora de la formación para aumentar la seguridad alimentaria»

Organismos	Actividades organizadas	Contactos
<b>AETS Consortium</b>	Normativas de la UE en materia alimentaria; aditivos alimentarios	Pietro D'Elia (AETS): pietro.delia@aets-consultants.com
	Prevención y control veterinario para la salud de los animales producidos por acuicultura; enfermedades animales emergentes	Pietro D'Elia (AETS): pietro.delia@aets-consultants.com Lorenzo Grazioli (AESAG): lgrazioli@aesagroup.eu
	Higiene de los alimentos y control de los productos; RASFF/Traces, apoyo de los controles de la UE	Sébastien Rahoux (AETS): sebastien.rahoux@aets-consultants.com
	Sistemas de revisión y auditoría interna	Monica Zabala Utrillas (AENOR): mzabala@foodaudits.eu ou mzabala@aenor.es
	Piensos y alimentos de origen no animal; sistema experto de control del comercio en los países de la UE (Traces)	Diana Quilquini (AESAG): d.quilquini@aesagroup.eu
	Análisis alimentarios	Fabrice Claverie: fabrice.claverie@aets-consultants.com
	Residuos de medicamentos veterinarios	Marie-Odile Kuntz (FVI): fvi@agriculture.gouv.fr
<b>Campden BRI</b>	Análisis de peligros y puntos de control críticos: APPCC	Robert Gaze: r.gaze@campden.co.uk
<b>Development solutions</b>	IAAP: influenza aviar altamente patógena y otras enfermedades animales	jochen@development-solutions.eu
<b>Euro Consultants — JVL Consortium</b>	PIF: prevención y controles veterinarios de la salud de abejas y animales exóticos de los parques zoológicos; EST: sistema de alerta rápida y control de las enfermedades animales	Maxime Slegers: slegers@btsftrainings.euroconsultants.be Fabiana Quadu: quadu@btsftrainings.euroconsultants.be
	Legislación sobre piensos; regímenes de calidad; reglas en materia de piensos y requisitos para su importación	Alessandra Guion: a.guion@euroconsultants.be Émilie Loward: e.loward@euroconsultants.be
<b>IZS Teramo Consortium</b>	Normas sobre el bienestar de los animales en las explotaciones ganaderas, durante el transporte, y en el sacrificio y matanzas con fines de control de enfermedades; aprendizaje electrónico	sancotraining@izs.it
<b>European Training Platform for Safer Food/GIZ</b>	Controles fitosanitarios; vigilancia de la zoonosis y criterios microbiológicos; evaluación y registro, y control del uso y la comercialización de productos fitosanitarios; materiales en contacto con los alimentos; evaluación de riesgos	info@trainsaferfood.eu ou info@giz.de







Comisión Europea

**Mejora de la formación para aumentar la seguridad alimentaria. Informe anual 2011**

Luxemburgo: Oficina de Publicaciones de la Unión Europea

2012 — 52 pp. — 21 × 29,7 cm

ISBN 978-92-9200-018-9

doi:10.2818/14420



## **CÓMO OBTENER LAS PUBLICACIONES DE LA UNIÓN EUROPEA**

### **Publicaciones gratuitas**

- A través de EU Bookshop (<http://bookshop.europa.eu>).
- En las representaciones o delegaciones de la Unión Europea. Para ponerse en contacto con ellas, consulte el sitio <http://ec.europa.eu> o envíe un fax al número +352 2929-42758.

### **Publicaciones de pago**

- A través de EU Bookshop (<http://bookshop.europa.eu>).

### **Suscripciones de pago (por ejemplo, a las series anuales del *Diario Oficial de la Unión Europea* o a las recopilaciones de la jurisprudencia del Tribunal de Justicia de la Unión Europea)**

- A través de los distribuidores comerciales de la Oficina de Publicaciones de la Unión Europea ([http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_es.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_es.htm)).

## **Cómo obtener esta publicación**

- En la Agencia Ejecutiva de Sanidad y Consumo (EAHC) (<http://ec.europa.eu/eahc/food/index.html>)



Oficina de Publicaciones

ISBN 978-92-9200-018-9



9 789292 000189