



Resultados del programa de control de COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS 2014.



EJECUCIÓN DEL PROGRAMA:

Técnicos de Salud Pública en comarcas de Bizkaia y Gipuzkoa

EVALUACIÓN Y ELABORACIÓN DE RESULTADOS:

Técnicos de evaluación de riesgos de la Dirección de Salud Pública, Subdirección de Gipuzkoa y Bizkaia

ABREVIATURAS

(CA)	Complementos Alimentarios
(CAPV)	Comunidad Autónoma del País Vasco
(CCAA)	Comunidades Autónomas
(EEMM)	Estados Miembros
(UE)	Unión Europea
(AECOSAN)	Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición
(AEMPS)	Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios
(HACCP/APPCC)	Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

INTRODUCCIÓN:

Los objetivos del programa de control en 2014 (derivados de la ejecución del programa 2013), fueron:

- ✓ *Ejecutar las inspecciones de seguimiento de mejoras generadas por las inspecciones de frecuencia con requerimiento derivadas de la actividad 2013.*
- ✓ *Ejecutar las acciones derivadas de incumplimientos de estas visitas de seguimiento de mejoras.*
- ✓ *Revisión de las notificaciones de CA realizadas en 2014 en base a los criterios establecidos.*
- ✓ *Revisión y registro de etiquetas derivadas de los controles por riesgo en las industrias.*

1.- NOTIFICACIONES DE PRIMERA PUESTA EN EL MERCADO DE PRODUCTOS. 2014.

1.a- Notificaciones realizadas. 2014.

	N=182	Por requerimiento 2013	Nuevas 2014
Bizkaia	61	64%	18%
Gipuzkoa	121	80%	20%

1b.- Notificaciones no admitidas 2014

	%
Bizkaia	6,5
Gipuzkoa	4,1

EL 5% de las notificaciones recibidas han requerido modificar la etiqueta en 2014 frente al 24 % de 2013

Las notificaciones han mejorado en el aspecto documental.

2. ESTUDIO DE ETIQUETAS EN INSPECCIONES REALIZADAS EN 2014.

Nº	Origen CAPV	Origen fuera de la CAPV
Bizkaia	35 26%	74%
Gipuzkoa	25 0	100%

	No favorables	No favorables con origen fuera de la CAPV
Bizkaia	11%	100%
Gipuzkoa	68%	100%

Deficiencias observadas	%
Carencia de documentación de origen	37%
Alegaciones preventivas	28%
Declaraciones de salud no autorizadas	36%

Las deficiencias observadas en las inspecciones de mayor repetición, al igual que en 2013, corresponden a:

carenzia de documentación que acredita el reconocimiento del producto en origen, etiquetado con alegaciones preventivas, etiquetado con declaraciones de salud no autorizadas

El 100% de etiquetas revisadas que no se cumplían la norma procedían de establecimientos de fuera de la CAPV.

3.-VISITAS DE CONTROL

3.a- Por comunicación de inicio/cambios de actividad

	Número
Bizkaia	4
Gipuzkoa	5

3.b- Por visita inicial por riesgo

	Número
Bizkaia	1
Gipuzkoa	3

3.c- Por seguimiento de mejoras derivadas de primera inspección 2013

	Número
Bizkaia	10
Gipuzkoa	10

4- ACCIONES DERIVADAS

- ✓ 1 Expediente sancionador a un establecimiento de elaboración de dietéticos/complementos, resuelto con sanción administrativa por negarse a presentar la documentación de las materias primas.
- ✓ 2. De las 10 visitas de mejoras en Gipuzkoa, 7 han corregido deficiencias y 3 de ellas en proceso de intervención por no haber solucionado el requerimiento de información complementaria exigida.
- ✓ 3- De las 10 visitas de mejoras en Bizkaia están pendientes de completar 3 hasta que le presenten la documentación exigida

5- CONCLUSIONES Y DISCUSIÓN

- ✓ El control oficial está siendo efectivo respecto a la consecución de uno de los objetivos iniciales del programa, el de verificar y requerir la normalización de la situación administrativa de los CA en los establecimientos de la CAPV (elaboradores, almacenistas, distribuidores e importadores). Tras la ejecución del programa se ha producido un alto número de nuevas notificaciones.
- ✓ Otro de los objetivos era conseguir datos de situación que permitieran adoptar medidas y acciones en relación con la seguridad de los productos y vigilancia de los mismos. El resultado del programa indica que las acciones desarrolladas no son suficientes para asegurar un consumo saludable.

6- ACCIONES A REALIZAR

- ✓ En la CAPV, continuar con las actividades de control oficial, verificando la existencia de notificaciones y del etiquetado de los productos, en las industrias de elaboración almacenamiento o distribución de CA responsables de su notificación y comercialización.
- ✓ Estas actividades dejan de formar parte de un programa especial y se incluyen en la actividad de control por riesgo en establecimientos alimentarios.
- ✓ Trabajar los planes de HACCP/APPCC, e incorporar a los mismos, las exigencias específicas de estos alimentos.
- ✓ Trabajar las líneas recogidas en el documento :“*Líneas estratégicas para la mejora en salud y minimización del riesgo en el consumo de alimentos especiales de la CAPV*