



## El Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria- PNCOCA 2021-2025

El PNCOCA es un programa multianual obligatorio en todos los Estados miembros de la Unión Europea. El objetivo de alto nivel 2 del actual PNCOCA 2021-2025, desarrolla el sistema mediante el cual se organizan en España los controles oficiales de seguridad alimentaria en establecimientos de alimentación con la finalidad de reducir los riesgos para la salud de las personas por consumo de alimentos, así como para asegurar el bienestar de los animales destinados al sacrificio para el consumo humano.

A continuación se incluyen los **programas de control oficial** de seguridad alimentaria en establecimientos alimentarios y alimentos producidos o comercializados en el mercado interior:

- [Programa 1. Inspección de establecimientos alimentarios](#)
- [Programa 2. Auditorías de los sistemas de autocontrol](#)
- [Programa 3. Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia](#)
- [Programa 4. Etiquetado de los alimentos y materiales en contacto con alimentos](#)
- [Programa 5. Alérgenos y sustancias que causan intolerancias](#)
- [Programa 6. Organismos modificados genéticamente \(OMG\)](#)
- [Programa 7. Notificación, etiquetado y composición de complementos alimenticios](#)
- [Programa 8. Peligros biológicos en alimentos](#)
- [Programa 9. Anisakis](#)
- [Programa 10. Vigilancia de resistencias a los antimicrobianos de agentes zoonóticos alimentarios](#)
- [Programa 11. Contaminantes en alimentos](#)
- [Programa 12. Aditivos y otros ingredientes tecnológicos en alimentos](#)
- [Programa 13. Materiales en contacto con alimentos](#)
- [Programa 14. Residuos de plaguicidas en alimentos](#)
- [Programa 15. Residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal](#)
- [Programa 16. Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares](#)

