

Plan Regional de Control de la Seguridad Alimentaria 2016-2020

Consejería de Sanidad



*“Que tu medicina sea tu alimento,
y tu alimento tu medicina”
(Hipócrates)*

Es una especial satisfacción para mí poder presentar el **Plan Regional de Seguridad Alimentaria 2016-2020** de la Consejería de Sanidad. Para el Gobierno de la Comunidad de Madrid, garantizar la salud de los madrileños resulta prioritario y por tanto, prevenir los riesgos asociados a un inadecuado consumo de alimentos, garantizando que la alimentación y la nutrición estén basadas en alimentos saludables, seguros y nutritivos.

En sociedades como la nuestra, la población no suele identificar todavía como un potencial problema para su salud, la adquisición de alimentos en cualquier canal de comercialización, al tiempo que existe un consenso en que gozamos de un sistema de seguridad alimentaria magnífico. Alcanzar este alto grado de seguridad alimentaria ha sido fruto de un importante esfuerzo por parte de las distintas partes implicadas. La labor continuada de las Administraciones Sanitarias, tanto europeas como nacionales y autonómicas, basando sus actuaciones en la evidencia científica, los avances tecnológicos, la modernización de las empresas alimentarias y la participación de los consumidores, han sido claves para alcanzar este alto nivel.

La Consejería de Sanidad lleva efectuando el control oficial de los establecimientos alimentarios a través de distintos programas en este sentido desde hace más de 20 años, teniendo implantando un sistema específico basado en elevados estándares de calidad. En este punto quiero poner en valor la labor de los profesionales que trabajan en el ámbito de la seguridad alimentaria, altamente cualificados, comprometidos con su trabajo y que con su profesionalidad, han permitido que Madrid goce de ese elevado nivel de seguridad alimentaria.

Este **Plan Regional de Seguridad Alimentaria 2016-2020** supone por una parte la continuidad de muchas actuaciones efectuadas por los servicios de la Dirección General de Salud Pública, siempre en coordinación con el Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria. Sin embargo, es la primera vez que se pone a disposición de consumidores, empresas, profesionales y administraciones, un Plan de Seguridad Alimentaria para dar a conocer los recursos, la estructura, las líneas estratégicas, los resultados y las medidas que la Consejería de Sanidad lleva a cabo para fomentar la seguridad alimentaria y prevenir los riesgos asociados al inadecuado consumo de alimentos; el verdadero fruto del compromiso de esta Consejería y de todo el Gobierno de Cristina Cifuentes con la transparencia, la eficacia y la eficiencia.

En esta nueva etapa, la Consejería de Sanidad no puede caminar sola, sino que debe mantener un elevado grado de intercambio de información y diálogo con todos los participantes en la cadena alimentaria, fomentando la coordinación y la transparencia a todos los niveles y apoyándose en las Sociedades Científicas, Universidades, Asociaciones Empresariales y Sindicatos, así como en todas las Administraciones Competentes, que nos permitan superar los retos presentes y futuros que se planteen en materia de seguridad alimentaria. Además, hoy es indudable que el papel de los consumidores es fundamental, por lo que debemos garantizar que cuenten con la información adecuada que les permita un consumo seguro y saludable de los alimentos, haciendo uso de todos los medios que puedan facilitarles el acceso a esa información.

El Plan de Regional de Seguridad Alimentaria de la Comunidad de Madrid es un compromiso explícito de mejora continua en nuestra organización, y supone un marco de colaboración con todos los grupos de interés con responsabilidades en la seguridad alimentaria de la Comunidad de Madrid.

Jesús Sánchez Martos
Consejero de Sanidad de la Comunidad de Madrid

ÍNDICE DE CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN	<u>6</u>
---------------------------	-----------------

PROCEDIMIENTO DE APROBACIÓN, ACTUALIZACIÓN Y ADAPTACIÓN DEL PLAN.....	<u>9</u>
--	-----------------

PARTE GENERAL DEL PLAN.....	<u>12</u>
------------------------------------	------------------

AUTORIDADES COMPETENTES.....	<u>12</u>
✓ Organización del control en la Comunidad de Madrid. Competencias.....	<u>12</u>
✓ Organización y funciones de las Unidades de la DGSP en materia de seguridad alimentaria.....	<u>14</u>
✓ Delegación de tareas.....	<u>17</u>
RECURSOS DESTINADOS AL CONTROL OFICIAL EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.....	<u>17</u>
✓ Personal que lleva a cabo el control oficial.....	<u>17</u>
✓ Código de conducta. Independencia y ausencia de conflicto de intereses.....	<u>17</u>
✓ Transparencia.....	<u>18</u>
✓ Confidencialidad.....	<u>19</u>
SOPORTE JURÍDICO PARA EL CONTROL OFICIAL.....	<u>20</u>
RECURSOS LABORATORIALES.....	<u>21</u>
✓ Laboratorio Regional de Salud Pública.....	<u>21</u>
✓ Laboratorios designados por la Consejería de Sanidad.....	<u>21</u>
SOPORTES INFORMÁTICOS AL CONTROL OFICIAL.....	<u>21</u>
✓ Aplicaciones de la Dirección General de Salud Pública.....	<u>21</u>
✓ Sistemas de Información coordinados por la Administración General del Estado.....	<u>22</u>
ÓRGANOS DE COORDINACIÓN.....	<u>24</u>
✓ Órganos de coordinación nacional en los que participa la DGSP.....	<u>24</u>
✓ Coordinación con otras administraciones del ámbito de la Comunidad de Madrid.....	<u>25</u>
✓ Coordinación interna de la DGSP.....	<u>26</u>
PLANES DE EMERGENCIA.....	<u>26</u>
TIPOS DE CONTROLES OFICIALES.....	<u>27</u>
✓ Controles programados	<u>27</u>
✓ Controles por situaciones potenciales de riesgo.....	<u>27</u>
✓ Controles por demandas.....	<u>28</u>
CRITERIOS A LA HORA DE ESTABLECER DE FRECUENCIAS DE CONTROL Y DE SELECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS.....	<u>28</u>

ESTADO DE SITUACIÓN.....	<u>30</u>
VERIFICACIÓN DE LA EFICACIA DEL PLAN REGIONAL	<u>33</u>
OBJETIVOS DE ALTO NIVEL.....	<u>36</u>
LISTADO DE OBJETIVOS ESTRATÉGICOS Y PROGRAMAS.....	<u>37</u>
PROGRAMAS RELATIVOS AL OBJETIVO 1 DE ALTO NIVEL.....	<u>42</u>
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Programa 1: Inspección y apoyo al control oficial..... ✓ Programa 2: Implantación de Sistemas de Autocontrol..... ✓ Programa 3: Control oficial de mataderos..... ✓ Programa 4: Control oficial de establecimientos de manipulación de caza silvestre y salas de tratamiento de reses de lidia..... ✓ Programa 5: Control de la información y la composición alimentaria..... ✓ Programa 6: Gestión de alertas alimentarias en la Comunidad de Madrid..... ✓ Programa 7: Vigilancia y control de alimentos ✓ Programa 8: Control de requisitos de salud pública para la exportación de alimentos..... 	<ul style="list-style-type: none"> <u>42</u> <u>48</u> <u>54</u> <u>61</u> <u>69</u> <u>80</u> <u>84</u> <u>112</u>
PROGRAMAS Y ACTUACIONES RELATIVOS AL OBJETIVO 2 DE ALTO NIVEL.....	<u>116</u>
<p>PROGRAMAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Programa 9: Evaluación de la seguridad alimentaria en los hospitales..... ✓ Programa 10: Evaluación de la seguridad alimentaria en centros dependientes de Entidades y Organismos Públicos con finalidad social..... <p>ACTUACIONES NO GESTIONADAS A TRAVÉS DE PROGRAMAS.....</p>	<ul style="list-style-type: none"> <u>116</u> <u>120</u> <u>124</u>
PROGRAMAS Y ACTUACIONES RELATIVOS AL OBJETIVO 3 DE ALTO NIVEL.....	<u>126</u>
<p>ACTUACIONES NO GESTIONADAS A TRAVÉS DE PROGRAMAS.....</p> <p>PROGRAMAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Programa 11: Auditoría de los sistemas de control en seguridad alimentaria..... ✓ Programa 12: Supervisión de inspectores oficiales..... ✓ Programa 13: Formación continuada en materia de seguridad alimentaria..... 	<ul style="list-style-type: none"> <u>126</u> <u>129</u> <u>134</u> <u>140</u>
ACTUACIONES RELATIVOS AL OBJETIVO 4 DE ALTO NIVEL.....	<u>143</u>
PROGRAMAS Y ACTUACIONES RELATIVOS AL OBJETIVO 5 DE ALTO NIVEL.....	<u>146</u>
<p>ACTUACIONES NO GESTIONADAS A TRAVÉS DE PROGRAMAS.....</p> <p>PROGRAMAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Programa 14: Publicaciones de seguridad alimentaria..... 	<ul style="list-style-type: none"> <u>146</u> <u>149</u>

ANEXOS**ANEXO I: PLANES DE ACTIVIDAD PARA EL AÑO 2016**

✓ Plan de inspecciones programadas 2016.....	<u>151</u>
✓ Plan de auditorías programadas 2016.....	<u>152</u>
✓ Plan de muestreo por servicios oficiales 2016.....	<u>153</u>
✓ Plan de muestreos por contrato público 2016.....	<u>156</u>
✓ Plan de muestreos por convenios con entidades externas 2016.....	<u>157</u>
✓ Plan de auditorías internas 2016.....	<u>158</u>
✓ Plan de supervisiones 2016.....	<u>159</u>
✓ Plan de Formación continuada 2016.....	<u>160</u>
✓ Plan de publicaciones 2016.....	<u>161</u>

ANEXO II: OTRA INFORMACIÓN DEL PLAN

✓ ANEXO II-1: INFORMES EXTERNOS PERIÓDICOS.....	<u>162</u>
✓ ANEXO II-2 LISTADO DE PROCEDIMIENTOS E INSTRUCCIONES DE CONTROL OFICIAL.....	<u>164</u>
✓ ANEXO II-3. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA PARA LA ELABORACIÓN DEL PLAN.....	<u>168</u>

ANEXO III. INFORMACIÓN SOBRE PROGRAMACIÓN DE INSPECCIONES Y AUDITORÍAS EN BASE AL PERFIL DE RIESGO DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

ANEXO IV: ABREVIATURAS.....	<u>170</u>
ANEXO V. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS DEL PLAN REGIONAL DE CONTROL DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.....	<u>172</u>
	<u>174</u>

INTRODUCCIÓN

La actuación pública en materia de seguridad alimentaria es una condición imprescindible para hacer efectivo el derecho a la salud de los ciudadanos contemplada en el artículo 43 de nuestra Constitución, donde se establece la competencia a los poderes públicos para organizar y tutelar la salud pública a través de medidas preventivas y de las prestaciones y servicios necesarios. La Ley General de Salud Públicaⁱ, establece que las administraciones sanitarias, en el ámbito de sus competencias, protegerán la salud de la población mediante actividades y servicios que actúen sobre los riesgos presentes en el medio y en los alimentos, a cuyo efecto se desarrollarán los servicios y actividades que permitan la gestión de los riesgos para la salud que puedan afectar a la población.

La Administración Sanitaria de la Comunidad de Madrid, mediante los recursos y medios de los que dispone el Sistema Sanitario y los organismos competentes, promueve, impulsa y desarrolla las actuaciones de salud pública encaminadas a garantizar el derecho a la protección de la salud de la población. La aborda a través de la educación de la población, promoción de estilos de vida saludables y vigilancia y control de los factores que podrían afectar a la salud de las personas.

La nueva Dirección General de Salud Pública (DGSP) utiliza un **enfoque preventivo y coordinado** entre las diferentes subdirecciones que la conforman con el objetivo de ser lo más eficiente en garantizar el derecho a la salud. Para ello, la Consejería de Sanidad tiene entre sus objetivos prioritarios la puesta en marcha de un **Plan Regional de Control de la Seguridad Alimentaria 2016-2020** integrado en el **Plan de Salud Pública**, consciente de que **la alimentación** constituye uno de los pilares fundamentales de la salud del ciudadano, dado que proporciona los nutrientes esenciales para la vida, y es una función que se produce varias veces diarias a lo largo de toda la vida, por lo que **garantizar la seguridad alimentaria** es uno de los medios más eficaces para garantizar una correcta salud de nuestros ciudadanos.

Es responsabilidad de la DGSP, a través de sus recursos, establecer sistemas de control oficial para verificar el cumplimiento de las empresas alimentarias de los requisitos que le son de aplicación. Estos sistemas deben ser eficaces, evitando duplicidades entre distintas administraciones, coordinados, con enfoque de mejora continua y en línea con las directrices marcadas a nivel nacional y comunitario. Hay que tener en cuenta que las corporaciones locales tienen competencias en este ámbito, por lo que es prioritario establecer líneas de colaboración que permitan compartir objetivos, desarrollar sinergias y evitar desigualdades entre distintos municipios, siendo la Red municipal de salud una pieza clave a la hora de establecer áreas de coordinación y colaboración con la Dirección General de Salud Pública en el ámbito de la seguridad alimentaria. Además, la Administración sanitaria es consciente del predominio de pequeñas y muy pequeñas empresas en la Comunidad de Madrid, con escasez de recursos y medios, que les dificulta la aplicación de la normativa. Por ello debe adoptar todas aquellas medidas que le faciliten el cumplimiento de los requisitos legales, colaborando en la difusión de buenas prácticas a las empresas alimentarias e incluyendo la aplicación de mecanismos de flexibilidad, para de esa forma lograr los objetivos establecidos en los reglamentos comunitarios de un alto grado de inocuidad alimentaria.

Gracias a una labor continuada de las administraciones europeas, nacionales y regionales, los avances tecnológicos y los conocimientos avalados por la evidencia científica, se ha alcanzado un alto grado de seguridad alimentaria, con una alimentación basada en alimentos inocuos, seguros y nutritivos. Hay que destacar en este punto la labor de las empresas alimentarias y la colaboración y participación con todas las asociaciones de fabricantes, productores o distribuidores de alimentos de los distintos sectores, así como de las asociaciones de consumidores a la hora de alcanzar este alto nivel de seguridad alimentaria. Estos nuevos conocimientos, tecnologías e informaciones que de forma constante publican las Agencias y Organismos Internacionales obligan a establecer sistemas de vigilancia y de actuación ante la aparición de riesgos emergentes o reemergentes, ya sean de carácter biológico o químico, evitando que a medio o largo plazo puedan convertirse en un problema de salud pública. En esta labor, la Administración

ⁱ Artículo 27 Ley 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública.

Sanitaria no puede actuar sola sino que debe apoyarse en aquellas **sociedades científicas**, universidades, asociaciones empresariales, y administraciones competentes en el ámbito de la alimentación. La **colaboración instaurada** con ellas nos permite trabajar en temas actuales como la vigilancia de resistencias a agentes antimicrobianos, la emergencia de ciertas zoonosis alimentarias o la problemática asociada a las alergias e intolerancias alimentarias, debiendo potenciarse en este nuevo plan la relación entre la Autoridad Sanitaria con todas estas instituciones.

Una vez reducido el riesgo derivado de los peligros químicos y biológicos a través del control y formación de las empresas alimentarias, en esta nueva etapa hay que reforzar el papel de los consumidores, que deben hacer elecciones y consumo seguro de alimentos. Este plan incorpora objetivos estratégicos dirigidos a **garantizar que la información facilitada al consumidor** sea comprensible y suficiente y que éste cuente con la formación necesaria para comprenderla. La utilización de los medios de comunicación digital, tales como internet y las redes sociales reforzará el acceso directo al ciudadano.

Por su parte el ciudadano tiene derecho a conocer cómo gestiona la Administración los recursos con los que cuenta, su estructura, sus líneas de actuación, sus resultados y las medidas que la Consejería de Sanidad lleva a cabo para fomentar la seguridad alimentaria y prevenir los riesgos asociados al consumo de alimentos. A través de este plan se pretende poner a disposición de consumidores, empresas, profesionales y administraciones la información relativa a la organización y las líneas estratégicas en materia de seguridad alimentaria, así como sus resultados.





En síntesis, este plan:

- Se engloba en el Plan de Salud Pública de la Consejería de Sanidad.
- Tiene una duración de 2016-2020
- Define los objetivos a alcanzar por la DGSP de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid en materia de seguridad alimentaria.
- Sigue las directrices del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2016-2020,¹ describiendo los controles oficiales en alimentos en las fases posteriores a la producción primaria.
- Describe los recursos, técnicas y programas que lleva a cabo la DGSP y los mecanismos de coordinación con otras autoridades que tengan competencias en materia de seguridad alimentaria, como son las autoridades competentes en producción primaria de alimentos (agricultura y ganadería), la Administración Local y la Administración General de Estado (AGE).
- Fija un marco que permita establecer colaboraciones con todos los grupos de interés con responsabilidades en Seguridad Alimentaria de toda la cadena alimentaria.
- Es una herramienta para la mejora del sistema de control oficial.

El plan no recoge otras actuaciones que tienen relación directa o indirecta con la seguridad alimentaria, pero que no forman parte de los controles oficiales en materia de higiene y seguridad alimentaria, tales como la vigilancia epidemiológica, la nutrición, el fraude y la calidad alimentaria, si bien la coordinación e interrelación con todos ellos se contemplará en el citado Plan de Salud Pública de la Comunidad de Madrid.

PROCEDIMIENTO DE APROBACIÓN, ACTUALIZACIÓN Y ADAPTACIÓN DEL PLAN

El Plan de Regional Seguridad Alimentaria, como documento marco en materia de seguridad alimentaria de la Consejería de Sanidad, tiene una vigencia de 5 años, es elaborado por las distintas unidades de la Subdirección de Higiene y Seguridad Alimentaria (SGHSA) en colaboración con los Servicios de Salud Pública de las Áreas, revisado por el Comité de Dirección formada por los responsables de Subdirecciones de la DGSP y aprobado por el titular de la Dirección General.

El Plan se podrá adaptar anualmente por, entre otras, las siguientes causas:

- Compromisos adquiridos por la Consejería de Sanidad.
- Modificaciones del PNCOCA aprobadas en la Comisión Institucional de la Agencia Española de Consumo y Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN.)
- Modificaciones en la legislación comunitaria, nacional o autonómica.
- Cambios en el marco jurídico organizativo.
- Resultados del Informe de evaluación Anual del Plan.
- Resultados de las supervisiones llevadas a cabo por los Servicios de Salud Pública de Área y del Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria.
- Recomendaciones de los informes de la Unidad de Auditoría Interna.
- Recomendaciones de los informes de auditoría realizados en España por el Servicio F de la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria de la Comisión Europea.ⁱⁱ
- Aparición de nuevos problemas sanitarios o de patologías emergentes.
- Incorporación de nuevos ámbitos interrelacionados con el Plan.
- Evolución del conocimiento científico y tecnológico.
- Propuestas de otros agentes implicados en la seguridad alimentaria

La adaptación puede referirse a la parte general (descriptiva del control oficial) o a la revisión de los programas y actuaciones que lo conforman.

Calendario anual de actuaciones

SEPTIEMBRE-OCTUBRE: Revisión de la parte general, en caso de que sea necesario, por modificaciones del PNCOCA o del control oficial de la Consejería de Sanidad.

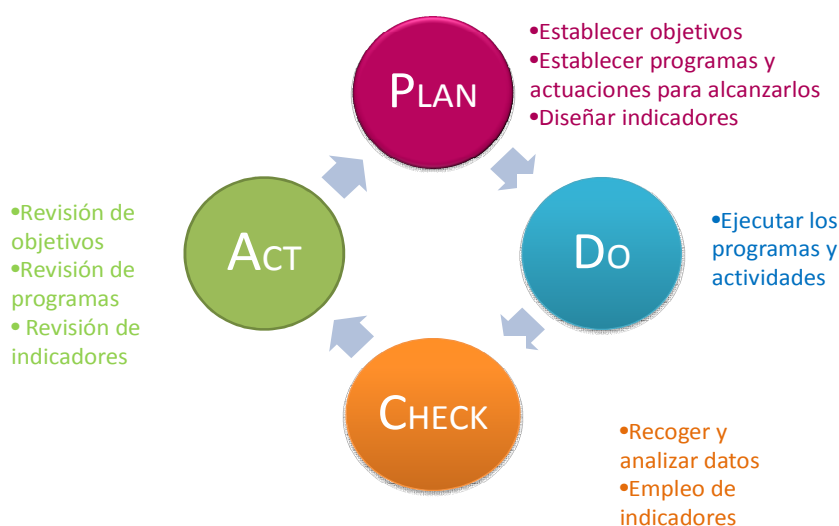
DESDE EL 1 DE ENERO HASTA EL 15 DE MARZO: Revisión de los programas y actividades que los desarrollan para ese año, en función de los resultados de las actividades llevadas a cabo en años anteriores.

ANTES DEL 31 DE MARZO: Aprobación del plan por el titular de la DGSP. Publicación en el **portal de transparencia** y en la **web de seguridad alimentaria** de la Comunidad de Madrid del plan actualizado.

ⁱⁱ Unit F. Health and Food Audits and Analysis Unit (D.G. DG Health and Food Safety de la Comisión Europea). Efectúa auditorías a todos los Estados miembros de la Unión Europea, así como a países terceros.

A la hora de planificar y ejecutar los controles oficiales dentro del PNCOCA y, por tanto, dentro del Plan Regional de Seguridad Alimentaria, se debe seguir el siguiente esquema que ha sido acordado por los Estados miembros y la Comisión Europea y que se basa en el círculo de Deming o espiral de mejora continua “Plan-Do-Check-Act (PDCA)”:

CICLO DE DEMING O PDCA



De esta forma, **el primer paso** a seguir en la gestión de los sistemas de control oficial es establecer los objetivos e indicadores y la definición de las técnicas de control que deben utilizarse por su aplicación (**PLAN**). Desde la DGSP, a través de este documento, se han establecido **objetivos de alto nivel, objetivos estratégicos y objetivos específicos** que, por una parte dan cumplimiento a los objetivos acordados por todas las Comunidades Autónomas y la AECOSAN en el PNCOCA y por otra incorpora objetivos propios de la Dirección General

A la hora de establecer estos objetivos se ha tenido como referencia el “*Documento de orientación para el diseño de objetivos e indicadores para la verificación de la eficacia de los sistemas de control oficial*”.²

Para alcanzar estos objetivos se desarrollan diferentes programas, detallando la técnica de control que conlleva la implantación de ese programa y los indicadores para medir su cumplimiento y eficacia. En el apartado de verificación de la eficacia se describe la sistemática del diseño de objetivos e indicadores. Así mismo, algunos objetivos llevan líneas de actuación que no se gestionan a través de un programa.



El segundo paso es la ejecución de los programas y las actuaciones previstas de acuerdo con estos objetivos por parte de las diversas unidades de la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, los Servicios de Salud Pública de las Áreas y los Servicios Veterinarios Oficiales de Mataderos (**DO**). Estas actuaciones podrán llevarse a cabo todos o alguno de los años de desarrollo del Plan.



El tercer paso es realizar la revisión del sistema, comprobando el grado de consecución de los objetivos mediante la utilización de los indicadores **(CHECK)**. Anualmente se procederá a evaluar los programas y actividades de ejecución anual. Al final del ciclo 2016-2020 se procederá a realizar la evaluación global del Plan.



Como **último paso**, dependiendo de los resultados de la etapa anterior se procede a la revisión de los objetivos, indicadores o procesos en caso necesario **(ACT)**. Esta evaluación servirá de base a la revisión anual de los anexos que detallan el plan de actividad propuesto para cada objetivo y los indicadores.

PARTE GENERAL DEL PLAN

AUTORIDADES COMPETENTES

Organización del control en la Comunidad de Madrid. Competencias

En la **Comunidad Autónoma de Madrid**, los controles que afectan a la cadena alimentaria, “del campo a la mesa” corresponden a diferentes administraciones:

Consejería de Medio Ambiente, Administración Local y Ordenación del Territorio: Dirección General de Agricultura. Coordina los controles en la fase de producción primaria en los ámbitos de:

- ✓ Agricultura.
- ✓ Ganadería.



Consejería de Sanidad, a través de la Dirección General de Salud Pública coordina los controles en la fase posterior a la producción primaria en los aspectos de:

- ✓ Seguridad alimentaria.
- ✓ Calidad y fraude alimentario.



Corporaciones locales: en función del volumen de habitantes y la dotación de servicios de inspección, llevan a cabo el control en el comercio al por menor y en la restauración en municipios con más de 20.000 habitantes.



La Consejería de Sanidad tiene atribuidas las competencias **del control oficial en materia de seguridad alimentaria en base a 3 normas:**

- ⇒ **Ley Orgánica 3/1983, de 25 de febrero, de Estatuto de Autonomía de la Comunidad de Madrid:** El artículo 27 indica que corresponde a la Comunidad de Madrid el desarrollo legislativo, la potestad reglamentaria y la ejecución en materias de sanidad e higiene y de defensa del consumidor y del usuario.
- ⇒ **Ley 12/2001 de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid:** El artículo 55.1.c señala que la **función de Autoridad en Salud Pública** incluye la función de inspección en salud pública, incluyendo el control sanitario y la prevención de los riesgos para la salud en la cadena alimentaria desde la producción hasta su comercialización y cualquier otra actuación relacionada con la inspección territorial de salud pública. Esta ley regula la actividad sancionadora.
- ⇒ **Decreto 195/2015, de 4 de agosto, del Consejo de Gobierno, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Sanidad.** El artículo 13 atribuye las siguientes competencias de la DGSP:

- ✓ La dirección del Laboratorio de Salud Pública.

- ✓ El desarrollo, ejecución y evaluación de las políticas de protección de la salud, en particular todos aquellos programas relacionados con la seguridad y salud alimentaria respecto a los riesgos físicos, químicos o biológicos.
- ✓ El desempeño, como Autoridad Sanitaria, de las facultades administrativas previstas en la legislación vigente dirigidas al control sanitario y registro, evaluación de riesgos e intervención pública en la higiene y seguridad alimentaria.
- ✓ La función técnica en el ámbito de la salud pública, en relación con el control de la higiene, la tecnología y la seguridad alimentaria, así como vigilancia de las zoonosis alimentarias, las resistencias antimicrobianas y de la presencia de contaminantes y residuos en los alimentos.
- ✓ El control de las empresas alimentarias en el ámbito de la seguridad de los productos alimenticios por ellas producidos, transformados y comercializados, con exclusión de los residuos, subproductos y desperdicios fruto de su actividad cuyo destino no sea la cadena alimentaria humana.
- ✓ El ejercicio de la potestad sancionadora y facultades inspectoras en relación con las materias propias de su competencia.
- ✓ Cuantas otras determine la normativa vigente o le sean expresamente delegadas o atribuidas.

Por su parte en la Comunidad de Madrid existen **179 municipios** cuya normativa básica es:

- ⇒ **Ley 7/1985 Reguladora de las Bases de Régimen Local**
- ⇒ **Ley 27/2013 de Racionalización y Sostenibilidad de la Administración Local**
- ⇒ **Ley 1/2014 de Adaptación del Régimen Local de la Comunidad de Madrid a la Ley 27/2013 de Racionalización y Sostenibilidad de la Administración Local.**

Aquellos municipios con población superior a 20.000 habitantes realizan el control de los **establecimientos al por menor y la venta ambulante** dentro de su municipio a través de sus servicios de inspección municipales.

En aquellos municipios con población menor a 20.000 habitantes, o que siendo mayores de 20.000 habitantes no cuentan con servicios de inspección municipales, los controles oficiales son asumidos por la Consejería de Sanidad.

Mención especial merece el **Ayuntamiento de Madrid**, el cual, a través de sus propios servicios de inspección realiza:

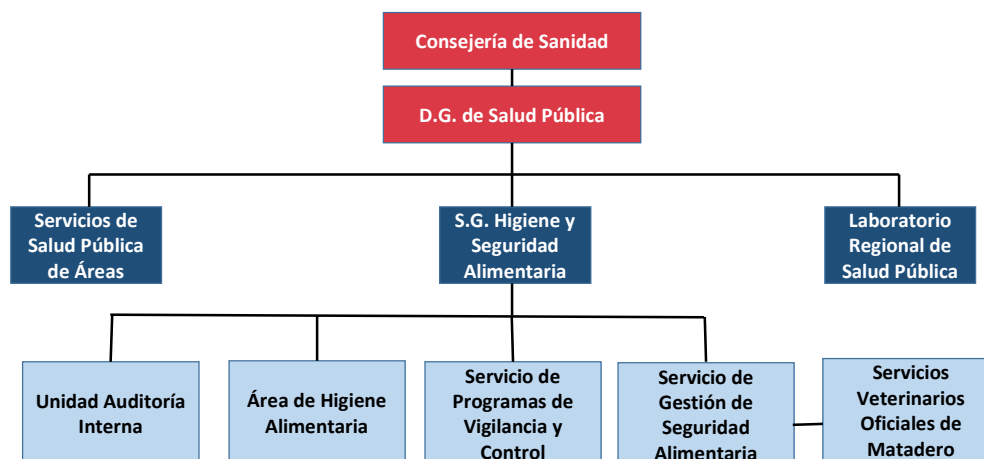
- ✓ El control de los establecimientos minoristas y de restauración ubicados en el término municipal de Madrid.
- ✓ El control diario de las empresas ubicadas en la Unidad Alimentaria de Mercamadrid, realizando en este caso, la Consejería de Sanidad las actuaciones relacionadas con la autorización de la empresa en el ámbito del Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios y los aspectos relacionados con la exportación a países fuera de la Unión Europea.

Tipo establecimientos	Servicio de Inspección
Mataderos	Consejería de Sanidad
Industrias y establecimientos con RGSA	Consejería de Sanidad
Comercio minorista municipios con > 20.000 habitantes con servicio de inspección municipal	Ayuntamiento correspondiente
Comercio minorista municipios con > 20.000 habitantes sin servicio de inspección municipal	Consejería de Sanidad
Comercio minorista municipios con < 20.000 habitantes	Consejería de Sanidad
Comercio minorista y restauración municipio de Madrid	Ayuntamiento de Madrid
Control diario Unidad Alimentaria de Mercamadrid	Ayuntamiento de Madrid
Autorización empresas Mercamadrid y Controles para la	Consejería de Sanidad

Exportación

Organización y funciones de la DGSP en materia de seguridad alimentaria

La **DGSP, que ejerce la autoridad sanitaria**, cuenta con la siguiente estructura en el ámbito de la seguridad alimentaria:

⇒ **Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria (SGHSA)**

Sus funciones son:

- ✓ La organización del control oficial en materia de higiene y seguridad alimentaria.
- ✓ El establecimiento de las líneas estratégicas en el control oficial de alimentos y establecimientos alimentarios de la Comunidad de Madrid.
- ✓ La elaboración de los programas en materia de seguridad alimentaria.
- ✓ La elaboración y aprobación los procedimientos elaborados en materia de higiene y seguridad alimentaria.
- ✓ La interlocución con las distintas administraciones municipales, autonómicas y nacionales en aspectos de seguridad alimentaria, así como la participación en los foros de coordinación.
- ✓ La implantación de un sistema de auditoría interna del control oficial.
- ✓ La coordinación de las comisiones técnicas.
- ✓ La coordinación regional de alertas alimentarias a través del SCIRIⁱⁱⁱ.
- ✓ La atención de consultas externas y de los servicios de inspección.
- ✓ La asistencia técnica a las Delegaciones de otros EE.MM y de terceros países en las visitas efectuadas a la Comunidad de Madrid en el marco del control oficial de alimentos.

De la SGHSA depende la unidad de auditorías interna, los servicios veterinarios oficiales de mataderos y las tres unidades responsables de los programas de control oficial:

- ✓ *Área de Higiene Alimentaria*
- ✓ *Servicio de Programas de Vigilancia y Control*

ⁱⁱⁱ Sistema Coordinado de Intercambio de Información (SCIRI). [Accesible en>](#)

- ✓ *Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria del que dependen los servicios oficiales de matadero*

⇒ **Unidad de auditoría interna**

Está constituida por dos auditores que dependen de la SGHSA y auditan todo el sistema de control oficial para verificar que se ajusta a la normativa.

⇒ **Servicios Veterinarios oficiales de Mataderos**



En todos los **mataderos de la Comunidad de Madrid, actualmente hay 12, y en las industrias alimentarias anexas** hay destinados veterinarios oficiales de la DGSP para llevar a cabo los controles en la carne que se obtiene tras el sacrificio de los animales de abasto exigidos por la normativa europea y nacional.

Los veterinarios se organizan **en tres agrupaciones o zonas, denominadas A, B y C**. Cada una de ellas incluye un grupo de mataderos y se coordina por un Director Técnico de Agrupación (DTA), los cuales dependen del Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria.

Las funciones que llevan a cabo son:

- ✓ Ejecución de las actuaciones de control oficial (inspección, toma de muestras, medidas de policía sanitaria...) derivadas de las actividades programadas y de las situaciones potenciales de riesgo y de demanda que afectan a los establecimientos de obtención de carnes frescas y de las industrias anexas.
- ✓ Auditoría de los sistemas de autocontrol basados en el APPCC^{iv} en esas empresas alimentarias.
- ✓ Participación en los grupos de trabajo técnicos de los distintos subprogramas para la planificación, seguimiento y evaluación de los mismos.
- ✓ Atención directa a consultas sobre temas de seguridad alimentaria.

El control oficial de los veterinarios oficiales de mataderos se refuerza mediante:



El **apoyo técnico de los auxiliares de inspección**, fundamentalmente en la inspección post mortem. Para ello, la Consejería de Sanidad licita bienalmente el contrato del servicio "Apoyo técnico al control oficial en materia de higiene alimentaria en los mataderos de la Comunidad de Madrid".

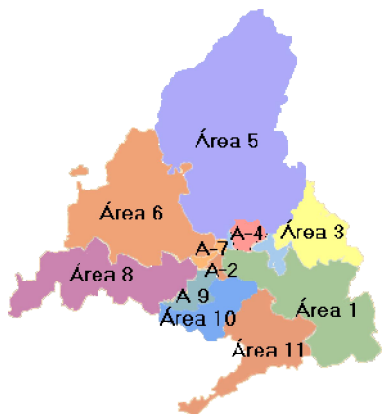


Los asistentes en mataderos de aves de corral y lagomorfos. Se trata de personal cualificado del establecimiento que, actuando con independencia del personal de producción y bajo la supervisión del veterinario oficial, presta asistencia en los controles oficiales mediante la realización de determinadas funciones específicas, como es la inspección post mortem. Para ello, previamente los establecimientos deben solicitarlo a la SGHSA y, tras la comprobación del cumplimiento de los requisitos establecidos, ser autorizados mediante Resolución de la DGSP.

^{iv} El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (**APPCC** o HACCP, por sus siglas en inglés) es un proceso sistemático preventivo para garantizar la inocuidad alimentaria, de forma lógica y objetiva.

⇒ *Los Servicios de Salud Pública de Área*^v

Dependen orgánicamente de la DGSP. Si bien hay 11 Áreas, actualmente están agrupadas en las siguientes:



- ⇒ Centro de Salud Pública Áreas I, IV y VII
- ⇒ Centro de Salud Pública de Área II
- ⇒ Centro de Salud Pública de Área III
- ⇒ Centro de Salud Pública de Área V
- ⇒ Centro de Salud Pública Área VI
- ⇒ Centro de Salud Pública de Área VIII
- ⇒ Centro de Salud Pública de Área IX
- ⇒ Centro de Salud Pública Áreas X y XI

Cada Área cuenta con una Jefatura de Servicio y el personal que lo integra (farmacéuticos, veterinarios y médicos) lleva a cabo en el ámbito territorial del Área las actividades de control y vigilancia en materia de higiene alimentaria, sanidad ambiental, promoción de la salud y epidemiología. En el ámbito de la seguridad alimentaria llevan a cabo los controles en los establecimientos alimentarios distintos de mataderos.

Las funciones que llevan a cabo son:

- ✓ Ejecución de las actuaciones de control oficial tales como inspección, auditorías de Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), toma de muestras, propuestas de sanción y de medidas de policía sanitaria, derivadas de las actividades programadas y de las situaciones de demanda que afectan a las industrias y establecimientos alimentarios a excepción de los mataderos (alertas, denuncias, brotes, solicitudes de autorización de empresas, emisión de certificados de exportación...).
- ✓ Elaboración de informes técnicos y documentos resumen de las actividades en materia de seguridad alimentaria realizadas en cada Área de Salud Pública.
- ✓ Apoyo técnico y coordinación con instituciones propias de su ámbito territorial (ayuntamientos, medios de comunicación, centros educativos, asociaciones, entre otros).
- ✓ Participación en los grupos de trabajo y comisiones técnicas de los distintos programas para su planificación, seguimiento y evaluación.
- ✓ Atención a consultas sobre temas de seguridad alimentaria.

⇒ *Laboratorio Regional de Salud Pública (LRSP)*^{vi}

La actividad prioritaria del Laboratorio Regional de Salud Pública es la realización de ensayos microbiológicos y fisicoquímicos de muestras de aguas y alimentos, así como el análisis de muestras clínicas para los Planes y Programas de Salud Pública de la Consejería de Sanidad.

Sus funciones son:

- ✓ Participar en las comisiones técnicas de los Programas de Salud Pública para la elaboración, seguimiento y evaluación de dichos Programas.

^v [Acceder a los datos de contacto de los centros de Salud Pública](#)

^{vi} [Acceder a información sobre el Laboratorio Regional de Salud Pública](#)

- ✓ Coordinar la Red de Laboratorios de Salud Pública de la Administración Local de la Comunidad de Madrid.
- ✓ Realizar la evaluación técnica de los laboratorios para el registro y autorización de laboratorios de la Comunidad de Madrid que realizan controles analíticos de productos alimenticios.
- ✓ Prestar servicios analíticos a otras Comunidades Autónomas, otras Administraciones Públicas y, en su caso, a demanda de particulares.

Delegación de tareas

De acuerdo con lo estipulado en el **Reglamento (CE) Nº 882/2004**^{vii}, las autoridades competentes podrán encomendar la ejecución de determinadas actividades de control a organismos externos, delegándose la ejecución de actuaciones, pero en ningún modo la competencia. **En el ámbito competencial de la Consejería de Sanidad actualmente no hay delegación de tareas.**

RECURSOS DESTINADOS AL CONTROL OFICIAL EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. OBLIGACIONES

Personal que lleva a cabo el control oficial



Está integrado por **licenciados veterinarios y farmacéuticos** que acceden al cuerpo de **Técnicos Superiores de Salud Pública (TSSP)** mediante oposición. Las vacantes motivadas por jubilaciones, concursos o bajas prolongadas se cubren con personal interino seleccionado por criterios de experiencia en esta u otras CC.AA. y de superación parcial de pruebas de oposiciones previas.

Si bien la plantilla varía a lo largo del año por esos motivos, en líneas generales el personal con que cuenta la DGSP para estas tareas es el siguiente:

- ⇒ Personal destinado en la SGHSA (incluye personal técnico y administrativo): 33 personas
- ⇒ Veterinarios oficiales destinados en mataderos: 41
- ⇒ El personal destinado en los Servicios de Salud Pública de Áreas: 188, estimando que el 60% del tiempo se destina a controles de seguridad alimentaria y el restante a sanidad ambiental.

Código de conducta. Independencia y ausencia de conflicto de intereses

El personal que lleve a cabo los controles oficiales no deberá estar sometido a conflicto de intereses según se menciona en el Art. 4 del **Reglamento (CE) 882/2004**.

El personal que ejerce los controles oficiales pertenece a la Administración pública y, por tanto, está sometido al cumplimiento de la Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la **Ley del Estatuto Básico del Empleado Público**:

- ⇒ **El artículo 52** establece que *“Los empleados públicos deberán desempeñar con diligencia las tareas que tengan asignadas y velar por los intereses generales con sujeción y observancia de la Constitución y del resto del ordenamiento jurídico, y deberán actuar con arreglo a los siguientes principios: objetividad, integridad, neutralidad, responsabilidad, imparcialidad, confidencialidad, dedicación al servicio público, transparencia, ejemplaridad, austeridad, accesibilidad, eficacia, honradez, promoción del entorno cultural y medioambiental, y respeto a la igualdad entre mujeres y hombres, que inspiran el Código de Conducta de los empleados públicos configurado por los principios éticos y de conducta regulados en los artículos*

^{vii} Reglamento (CE) N 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.

siguientes”.

⇒ **En el artículo 53, Principios Éticos**, entre otros, se señala que:

- ✓ Se abstendrán en aquellos asuntos en los que tengan un interés personal, así como de toda actividad privada o interés que pueda suponer un riesgo de plantear conflictos de intereses con su puesto público.
- ✓ No contraerán obligaciones económicas ni intervendrán en operaciones financieras, obligaciones patrimoniales o negocios jurídicos con personas o entidades cuando pueda suponer un conflicto de intereses con las obligaciones de su puesto público.
- ✓ No aceptarán ningún trato de favor o situación que implique privilegio o ventaja injustificada, por parte de personas físicas o entidades privadas.
- ✓ No influirán en la agilización o resolución de trámite o procedimiento administrativo sin justa causa y, en ningún caso, cuando ello comporte un privilegio en beneficio de los titulares de los cargos públicos o su entorno familiar y social inmediato o cuando suponga un menoscabo de los intereses de terceros.
- ✓ Ejercerán sus atribuciones según el principio de dedicación al servicio público absteniéndose no solo de conductas contrarias al mismo, sino también de cualesquiera otras que comprometan la neutralidad en el ejercicio de los servicios públicos.

Transparencia

Las autoridades competentes que realicen actividades de control oficial mantendrán un elevado nivel de transparencia, conforme se recoge en el artículo 7 del Reglamento (CE) 882/2004. Con esta finalidad se pondrá a disposición del público toda la información que se estime oportuna de manera que pueda tener acceso a los datos sobre las actividades de control de las autoridades competentes, a la información sobre los riesgos que puedan surgir en un momento determinado a partir de alimentos o piensos, así como las medidas que se adopten para prevenir, reducir o eliminar tales riesgos.

Con el fin de mantener un nivel elevado de transparencia en las Administraciones Públicas españolas, se dictó **la Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de transparencia acceso a la información pública y buen gobierno**, que tiene por objeto ampliar y reforzar la transparencia de la actividad pública, regular y garantizar el derecho de acceso a la información relativa a aquella actividad y establecer las obligaciones de buen gobierno que deben cumplir los responsables públicos así como las consecuencias derivadas de su incumplimiento.

El principio de transparencia en la Comunidad de Madrid se vehicula a través de las siguientes webs:

viii El [Portal de Transparencia](http://www.madrid.org/transparencia/)



ix La [web de seguridad alimentaria](http://www.madrid.org/seguridadalimentaria/)



El personal que lleve a cabo labores de control oficial deberá actuar con transparencia, todo ello sin menoscabo del principio de confidencialidad, secreto profesional y las normas de protección de datos de carácter personal.

Confidencialidad

El artículo 53.7 de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público establece que el personal que lleve a cabo actividades de control:

- ✓ Guardarán secreto de las materias clasificadas u otras cuya difusión esté prohibida legalmente, y mantendrán la debida discreción sobre aquellos asuntos que conozcan por razón de su cargo, sin que puedan hacer uso de la información obtenida para beneficio propio o de terceros, o en perjuicio del interés público.

El artículo 77 de la **Ley 1/1986, de 10 de abril, de la Función Pública de la Comunidad de Madrid** recoge como deberes de los funcionarios "*f) El sigilo respecto de los asuntos que conozca por razón del cargo y no dar publicidad o utilizar indebidamente los asuntos secretos o reservados, así declarados de acuerdo con la Ley*". La publicación o la utilización indebida de secretos oficiales declarados, de acuerdo con la legislación vigente están considerada como falta muy grave, la cual se sanciona con la separación del servicio o la suspensión de funciones por plazo superior a dos años e inferior a seis.

Adicionalmente se aplica la **Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal** a la información proporcionada por los ciudadanos y las empresas en sus comunicaciones con la administración, como es el caso de la presentación de denuncias, notificación de puesta en el mercado de complementos alimenticios, solicitudes del Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, etc.

viii Portal de transparencia de la Comunidad de Madrid. <http://www.madrid.org/transparencia/>

ix Web de seguridad alimentaria de la Comunidad de Madrid.

<http://www.madrid.org/seguridadalimentaria/>

SOPORTE JURÍDICO PARA EL CONTROL OFICIAL

El control oficial en materia de seguridad alimentaria está regulado desde la Unión Europea, cuyo cuerpo normativo establece tanto los requisitos que deben cumplir los operadores alimentarios como las autoridades responsables del control oficial. Básicamente, y sin entrar a enumerar la extensa normativa europea en este ámbito, de cara a este Plan se destacan el **Reglamento (CE) nº 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria** y el **Reglamento (CE) nº 882/2004 del Parlamento europeo y del Consejo 29 de abril de 2004 sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales**.

A nivel nacional, la **Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición** constituye el soporte legal sobre el que se fundamentan todas las actuaciones relacionadas con la seguridad alimentaria. En su artículo 2 se describe el ámbito de aplicación, en el que se incluyen las actividades relacionadas con la seguridad de los alimentos y los piensos destinados a animales productores de alimentos a lo largo de todas las etapas de producción, transformación y distribución.

Capacidad de inspección

A nivel autonómico, la **Ley 12/2001 de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid** establece:

- ⇒ El artículo 55.1 indica que la función de autoridad en Salud Pública incluye:
 - ✓ La función de inspección en salud pública incluyendo el control sanitario y la prevención de los riesgos para la salud en la cadena alimentaria desde la producción hasta su comercialización y cualquier otra actuación relacionada con la inspección territorial de salud pública.
- ⇒ El Artículo 140 señala que:
 - ✓ Corresponde a la Consejería de Sanidad la realización en su ámbito territorial de las inspecciones necesarias para asegurar el cumplimiento de lo previsto en la legislación sanitaria vigente.
 - ✓ El personal al servicio de las Administraciones públicas que desarrolle las funciones de inspección, debidamente acreditado, podrá realizar cuantas actuaciones se requieran para el cumplimiento de la función inspectora, y en especial:
 - Entrar libremente en cualquier dependencia del centro o establecimiento sujeto a esta Ley, sin necesidad de previa notificación.
 - Proceder a las pruebas, investigaciones o exámenes necesarios para comprobar el cumplimiento de lo previsto en esta Ley y en las normas que se dicten para su desarrollo.

Adopción de medidas

- ⇒ El artículo 140 capacita al personal a adoptar aquellas medidas cautelares que legalmente les sean atribuidas, para asegurar la efectividad en la protección de la salud, **cuando exista o se sospeche razonablemente la existencia de un riesgo inminente grave para la salud de las personas**.
- ⇒ Los artículos 141 a 145 regulan las **infracciones y sanciones**.
- ⇒ El artículo 147 contempla diversas **medidas provisionales**, previa audiencia del interesado y mediante acuerdo motivado, con objeto de asegurar el cumplimiento de la resolución que pudiera recaer, y en todo caso el cumplimiento de la legalidad y salvaguarda de la Salud Pública:
 - ✓ La suspensión total o parcial de la actividad.

- ✓ La clausura de centros, servicios, establecimientos sanitarios o instalaciones.
- ✓ La exigencia de fianza.
- ⇒ El **artículo 148** contempla otras medidas:
- ✓ La clausura o cierre de establecimientos, instalaciones o servicios que no cuenten con las previas autorizaciones o registros sanitarios preceptivos, o la suspensión de su funcionamiento hasta tanto se subsanen los defectos o se cumplan los requisitos exigidos por razones de sanidad, higiene o seguridad.
- ✓ El **decomiso de bienes o productos deteriorados, caducados, no autorizados, o que por cualquier otra causa puedan entrañar riesgo previsible para la salud o seguridad de las personas.**

RECURSOS LABORATORIALES

Laboratorio Regional de Salud Pública (LRSP)



Tal y como se ha descrito en el apartado de organización y funciones de la DGSP, este laboratorio realiza los análisis microbiológicos y fisicoquímicos de muestras de aguas y alimentos. **Está acreditado como Laboratorio de Ensayos Acreditado por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC)^x con el nº 203/LE421.**

Laboratorios designados por la Consejería de Sanidad

El artículo 12 del Reglamento (CE) nº 882/2004 establece que la autoridad competente designará los laboratorios que puedan realizar el análisis de las muestras tomadas en los controles oficiales.

Las autoridades de las Comunidades Autónomas son las competentes en la designación de los laboratorios de Control Oficial en base al *“Procedimiento para la designación de los laboratorios de control oficial para productos alimenticios de acuerdo con los principios establecidos en el Reglamento (CE) 882/2004”³*.

Los laboratorios de control oficial han sido designados por la DGSP para realizar el análisis de las muestras tomadas en los controles oficiales y funcionan conforme a las normas europeas: EN ISO/IEC 17025, EN 45002 y EN 45003. Todos ellos tienen implantado un sistema de calidad, y cumplen con los artículos 11 y 12 del Reglamento (CE) 882/2004.

El listado completo de laboratorios designados para el control oficial, incluidos los designados por la DGSP se encuentra disponible en la página Web de AECOSAN, a través de la aplicación informática de la [Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria \(RELSA\)](#).^{xi}

SOPORTES INFORMÁTICOS PARA EL CONTROL OFICIAL

Aplicaciones propias de la Dirección General de Salud Pública

⇒ SAHAWEB:



En esta base de datos accesible desde la intranet corporativa se incluye el censo de establecimientos alimentarios sujetos a control oficial por la DGSP. Cada establecimiento tiene asociada información sobre sus autorizaciones y un perfil (actividad, sector alimentario, volumen de producción y tipo de población destinataria de sus productos). A cada operador alimentario se le graban las inspecciones y auditorías realizadas y

^x Entidad Nacional de Acreditación (ENAC). [Accesible en>](#)
^{xi} Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria (RELSA). [Accesible en>](#)

sus resultados, las medidas de policía sanitaria adoptadas, etc. También se asocian al establecimiento las alertas alimentarias, denuncias, brotes, certificados de exportación y otros informes.

Este sistema permite programar la frecuencia de inspección y auditoría de cada establecimiento conforme a unos parámetros de riesgo (ver apartado de programación del control oficial). La base de datos permite consultar cada establecimiento y generar listados de censos, carga de trabajo para cada inspector, resultados de controles, entre otros.

- ⇒ **SASH:** Se trata de una aplicación que genera estadísticas a partir de la información registrada en SAHAWEB y que se emplean para las evaluaciones de los programas de inspección y de autocontrol, así como para los informes del PNCOCA.
- ⇒ **WEBLIMS:** Aplicación informática del Laboratorio Regional de Salud Pública de gestión de muestras en la que los servicios de inspección registran las muestras remitidas y el laboratorio genera los boletines de resultados analíticos. La información se emplea para la evaluación del programa de vigilancia y para el informe del PNCOCA.
- ⇒ **NOAL:** Aplicación informática para la gestión de las notificaciones de complementos alimenticios comercializados en la Comunidad de Madrid.

Sistemas de información gestionadas por la Administración General del Estado



Hay una serie de sistemas de información necesarios como herramientas de gestión de la seguridad alimentaria y que son coordinados por la Administración General del Estado. La Comunidad de Madrid, al igual que el resto de CC.AA., está obligada a aportar los datos e información correspondiente a su territorio a través de estos sistemas de información. Cabe destacar por su importancia las siguientes:

⇒ **Aplicación Informática para la Gestión de Alertas Alimentarias y Control Oficial (ALCON)**

Esta aplicación de la AECOSAN constituye una herramienta esencial tanto para la gestión de las alertas alimentaria como para la gestión y coordinación de los controles oficiales a nivel nacional. Tienen acceso las DGSP de las CCAA, tanto para la gestión diaria como para la realización de determinadas consultas. Permite:

- ✓ La gestión integrada de la **red de Alerta Nacional (SCIRI)^{xii} y Comunitaria (RASFF)^{xiii}** teniendo incorporada la firma electrónica y facilitando la gestión informatizada de las alertas vía electrónica.
- ✓ La realización de gestiones relacionada con el control oficial de productos alimenticios: gestión de reexpediciones de productos de origen animal.
- ✓ La recopilación **de los datos correspondientes al control oficial de productos alimenticios para la elaboración del informe anual** y su posterior análisis mediante el empleo de indicadores diseñados en la aplicación.
- ✓ La inclusión de datos y resultados del **Plan Nacional de Control Zoonosis, Agentes Zoonóticos y Resistencias Antimicrobianas⁴**.
- ✓ La inclusión de datos referentes al **Programa Coordinado de control de Plaguicidas⁵**.

⇒ **Aplicación del Plan Nacional de Investigación de Residuos en Alimentos (PNIR)**

^{xii} SCIRI: Sistema Coordinado de Intercambio de Información (SCIRI) de la AECOSAN.

^{xiii} Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF). [Accesible en>](#)

Sistema de Información coordinado por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA) en la que se incluye la información de ese plan nacional, desde las muestras por especie, sustancia a investigar y matriz, laboratorios y sus especificaciones y los resultados.

⇒ **TRACES (Trade Control and Expert System)**

El sistema TRACES es una red informática que:

- ✓ permite el intercambio de información relativo a las importaciones y movimientos dentro del territorio de la UE de animales vivos, productos de origen animal y productos de origen no animal destinados al consumo humano o a la alimentación animal y,
- ✓ en el caso de las mercancías procedentes de terceros países destinadas a ser importadas en España, facilita a los operadores económicos cumplir con los trámites aduaneros, permitiendo en muchos casos el despacho por vía telemática.

De acuerdo con la normativa de la UE, los Estados Miembros están obligados a introducir en el sistema los datos de los **Documentos Veterinarios Comunes de Entrada** relativos a las partidas de animales y productos de origen animal introducidos a través de los puestos de inspección fronterizos de la UE. Tras la realización de los controles en destino, por ejemplo tras la inspección de animales en matadero, la información con el resultado de dichos controles se introduce en el sistema TRACES.

⇒ **Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA)^{xiv}**

Es un registro administrativo con carácter nacional y público, creado como herramienta de apoyo al control oficial, en el que han de inscribirse las siguientes industrias o establecimientos situados en territorio nacional:

- ✓ De productos alimenticios y alimentarios destinados al consumo humano.
- ✓ De sustancias y materiales destinados a estar en contacto con aquellos productos.
- ✓ De detergentes, desinfectantes y plaguicidas de uso en la industria alimentaria.
- ✓ De sustancias, incluido material macromolecular, para elaboración de materiales de envase y embalaje, destinados a estar en contacto con los alimentos.

Regulado por el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, su finalidad es la protección de la salud pública y de los intereses de los consumidores, facilitando el control oficial de las empresas, establecimientos y productos sometidos a inscripción.

La DGSP traslada a esa base de datos las autorizaciones e inscripciones tramitadas para las empresas ubicadas en la Comunidad de Madrid.

^{xiv} Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. [Accesible en >](#)

ÓRGANOS DE COORDINACIÓN

El **Régimen Jurídico del Sector Público** establece que en su actuación y relaciones, las administraciones deben respetar los principios de cooperación, colaboración y coordinación entre ellas.



En cumplimiento de estas obligaciones y para conseguir una aplicación uniforme del Reglamento (CE) 882/2004, existen órganos de coordinación en los que se acuerdan, entre otras cuestiones, los procedimientos, programas de control, guías y criterios homogéneos de interpretación normativa.

Los órganos de coordinación pueden tener carácter específico o general. A su vez, éstos pueden ser interterritoriales, es decir, que están integrados por Ministerios y Organismos de CC.AA. dentro del mismo ámbito competencial, o bien interterritoriales e intersectoriales, que además incluyen todas las competencias de los distintos órganos en la cadena alimentaria. También existen foros en los que participan el sector empresarial y los consumidores.

Los acuerdos adoptados en estos órganos de coordinación no tienen inicialmente un carácter jurídico vinculante, aunque, al plasmar acuerdos técnicos y adoptarse por consenso, se aplican igualmente a través de las herramientas correspondientes. En caso de considerarse necesario, o ser así preceptivo por seguridad jurídica para los ciudadanos, son elevados para su aprobación al órgano superior correspondiente o se aprueba la normativa específica, de ámbito estatal o autonómico.

Órganos de coordinación nacional en los que participa la DGSP como representante de la Consejería de Sanidad

- ⇒ **COMISIÓN INSTITUCIONAL DE LA AECOSAN (C.I.)**. Con representantes de todas las CCAA a nivel de Directores Generales, ejerce funciones de coordinación interterritorial e interdepartamental. También están representados los Ministerios Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad (MSSSI) y MAPAMA, así como las Entidades Locales.
- ⇒ **FORO DE DISCUSIÓN TÉCNICA DE LA AECOSAN (F.D.T.)**. Con representantes de todas las CCAA a nivel de Subdirectores Generales. En este Foro se debaten y emanan las propuestas de acuerdos y procedimientos para su aprobación en instancias superiores.
- ⇒ **GRUPOS DE TRABAJO ESPECÍFICOS PARA TEMAS CONCRETOS**. Se crean en la Comisión Institucional a propuesta del Foro de Discusión Técnica. Son por ejemplo el grupo de trabajo de verificación de la eficacia, de auditorías internas del control oficial o de establecimiento de criterios de flexibilidad.
- ⇒ **COMISIÓN NACIONAL DE COORDINACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN Y CONTROL DE RESIDUOS O SUSTANCIAS EN ANIMALES VIVOS Y SUS PRODUCTOS (PNIR)**. Establecida por Real Decreto 1749/1998. Forman parte de ella la AECOSAN, el MAPAMA, el MSSSI, el Ministerio de Economía y Competitividad y el Ministerio del Interior. Desde la SGHSA se ostenta la Vocalía de la Comunidad de Madrid (representa tanto a la DGSP como a la DG de Agricultura), en las reuniones que celebra esta Comisión.
- ⇒ **COMITÉ NACIONAL DE CERTIFICACIÓN VETERINARIA**. Coordinado por el MAPAMA para los aspectos relativos al comercio exterior de productos alimenticios. A través de este Comité se desarrollan los procedimientos y actuaciones relativos a la exportación de animales y productos de origen animal en base al Real Decreto 993/2014, de 28 de noviembre, por el que se establece el procedimiento y los requisitos de la certificación veterinaria oficial para la exportación.
- ⇒ **GRUPO DE SANIDAD EXTERIOR (DEPENDIENTE DE LA COMISIÓN DE SALUD PÚBLICA DEL**

MSSSI). En él se tratan los aspectos relacionados con los requisitos de salud pública exigidos en las exportaciones de alimentos.

Coordinación con otras administraciones del ámbito de la Comunidad de Madrid

- ⇒ **CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE, ADMINISTRACIÓN LOCAL Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO^{xv}**. A través de reuniones y de comunicaciones se coordina el control oficial en aspectos tales como el bienestar e identificación animal, los controles en establecimientos lácteos y explotaciones de gallinas ponedoras de huevos, de los subproductos de origen animal, de la vigilancia de las zoonosis alimentarias, etc.
- ⇒ **MADRIDSALUD (Ayuntamiento de Madrid)**. A través de reuniones y de comunicaciones se realiza coordinación técnica, mediante grupos de trabajo específico y traslado de documentos aprobados en foros nacionales. A su vez, ambas administraciones comparten el mismo procedimiento de gestión de alertas alimentarias. El Ayuntamiento de Madrid facilita a la Consejería los resultados de sus controles oficiales a efectos de incluirlos en el informe anual. Por otra parte, se realizan actividades formativas conjuntas y se colabora en la elaboración de determinadas publicaciones y otra documentación de interés en seguridad alimentaria.
- ⇒ **RED MUNICIPAL DE SALUD DE LA COMUNIDAD DE MADRID**: Constituida por 110 de los 179 municipios de la Comunidad de Madrid, la DGSP mantiene contactos y facilita apoyo técnico a sus miembros, en lo que concierne a este Plan, en materia de seguridad alimentaria. Así mismo, desde los distintos Servicios de Salud Pública de las Áreas se mantiene una línea de coordinación y colaboración constante con los distintos Ayuntamientos de su ámbito territorial.
- ⇒ **CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN, JUVENTUD Y DEPORTE^{xvi}**: La colaboración es frecuente, tanto para valorar los pliegos de empresas que optan a los servicios de comedor de los centros dependientes de la citada Consejería, como para fomentar la seguridad alimentaria en sus centros o participando en jornadas informativas.
- ⇒ **CONSEJERÍA DE POLÍTICAS SOCIALES Y FAMILIA^{xvii}**: La colaboración en materia de seguridad alimentaria en los centros dependientes de esta Consejería, que incluyen consumidores considerados de riesgo se ha traducido en la creación de un programa específico.
- ⇒ **CUERPOS DE SEGURIDAD DEL ESTADO/MUNICIPALES**: Cuando se requiere, tanto a nivel de servicios centrales, como de los servicios de inspección, se colabora con SEPRONA y las policías municipales para evitar actuaciones ilegales en materia de protección animal, sacrificio clandestino de animales, comercialización de alimentos que supongan un riesgo potencial o declarado de seguridad alimentaria, entre otros.

Coordinación interna de la Dirección General de Salud Pública

- ⇒ **COMISIONES TÉCNICAS O GRUPOS DE TRABAJO DE LOS PROGRAMAS**. Integrados por Técnicos Superiores de Salud Pública de las diferentes Áreas o bien por técnicos inspectores de mataderos, coordinados por un responsable adscrito normalmente a la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria. Estas comisiones celebran reuniones periódicas en las que se tratan temas de carácter técnico y se proponen criterios de actuación, así como se efectúa el seguimiento de los programas, proponiendo nuevas actividades para incluir en la planificación. El contenido de las reuniones se plasma en actas que son distribuidas a todos los servicios implicados. Cuando los temas tratados afectan a otras administraciones competentes, también pueden participar en las comisiones miembros procedentes de dichos organismos.

^{xv} . Consejería de Medio Ambiente, Administración Local y Ordenación del Territorio. [Accesible en>](#)

^{xvi} Consejería de Educación, Juventud y Deporte. [Accesible en>](#)

^{xvii} Consejería de Políticas Sociales y Familia. [Accesible en>](#)

- ⇒ **GRUPO DE RED DE HIGIENE ALIMENTARIA.** Integrado por los Jefes de Sección de Higiene Alimentaria de las Áreas de Salud Pública y Jefes de Sección de la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria. Se encarga de valorar y, en su caso, proponer los criterios técnicos propuestos por las comisiones, tratar temas que hayan suscitado dudas no resueltas en ellas, revisar procedimientos e instrucciones y cualquier otro asunto que implique decisiones a ese nivel. En estas reuniones se informa también a los integrantes de los resultados del trabajo en los grupos de ámbito superior y de aquellas reuniones celebradas con otras administraciones en las que se participa. Posteriormente se elabora un acta que se difunde a todos los servicios afectados.
- ⇒ **REUNIONES DE JEFES DE SERVICIO DE LAS ÁREAS DE SALUD PÚBLICA.** Se convocan por la SGHSA, participan los jefes de los Servicio de Salud Pública de Área y de la citada subdirección y se coordinan por el Subdirector. En función del orden del día participa el Laboratorio Regional de Salud Pública. Revisan y aprueban los programas y las propuestas técnicas del grupo de Red de Higiene Alimentaria, cuando éstas pueden afectar a la disponibilidad de recursos, o conllevan decisiones que exceden el carácter técnico, así como los procedimientos cuando se estima necesario. Posteriormente se elabora un acta que se difunde a todos los servicios afectados.
- ⇒ **COMITÉ DE DIRECCIÓN.** Órgano de información, de coordinación y de planificación de la DGSP. Está integrado por los responsables de las Subdirecciones de la DGSP, presidida por el titular de la DGSP y se reúne con periodicidad semanal.

PLANES DE EMERGENCIA

Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI)

El objetivo fundamental de este sistema, es garantizar a los consumidores que los productos que se encuentran en el mercado son seguros y no presentan riesgos para su salud. Para conseguir este objetivo, este sistema se estructura en forma de red, cuya base primordial es el intercambio rápido de información entre las distintas autoridades competentes, facilitando de este modo las actuaciones oportunas sobre aquellos productos alimenticios que pudieran suponer un riesgo directo o indirecto para la salud de los consumidores, y cuyo fin último es la retirada de la comercialización de los productos implicados, para su posterior destrucción, reexpedición o empleo para otros fines.



Este sistema es coordinado a nivel nacional por la AECOSAN. A su vez, se integra en los restantes Sistemas de Alerta Alimentaria, tanto comunitario, teniendo su reflejo en el “Rapid Alert System for Food and Feed” (RASFF), en el que se integran de forma conjunta las incidencias vinculadas a los piensos y a los alimentos destinados al consumo humano, como internacional, a través del Departamento de Seguridad Alimentaria y, Zoonosis y enfermedades de transmisión Alimentaria de la OMS (INFOSAN)^{xviii}.

La DGSP, a través de la SGHSA, es el punto de contacto a nivel autonómico de esta red, coordinando las actuaciones en el ámbito territorial de la Comunidad de Madrid, recibiendo y trasladando la información desde la AECOSAN tanto a los Servicios de Salud Pública de las Áreas como al Ayuntamiento de Madrid. Por su parte, la SGHSA es la encargada de activar el sistema cuando se detecta un riesgo directo o indirecto para la salud de los consumidores en la Comunidad de Madrid en el que puedan estar afectados otras Comunidades Autónomas o Estados Miembros.

En la web de la Comunidad de Madrid se orienta a las empresas sobre cómo informar de la existencia de una incidencia susceptible de gestionarse como alerta.

^{xviii} Red Internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN). [Accesible en>](#)

Así mismo, existe un **Sistema de Alerta Rápida en Salud Pública (SARSP)^{xix}** de la Comunidad de Madrid para la actuación inmediata ante las alertas de salud pública que ocurren fuera del horario laboral habitual (tardes, noches, fines de semana y festivos) de todos los días del año conforme a los procedimientos acordados. Su objetivo es garantizar la continuidad de la atención a las alertas en salud pública, no sólo alimentarias, que se producen en la Comunidad de Madrid efectuando la intervención urgente e inaplazable ante las situaciones de riesgo para la salud de la población.

TIPOS DE CONTROLES

Las actividades de control oficial se pueden clasificar en función del motivo en:

Controles programados

Son controles que establece *a priori* la DGSP con el fin de comprobar el cumplimiento de la normativa en los establecimientos y alimentos de la Comunidad de Madrid, y en definitiva promover la seguridad alimentaria. Se incluyen como actividades de uno o más programas de seguridad alimentaria y son los siguientes:

- ⇒ Inspecciones programadas a establecimientos alimentarios: visita efectuada sin previo aviso con revisión completa del establecimiento alimentario.
- ⇒ Auditorías de sistemas de autocontrol implantados por las empresas alimentarias para garantizar la seguridad de los alimentos que producen y comercializan.
- ⇒ Inspecciones y auditorías de seguimiento de incumplimientos detectados en controles previos.
- ⇒ Toma de muestras y análisis de alimentos.
- ⇒ Inspecciones *ante mortem* y *postmortem* en establecimientos de obtención de carne fresca (mataderos) con toma de muestras para análisis de triquina, de agentes zoonóticos cuando se requiere y control de Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (EET).
- ⇒ Inspecciones *postmortem* en establecimientos de obtención de carne de lidia y carne de caza.
- ⇒ Verificaciones de etiquetado de alimentos.

Controles por situaciones potenciales de riesgo

Son controles que se llevan a cabo cada vez que se da una situación concreta y tiene el fin de descartar la existencia de un peligro potencial o cierto, adoptar medidas correctivas sobre el producto o el establecimiento alimentario y medidas preventivas para evitar su recurrencia. Existen procedimientos para actuar en cada situación y son los siguientes:

- ⇒ Actuaciones sobre productos con motivo de resultados analíticos incorrectos.
- ⇒ Actuaciones ante alertas alimentarias: inspecciones y requerimientos a las empresas para comprobar la retirada del mercado de los productos afectados.
- ⇒ Actuaciones en el plan de sospechosos del PNIR.
- ⇒ Actuaciones motivadas por el resultado de la caracterización del riesgo en plaguicidas.
- ⇒ Investigación de denuncias en materia de seguridad alimentaria que afecten a productos o a establecimientos alimentarios.
- ⇒ Actuación en establecimientos alimentarios (inspección, toma de muestras y análisis) para investigación de brotes de toxiinfecciones alimentarias.

^{xix} Sistema de Alerta Rápida en Salud Pública. Depende de la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad. [Accesible en>](#)

Controles por demandas

Son controles que se efectúan ante la solicitud o notificación efectuada por una empresa alimentaria. Existen procedimientos de actuación en cada caso y consisten en:

- ⇒ Evaluar las notificaciones de puesta en el mercado nacional de complementos alimenticios, de preparados de lactantes y otros dietéticos, así como el traslado de la comunicación a la AECOSAN.
- ⇒ Llevar a cabo las actuaciones de inspección/auditoría de acuerdo a los procedimientos establecidos para la autorización de empresas alimentarias para exportar a países terceros. (Estas autorizaciones son revisadas periódicamente en función de los acuerdos establecidos con los países terceros).
- ⇒ Efectuar las inspecciones previas a la emisión de los Certificados Sanitarios para la exportación de productos alimenticios. (Estos certificados son emitidos tras la comprobación de las condiciones de cada partida previamente a su exportación para aquellos productos y países que lo requieren).
- ⇒ Inspecciones y auditorías previas a la autorización de empresas en el “Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos”.

CRITERIOS A LA HORA DE ESTABLECER LAS FRECUENCIAS DE CONTROL Y LA SELECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

El Reglamento (CE) Nº 882/2004 establece que los controles oficiales deben consistir en actividades de vigilancia regulares y controles más intensivos, como inspecciones, verificaciones, auditorías, tomas de muestras y análisis de las mismas y **los Estados Miembros deben garantizar que se efectúan con regularidad y en base al riesgo.**

Como principio general, la normativa requiere que la frecuencia de los controles se determine teniendo en cuenta los riesgos identificados en relación con los alimentos, con las empresas alimentarias, el historial de los explotadores de empresas alimentarias o de piensos, el cumplimiento de la legislación, la fiabilidad de los autocontroles que ya se hayan realizado, y cualquier dato que pudiera indicar incumplimiento. Para ello la Comunidad de Madrid, a través de una aplicación informática (SAHAWEB), registra dicha la información y, en base a ella, a cada establecimiento le asigna un valor numérico proporcional a su riesgo y, por tanto, con una determinada frecuencia de control oficial, tanto de inspección como de auditoría.

Además, para ciertos controles, las frecuencias vienen determinadas con mayor o menor grado de detalle en la normativa específica o en los programas coordinados a nivel europeo o nacional. A continuación se citan los programas de ámbito nacional y europeo que afectan a estos controles:

- ⇒ *El Programa Comunitario de Vigilancia de resistencias antimicrobianas en bacterias zoonóticas e indicadoras de alimentos*⁴
- ⇒ *Los programas Nacional y Comunitario de Vigilancia de Fuentes y Tendencias de zoonosis y agentes zoonóticos en alimentos.*⁴
- ⇒ *Programa de Control de Residuos de Plaguicidas.*⁵
- ⇒ *El Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR)*⁶.
- ⇒ *El Programa nacional plurianual de vigilancia, control y erradicación de las Encefalopatías Espongiformes Bovina*⁷.
- ⇒ Controles oficiales obligatorios por la normativa europea y nacional para declarar apta para el consumo humano toda la *carne procedente de sacrificio en mataderos, actividades cinegéticas o espectáculos de lidia.*

En cada uno de los programas de control oficial, desarrollados en el apartado correspondiente, están descritos los criterios de riesgo en los que se basa ese programa así como la normativa de aplicación a ese programa

ESTADO DE SITUACIÓN

La Consejería de Sanidad, con los recursos de los que dispone, lleva efectuando el control oficial de los establecimientos alimentarios, a través de distintos programas de control oficial, desde hace más de 20 años.

La entrada en vigor de los Reglamentos comunitarios en el año 2005, supuso un importante cambio, tanto en la organización como en el enfoque de los controles oficiales, que se podría resumir en los siguientes puntos:

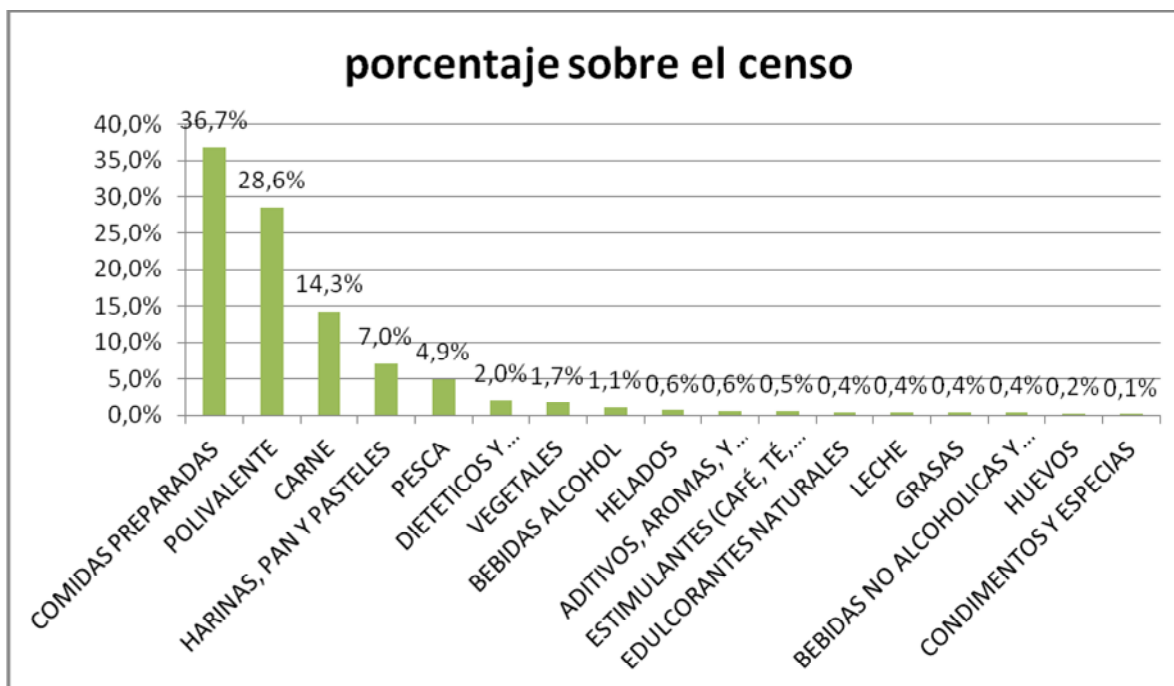
- ✓ La elaboración y difusión de procedimientos documentados con toda la información e instrucciones para que, todo el personal que realizaba los controles oficiales, lo hiciera de forma uniforme y acorde a las nuevas disposiciones legislativas. Estos procedimientos debían estar disponibles y fácilmente accesibles a todo el personal, por lo que hubo que diseñar un sistema a través de la intranet corporativa que diera respuesta a ello.
- ✓ La formación del personal en los ámbitos de los nuevos reglamentos comunitarios de forma que se le capacite para cumplir su función de manera competente y efectuar los controles oficiales de manera coherente.
- ✓ El programar las actuaciones oficiales con unas frecuencias basadas en los riesgos, de forma que aquellos establecimientos con mayor riesgo sean sometidos a una mayor frecuencia de control oficial. Esto supuso el desarrollo de un sistema para categorizar los riesgos de los establecimientos alimentarios y de una aplicación informática que permitiera su gestión.
- ✓ La elaboración y difusión de aquellos documentos que facilitarían a los establecimientos alimentarios el cumplimiento de la legislación que le aplica.
- ✓ La instauración de una unidad de auditoría de forma que evaluara el sistema de control oficial de la DGSP.
- ✓ La acreditación por parte del LRSP de distintos ensayos analíticos para dar cumplimiento a los nuevos reglamentos.

A nivel nacional también supuso una nueva organización y enfoque que se fue plasmando en los distintos “Planes Nacionales de Control de la Cadena Alimentaria”, y que han sido incorporados a los programas de la DGSP en los años precedentes.

Todos estos cambios se han ido consolidando a lo largo de los años, contando actualmente con un sistema de control oficial adaptado a las disposiciones comunitarias y con una elevada calidad.

En el año 2015 ha finalizado un ciclo, que coincide con el **PNCOCA 2011-2015**⁸, y supone una situación de partida para el nuevo ciclo **2016-2020**, a nivel nacional en general, y en particular de cara a este Plan Regional. Así, de este ciclo que termina, y como situación de partida para el siguiente, podemos destacar:

- ⇒ El censo de establecimientos alimentarios de la Comunidad de Madrid pasó **de 22.930 en el año 2011, a 20.116 en el año 2015.**



- ⇒ En el periodo 2011-2015, se han efectuado un total de **39.275 inspecciones**, revisando el cumplimiento de las normas de higiene que les son de aplicación, y agrupando los establecimientos en cuatro categorías de riesgo, en función de los resultados. A lo largo de este periodo, los establecimientos han ido evolucionando a categorías de bajo riesgo o con incumplimientos leves (**96%**), si bien sigue habiendo al final de este ciclo determinados establecimientos, de pequeña entidad generalmente, con incumplimientos. Para mantener este nivel de cumplimiento de la normativa, así como adoptar medidas en aquellos establecimientos con incumplimientos, es necesario mantener una frecuencia de inspección elevada y basada en los riesgos identificados.
- ⇒ El etiquetado de los alimentos es un aspecto esencial a valorar en el curso de los controles oficiales programados, habiéndose verificado un total de 6.889 etiquetas en los últimos 5 años, tanto de alimentos corrientes, como de alimentos sujetos a comunicación obligatoria. La entrada en vigor del Reglamento de Información al consumidor ha introducido un importante cambio en las exigencias en cuanto al etiquetado de los alimentos con las consiguientes dificultades para su adaptación por parte de las empresas alimentarias. Esto va a requerir que en el siguiente ciclo se refuercen los controles oficiales en estos aspectos.
- ⇒ En el periodo de tiempo 2011-2015 han sido auditados los sistemas de autocontrol APPCC en **5.896 establecimientos alimentarios**, desde industrias alimentarias a establecimientos de la restauración y el comercio minorista. Estas auditorías se programaron en base a la valoración del riesgo sanitario evaluado atendiendo a unos perfiles definidos. En cuanto a los resultados obtenidos de estas auditorías oficiales en el periodo 2011-2015, los establecimientos alimentarios obtuvieron informes de auditoría con 2.662 favorables (47%), 2.685 favorables condicionados (47,5%) y 311 desfavorables (5,5%). Durante este nuevo ciclo deberá ampliarse el número de empresas alimentarias a las cuales se les audite su sistema de autocontrol.
- ⇒ La vigilancia y control de residuos y contaminantes químicos y biológicos en los alimentos ha sido una de las líneas de control oficial llevadas a cabo en el anterior periodo. Se han tomado un total de **14.535 muestras oficiales de alimentos**, alternando cada año distintas combinaciones de peligros/alimentos, a fin de ir abarcando, de forma progresiva, todas aquellas para las que se han establecido límites legales o recomendaciones de vigilancia. Durante este periodo se reforzará los muestreos que por una parte presenten mayores

incumplimientos, o aquellos que las recomendaciones nacionales o comunitarias vayan marcando.

- ⇒ Durante el periodo 2011-2015 los Servicios Veterinarios Oficiales han inspeccionado un total de **126.099.032 animales en los mataderos, 105.284 animales procedentes de actividades cinegéticas y 15.502 reses de lidia** para dictaminar su aptitud para el consumo humano. Además se han realizado 332 auditorías de los procedimientos de trabajo que los operadores de los establecimientos tienen implantados relativos al bienestar animal, requisitos específicos ante mortem en mataderos o en la gestión y eliminación de los decomisos y el material especificado de riesgo. Como consecuencia de los controles efectuados en este sector por la Comisión Europea, tanto a nivel nacional como a nivel de la Comunidad de Madrid se diseñó y ejecutó el “**Plan Estratégico para Mataderos de Ovino, Caprino y Equino en España**”, y el “**Plan Estratégico de Bienestar Animal**”, que supuso una revisión en profundidad de todos los mataderos así como la elaboración y actualización procedimientos e instrucciones técnicas de trabajo para mantener la calidad de los controles oficiales. Para dar cumplimiento a la legislación alimentaria y para garantizar que la carne no apta para el consumo humano llegue a la cadena alimentaria se debe continuar con los controles oficiales en la obtención de carne fresca, los controles de los aspectos relativos al bienestar de los animales en el momento de su sacrificio, de requisitos como la identificación animal o la información sobre la cadena alimentaria entre otros.
- ⇒ Desde el año 1999 existe un sistema nacional para la gestión de alertas alimentarias, que se ha ido adaptando a los avances tecnológicos y a las directrices de la Unión Europea; en el periodo 2011-2015, se han notificado un total de **932 expedientes de alertas** que han motivado la realización de un total de **1.310 inspecciones**. Este sistema debe mantenerse en los próximos años debiéndose potenciar la notificación por parte de las empresas alimentarias cuando tengan conocimiento de que algún alimento que comercializa no cumple los requisitos de seguridad y el producto no se encuentre bajo su control inmediato.
- ⇒ La actividad exportadora de los EA de nuestra Comunidad es importante, como evidencia que se hayan efectuado un total de **3.597 inspecciones con motivo de la emisión de certificados sanitarios para la exportación tanto de productos de origen animal como de origen no animal**. No obstante, las exigencias de los países terceros de cara a la entrada de alimentos en sus territorios son cada vez más rigurosas, y los controles oficiales deben adaptarse a estos nuevos requisitos, así como a los derivados de la entrada en vigor del RD 993/2014, por el que se establece el procedimiento y los requisitos para la certificación veterinaria oficial para la exportación.
- ⇒ Por otro, para facilitar el cumplimiento de los requisitos de higiene alimentaria en cualquier empresa alimentaria, incluso las más pequeñas y menos desarrolladas, se han implantado un conjunto de **iniciativas de flexibilidad** y de simplificación que en todo caso salvaguardan un alto nivel de seguridad alimentaria. Así, se puede destacar la promoción de la aplicación de guías de prácticas correctas de higiene y del sistema APPCC, las cuales son elaboradas por los sectores alimentarios involucrados, evaluadas por la DGSP, y puestas en práctica por los establecimientos involucrados. De esta forma se han evaluado en estos últimos cinco años 24 guías de prácticas correctas de higiene propuestas por asociaciones sectoriales (ej.: *restauración colectiva, comercio minorista de la alimentación, panadería, carnicería, mayoristas de la pesca*). Otro ejemplo de iniciativa de gran importancia en materia de flexibilidad ha sido dirigida a la reducción de las frecuencias de muestreo exigidas a determinados EA. Finalmente también señalar la simplificación del proceso de inicio de la actividad alimentaria, de forma que muchos tipos de establecimientos no precisan una autorización sanitaria previa, siendo suficiente una comunicación de su inicio. Estas iniciativas, y tal y como ha recomendado la Comisión Europea, deben tener continuidad en los próximos años.
- ⇒ La DGSP tiene implantado un sistema de auditoría del Control Oficial en materia de Seguridad Alimentaria que se viene realizando de manera planificada desde el año 2007 por la Unidad de Auditoría interna. Durante el periodo 2011-2015 se han realizado auditorías en dos fases:

- En un primer periodo (2011-2012) se auditaron las actividades desarrolladas en el marco de los programas de la SGHSA llevadas a cabo por los inspectores de los Servicios de Salud Pública de las Áreas y los SVO de los mataderos (servicios de ejecución del control oficial).
- En un segundo periodo (2013-2015) se elaboró un nuevo procedimiento de auditorías siendo el alcance todos los programas del PNCOCA y e incorporando en dicho alcance, no sólo a los servicios de ejecución del control oficial, las actividades desarrolladas por los servicios de planificación (Unidades de la SGHSA) para abarcar todos los niveles jerárquicos.

Los resultados de las auditorías han permitido identificar áreas de mejora, puntos débiles, así como puntos fuertes en el sistema, que han servido de base para elevar la calidad de los controles oficiales. En este nuevo periodo, es necesario abordar un tema pendiente, que es el examen independiente del sistema de auditorías.

Por tanto, de cara al nuevo ciclo 2016-2020, se mantendrán muchas de las actividades y programas existentes, adaptándolas al nuevo PNCOCA o las nuevas necesidades identificadas, pero se van a introducir algunos cambios, como el potenciar los controles referentes a la información proporcionada al consumidor, la cooperación existente con los agentes involucrados en la seguridad alimentaria o avanzar en un sistema que nos permita verificar la eficacia de los controles oficiales.

VERIFICACIÓN DE LA EFICACIA DEL PLAN REGIONAL DE CONTROL DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Este plan se ha concebido con el fin de promover la salud pública, que en definitiva es un enfoque preventivo de la administración sanitaria para contribuir a la mejora de la salud de la población.

El plan parte de unos objetivos de alto nivel que involucran a todos los agentes implicados en la seguridad alimentaria y cuya implantación se logra a través de una cascada de objetivos estratégicos y operativos/específicos para los que se diseñan programas y actuaciones concretas y definidas.



De acuerdo a las directrices establecidas a nivel nacional en el PNCOCA⁹, este plan debe someterse a la evaluación de su eficacia. El fin de esta verificación es comprobar si se llevan a cabo los programas y actuaciones previstas y si éstas son adecuadas para lograr los objetivos estratégicos (**CHECK**).

Definición de objetivos (PLAN)

La verificación del fin último del plan, es decir, de la mejora de la salud de la población, requiere una evaluación de impacto que se debe abordar a niveles superiores de la administración sanitaria en base a diversos indicadores de salud.

No obstante, es posible evaluar la eficacia de este plan mediante la correcta **definición de objetivos específicos** que:



- ✓ Permitan evaluar resultados al comparar los resultados obtenidos con los propuestos y, de ese modo, medir la eficacia.
- ✓ Permitan enfocar esfuerzos hacia una misma dirección.
- ✓ Sirvan de guía para la formulación de estrategias y la asignación de recursos.
- ✓ Sirvan de base para la realización de actividades.
- ✓ Faciliten la coordinación, organización y control.
- ✓ Promuevan la participación, compromiso y motivación y, al alcanzarlos, generan satisfacción.
- ✓ Revelen prioridades.
- ✓ Disminuyan la incertidumbre.

En los grupos de trabajo coordinados por la AECOSAN para la elaboración del PNCOCA 2016-2020 se ha consensado una terminología basada en orientaciones de la Comisión Europea que resume las características de un buen objetivo con el acrónimo SMART, cuyas siglas se corresponden con los siguientes términos:

Objetivos SMART:

- ✓ S-Specific (específicos)
- ✓ M-Measurable (medibles)
- ✓ A-Achievable (realizables/alcanzables)
- ✓ R-Realistic (realistas)
- ✓ T- Time-Bound (limitados en tiempo)

Los objetivos operativos/específicos de este plan se han basado en esta sistemática.

Diseño de indicadores (CHECK)

Una vez diseñados los objetivos, los programas y las actividades para la puesta en marcha de este plan, se han definido unos indicadores que servirán al propósito de comprobar si se han logrado esos objetivos.

Como ya se ha indicado previamente, no todos los objetivos son medibles directamente, este es el caso de los objetivos de alto nivel. En estos casos, la evaluación de los objetivos se realiza mediante la evaluación del grado de consecución de los objetivos del nivel inferior que derivan de aquellos.

En los grupos de trabajo aludidos se han definido las características que deben cumplir los buenos indicadores, reflejadas en el acrónimo "RACER":

Indicadores RACER:

- ✓ R-Relevant (Pertinentes: ¿Están vinculados a los objetivos?)
- ✓ A-Accepted (Aceptados: ¿Son aceptados por el personal y otros operadores?)
- ✓ C-Credible (Creíbles: ¿Son realistas?)
- ✓ E-Easy to monitor (Fáciles de controlar: ¿Son fáciles de controlar?)
- ✓ R-Robust (Fuertes, resistentes: ¿Continuarán siendo útiles y no estarán sujetos a manipulación?)

Por consiguiente, este plan requiere definir diversos indicadores:



✓ Indicadores de cumplimiento/output:

Miden la cantidad/calidad de lo que se ha producido. Ej. Número de controles oficiales realizados en un sector específico durante un período específico. Se detallan para cada actividad del plan.

✓ Indicadores compuestos:

Indicadores que se forman por la combinación de indicadores individuales y se utilizan cuando un objetivo no se puede medir directamente. Anualmente, tras la evaluación de cada programa y actividad, se trabajará en el diseño y cuantificación de este tipo de objetivos para contar a final de la vigencia del plan (año 2020) con una valoración de su eficacia.

Consecuencias de la verificación de la eficacia del plan (ACT)

A raíz de las verificaciones de la eficacia del sistema se determinará, si es necesario:

- ✓ Redistribuir recursos.
- ✓ Corregir-modificar la planificación de cara al periodo siguiente.
- ✓ Planificar formación específica del personal.
- ✓ Modificar procedimientos de actuación.
- ✓ Diseñar campañas de comunicación, elaboración de guías, etc.
- ✓ Iniciar propuestas legislativas o iniciativas de otro tipo, a nivel autonómico.

Este plan se compone de programas y actuaciones encaminadas a lograr los objetivos propuestos. Estos programas se evaluarán anualmente mediante indicadores de cumplimiento y de resultados.

No obstante, a nivel de la AECOSAN se está trabajando en el diseño de indicadores para verificar la eficacia del control oficial. Una vez sean acordados dichos indicadores, se incorporarán a este plan regional.

OBJETIVOS DE ALTO NIVEL

El Plan regional de control de la seguridad alimentaria de la DGSP persigue los siguientes **objetivos de alto nivel**:

Reducir los riesgos presentes en los alimentos que amenazan a las personas a niveles razonablemente posibles y aceptables conforme a lo establecido en los programas.

Fomentar la cooperación con otros agentes responsables de la seguridad alimentaria: otras administraciones, asociaciones de empresas alimentarias y asociaciones de consumidores.

Mejorar la eficacia del control oficial.

Mejorar la gestión de la seguridad alimentaria en la Comunidad de Madrid con la experiencia e información de las sociedades de Salud Pública o Seguridad Alimentaria.

Potenciar la transparencia y el acercamiento de la administración al ciudadano.

Los **objetivos de alto nivel** son objetivos a largo plazo, que establecen lo que pretende alcanzar el sistema de control oficial y sus prioridades. Éstos están desglosados en **objetivos estratégicos**, para los cuales se han desarrollado una serie de programas y actuaciones no vinculadas a programas, que se detallan en el siguiente apartado.

LISTADO DE OBJETIVOS ESTRATÉGICOS Y PROGRAMAS**OBJETIVO 1 DE ALTO NIVEL: REDUCIR LOS RIESGOS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS QUE AMENAZAN A LAS PERSONAS A NIVELES RAZONABLEMENTE POSIBLES Y ACEPTABLES CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LOS PROGRAMAS****OBJETIVOS ESTRATÉGICOS:**

- ⇒ Garantizar el cumplimiento de la normativa de higiene alimentaria y bienestar animal en los establecimientos alimentarios.
- ⇒ Garantizar el cumplimiento de la legislación a fin de que los productos alimenticios destinados a ser puestos a disposición del consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecida en las disposiciones legales.
- ⇒ Gestionar los incidentes en seguridad alimentaria para prevenir el impacto en los consumidores.
- ⇒ Evaluar la exposición de los consumidores a los riesgos biológicos y químicos presentes en los alimentos.
- ⇒ Asegurar el cumplimiento de los requisitos de salud pública de los alimentos exportados a terceros países.

PROGRAMAS PARA LOGRAR ESTOS OBJETIVOS

Programa 1: Inspección y apoyo al control oficial	<ol style="list-style-type: none"> 1. Carnes y huevos 2. Productos de la pesca 3. Leche y productos lácteos 4. Ingredientes tecnológicos 5. Productos alimenticios de origen no animal (PONAS) 6. Distribución, transporte y comercio al por menor (incluida restauración)
Programa 2: Implantación de Sistemas de Autocontrol	
Programa 3: Control oficial de mataderos	
Programa 4: Control oficial de estab. de manipulación de caza silvestre y salas de tratamiento de reses de lidia	
Programa 5: Control de la información y composición alimentaria	<ol style="list-style-type: none"> 1. Control de la información de los alimentos entregados al consumidor final 2. Control de complementos alimenticios 3. Control de productos destinados a una alimentación especial
Programa 6: Gestión de alertas alimentarias en la Comunidad de Madrid	
Programa 7: Vigilancia y control de alimentos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verificación de criterios microbiológicos y otras normas sanitarias en alimentos 2. Vigilancia de agentes zoonóticos y causantes de brotes en alimentos 3. Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios 4. Verificación de composición de alimentos y migraciones de materiales en contacto 5. Control de contaminantes en alimentos 6. Control de residuos de plaguicidas en alimentos 7. Control de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal (PNIR)
Programa 8: Control de requisitos de salud pública para la exportación de alimentos	

OBJETIVO 2 DE ALTO NIVEL: FOMENTAR LA COOPERACIÓN CON OTROS AGENTES RESPONSABLES DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA: ADMINISTRACIONES, ASOCIACIONES DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ASOCIACIONES DE CONSUMIDORES**OBJETIVOS ESTRATÉGICOS:**

- ⇒ Reforzar los sistemas de seguridad alimentaria de centros y establecimientos dependientes de otras Unidades o Consejerías.
- ⇒ Gestionar la colaboración y coordinación municipal para evitar desigualdades en el control de los alimentos.
- ⇒ Mantener una línea de comunicación fluida con las principales asociaciones sectoriales y de consumidores de la Comunidad de Madrid.

PROGRAMAS Y/O ACTUACIONES PARA ALCANZAR LOS OBJETIVOS

Programa 9: Programa de evaluación de la seguridad alimentaria en los hospitales

Programa 10: Programa de evaluación de la seguridad alimentaria en centros dependientes de Entidades y Organismos Públicos con finalidad social

Creación de un FORO TÉCNICO constituido por representantes de la DGSP y de la Red Municipal de Salud

Participación en la evaluación de los pliegos de los comedores gestionados por la Consejería de Educación, Juventud y Deportes (cuando corresponda)

Acuerdos de Colaboración con la Asociación de Celiacos de Madrid para analizar la presencia de gluten en alimentos

Acuerdos de Colaboración con la Asociación de Alérgicos Madrid para analizar la presencia de ingredientes alergénicos no declarados en el etiquetado

Colaboración ante las demandas de los distintos agentes

OBJETIVO 3 DE ALTO NIVEL: MEJORAR LA EFICACIA DEL CONTROL OFICIAL**OBJETIVOS ESTRATÉGICOS:**

- ⇒ Garantizar la aplicación uniforme de la legislación alimentaria en todo el territorio de la Comunidad de Madrid.
- ⇒ Asegurar el cumplimiento de los programas de control oficial.
- ⇒ Garantizar la formación continuada del personal responsable de los controles oficiales.
- ⇒ Asegurar que el sistema de control oficial de la Comunidad de Madrid es adecuado para alcanzar los objetivos recogidos en los Reglamentos Comunitarios.

PROGRAMAS Y/O ACTUACIONES PARA ALCANZAR LOS OBJETIVOS

Programa 11: **Programa de auditoría de los sistemas de control oficial en seguridad alimentaria**

Programa 12: **Programa de supervisión de inspectores oficiales**

Programa 13: **Programa de Formación en materia de seguridad alimentaria**

Elaboración y actualización de procedimientos, instrucciones y documentación de apoyo para la correcta realización del control oficial

Disponibilidad de toda la información actualizada a través de la intranet corporativa Salud@

OBJETIVO 4 DE ALTO NIVEL: MEJORAR LA GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA COMUNIDAD DE MADRID CON LA EXPERIENCIA E INFORMACIÓN DE LAS SOCIEDADES DE SALUD PÚBLICA O SEGURIDAD ALIMENTARIA**OBJETIVOS ESTRATÉGICOS:**

- ⇒ Reforzar el conocimiento de los peligros que afectan o pueden afectar a los consumidores madrileños a través de estudios adicionales al control oficial.
- ⇒ Establecer un marco de colaboración con instituciones de carácter científico ante un problema de seguridad alimentaria.
- ⇒ Colaborar con sociedades científicas en el ámbito de la Salud Pública y de la seguridad alimentaria.
- ⇒ Participar en campañas nacionales para reducir en lo posible y, en todo caso a niveles aceptables, la exposición de los consumidores a los riesgos emergentes o de especial preocupación y dificultad de control.

ACTUACIONES PARA ALCANZAR LOS OBJETIVOS

Ofertar anualmente un contrato público para la vigilancia de agentes zoonóticos y sus resistencias antimicrobianas de alimentos comercializados en la Comunidad de Madrid

Colaborar con los Colegios Profesionales y otras Organizaciones científicas

Participar en la Campañas de Control de Mercado coordinadas por la AECOSAN

OBJETIVO 5 DE ALTO NIVEL: POTENCIAR LA TRANSPARENCIA Y EL ACERCAMIENTO DE LA ADMINISTRACIÓN AL CIUDADANO**OBJETIVOS ESTRATÉGICOS:**

- ⇒ Ser identificados por el resto de agentes involucrados (las empresas del sector y los consumidores) como referentes en seguridad alimentaria en la Comunidad de Madrid.
- ⇒ Garantizar el derecho del ciudadano a conocer los medios, recursos y procedimientos que emplea la Administración para prevenir los riesgos asociados al consumo de alimentos.
- ⇒ Facilitar a las empresas/ciudadanos los trámites que tiene que efectuar con la Administración.
- ⇒ Facilitar a las empresas la información necesaria para cumplir con sus obligaciones.
- ⇒ Informar a los consumidores ante los posibles riesgos para su salud y las medidas para prevenirlos.

PROGRAMAS Y/O ACTUACIONES PARA ALCANZAR LOS OBJETIVOS

Difusión del Plan Regional de Seguridad Alimentaria

Desarrollo y mantenimiento de los procedimientos telemáticos

Actividades de difusión en Web de seguridad alimentaria + www.madrid.org+ Empleo de redes sociales

Mantenimiento de línea para consultas en seguridad alimentaria

Programa 13: Programa de publicaciones

OBJETIVO DE ALTO NIVEL 1. Reducir los riesgos presentes en los alimentos que amenazan a las personas a niveles razonablemente posibles y aceptables conforme a lo establecido en los programas.

Objetivos estratégicos

- ✓ Garantizar el cumplimiento de la normativa de higiene alimentaria y bienestar animal en los establecimientos alimentarios.
- ✓ Garantizar el cumplimiento de la legislación a fin de que los productos alimenticios puestos a disposición del consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecida en las disposiciones legales.
- ✓ Gestionar los incidentes en seguridad alimentaria para prevenir el impacto en los consumidores.
- ✓ Evaluar la exposición de los consumidores a los riesgos biológicos y químicos presentes en los alimentos.
- ✓ Asegurar el cumplimiento de los requisitos de salud pública de los alimentos exportados a terceros países.

PROGRAMAS PARA LOGRAR ESOS OBJETIVOS

Programa 1: Inspección y apoyo al control oficial

	<p>Correspondencia con programas del PNCOCA 2016-2020:</p> <p>Bloque I: control de establecimientos alimentarios Programa 1, de control general de establecimientos alimentarios</p> <p>Incluido en Plan Integral de Inspección 2016: Plan Parcial de Inspección en Higiene, Calidad y Seguridad Alimentaria- 1. Programa de inspección y apoyo al control oficial</p> <p>Técnica aplicable: inspección Puntos de control: establecimientos alimentarios</p> <p>Procedimientos relacionados:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Inspección ✓ Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos ✓ Denuncias ✓ Policía sanitaria ✓ Sanción
<p>Unidad Coordinadora Área de Higiene Alimentaria</p>	
<p>Servicios Responsables Área de Higiene Alimentaria Servicios de Salud Pública de Áreas Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria</p>	
<p>Coordinación externa</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Actuaciones derivadas del Foro de Discusión Técnico y de la Comisión Institucional (AECOSAN) ✓ Coordinación con Corporaciones Locales. <p>Coordinación interna</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Reuniones de comisiones/grupos de trabajo técnicos ✓ Reuniones del Grupo de Red de Higiene Alimentaria ✓ Reuniones con Jefes de Servicio de Salud Pública de las Áreas y de Registros Oficiales de Salud Pública ✓ Subdirección General de Epidemiología 	
<p>Seguimiento previsto: Anual</p>	

Objetivo general

Conseguir que los establecimientos alimentarios puedan garantizar la inocuidad de los alimentos comercializados mediante la inspección, la prevención y el control de los riesgos potenciales o declarados.

Base legal

Reglamento (CE) nº 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. La Comisión Europea ha publicado un documento de orientaciones para homogeneizar la aplicación de este reglamento entre todos los EEMM¹⁰.

Reglamento (CE) N 882/2004:

- En su artículo 3.1, obliga a las autoridades competentes a realizar controles oficiales a los establecimientos alimentarios con regularidad, basados en los riesgos y con la frecuencia apropiada, durante los cuales se verificará el cumplimiento de las disposiciones en materia de higiene y seguridad alimentaria.
- El artículo 10 recoge que las tareas relacionadas con los controles oficiales se efectuarán por medio de métodos y técnicas adecuados, como son la vigilancia, la verificación, la auditoría, la inspección, el muestreo y el análisis.
- En el artículo 2 se define la «inspección» como el examen de todos los aspectos relativos a los alimentos, a fin de verificar que cumplen los requisitos legales establecidos en la legislación sobre alimentos.

Este programa organiza los controles oficiales basados en la técnica de inspección, y evalúa el cumplimiento de los aspectos genéricos de los Reglamentos generales de higiene nº 852/2004, 853/2004 y 854/2004, excepto el APPCC, así como la legislación específica sobre subproductos (SANDACH) en función de los productos alimenticios a que se dedique el establecimiento de que se trate.

Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. La Comisión Europea ha publicado un documento de orientaciones sobre esta norma.¹¹

Reglamento (CE) Nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. La Comisión Europea ha elaborado un documento de orientaciones sobre esta norma¹².

Reglamento (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de los controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

Organización del programa

El programa de Inspección y Apoyo al Control Oficial de carácter plurianual 2016-2020, y revisable de forma anual, es horizontal a todos los sectores y fases alimentarias, si bien conviene aclarar que no todos los aspectos de control se aplican a todos los establecimientos, ya que esto en ocasiones dependerá del sector y fase de la cadena alimentaria a que pertenezca.

Con el fin de programar los controles oficiales en basados en los riesgos, desde el año 2006 se asigna a cada establecimiento alimentario un determinado “perfil”, atendiendo a los siguientes factores: el riesgo asociado a la actividad alimentaria; el número de trabajadores, como indicador del volumen de producción; la población destinataria de los alimentos; y el histórico de controles oficiales, en particular de sanciones.

Cada año, se seleccionan los establecimientos alimentarios a inspeccionar, teniendo en cuenta su “perfil”, las auditorías que se programen, y el resultado de la última inspección realizada, de forma que se debe volver a todos aquellos establecimientos en los que se hubiesen detectado incumplimientos de riesgo.

Los datos y ejecución del programa son gestionados dentro de un sistema de información electrónico (SAHAWEB). De lo que antecede, como valor de referencia para el periodo 2016-2020 se tiene previsto inspeccionar de forma anual unos 6.000 establecimientos alimentarios.

Las inspecciones se efectúan por los Servicios de Salud Pública de las Áreas y las Agrupaciones de mataderos, y durante las mismas se verifica el cumplimiento de las condiciones generales de higiene del establecimiento, agrupadas en los siguientes 12 apartados:

1. materias primas
2. agua de abastecimiento
3. diseño de locales y equipos
4. condiciones y mantenimiento de locales y equipos
5. condiciones de almacenamiento y conservación alimentos y materiales
6. prácticas de manipulación/elaboración
7. limpieza y desinfección
8. control de plagas
9. trazabilidad
10. subproductos no destinados al consumo humano (SANDACH)
11. formación
12. etiquetado

En relación al control de los subproductos, la competencia de la Consejería de Sanidad se centra en evitar que éstos puedan volver a entrar en la cadena alimentaria.

Para verificar el cumplimiento de los requisitos específicos a los establecimientos alimentarios de la Comunidad de Madrid, se tiene en cuenta la **flexibilidad** reconocida en la normativa europea.¹³

Este programa se gestiona a través del Área de Higiene Alimentaria (AHA), en particular desde la Sección de Gestión de Riesgos Alimentarios, cuyos Técnicos son responsables de coordinar los diferentes subprogramas y sus respectivas comisiones. En las comisiones participan Técnicos de los Servicios de Salud Pública de las Áreas, preparando procedimientos e instrucciones de trabajo, guías de apoyo, informes y publicaciones. De forma regular, el AHA se interrelaciona con los responsables de los demás programas de seguridad alimentaria de la SGHSA, a través de las directrices y coordinación de ésta.

El programa consta de 6 subprogramas, atendiendo al sector de la cadena alimentaria abordado:




1. Carnes y huevos
2. Productos de la pesca
3. Leche y productos lácteos
4. Ingredientes tecnológicos
5. Productos alimenticios de origen no animal (PONAS)
6. Distribución, transporte y comercio al por menor (incluida restauración)





Objetivos específicos

Objetivo 1. *Asegurar, mediante inspección, el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos alimentario.*

Objetivo 2. *Prevenir y/o limitar los posibles daños para la salud de los consumidores derivados de las situaciones de brotes y de denuncias, en las que exista un riesgo alimentario potencial o declarado.*


Objetivo 3. *Gestionar las demandas asociadas a autorizaciones de empresas alimentarias para comercio comunitario.*

Objetivos y Actividades Específicos		
Objetivo 1	Asegurar, mediante inspección, el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos alimentarios (EA).	
Actividad 1	Programar inspecciones a establecimientos, en base a su perfil y al resultado de la última inspección, y teniendo en cuenta las auditorías que se programen: <ul style="list-style-type: none"> ➔ Perfil I, II y III: 100 % de EA a las que no corresponda auditoría ➔ Perfil IV: <ul style="list-style-type: none"> ○ 100% de EA en los que detectaron incumplimientos de riesgo. ○ Número variable de EA en los que no se detectaron incumplimientos de riesgo ➔ Sin perfil: 100% de EA 	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	<i>Nº de inspecciones programadas</i>	<i>6.000/año (P)</i>
Actividad 2	Realizar las inspecciones programadas a los EA para verificar el cumplimiento de las condiciones generales de higiene.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	<i>Cobertura: nº de EA inspeccionados / nº de EA de mayor riesgo programados (%)</i>	<i>>90% de lo programado (E)</i>
	<i>Resultado: Nº de EA inspeccionados con incumplimientos de riesgo / nº de EA inspeccionados (%)</i>	<i>5% de los EA inspeccionados (P)</i>
Actividad 3	Adoptar medidas ante incumplimientos detectados en la inspección: En función de los incumplimientos detectados, las medidas podrán consistir en una o más de las siguientes <p>Actuaciones sobre establecimientos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Programación de seguimiento de subsanación de incumplimientos mediante una inspección o revisión documental - Propuesta de sanción - Propuesta de cierre - Propuesta de suspensión de actividad <p>Actuaciones sobre productos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Inmovilizaciones - Decomisos - Retiradas del mercado 	
	Indicadores	Estándar/ Previsiones
	<i>Nº y tipo de medidas adoptadas sobre establecimientos.</i>	<i>Al menos una medida por incumplimiento (E)</i>

Objetivos y Actividades Específicos		
	<i>Nº y tipo de medidas adoptadas sobre productos.</i>	---
Actividad 4	Valorar el riesgo asociado a las características del EA asignándoles un perfil.	
	Indicadores	Estándar/ Previsiones
	<i>Nº de establecimientos a los que se ha asignado perfil.</i> <i>Nº de establecimientos que carecen de perfil a finales del año precedente.</i>	<i>800/año (P)</i>
Objetivo 2	Prevenir y/o limitar los posibles daños para la salud de los consumidores derivados de las situaciones de brotes y de denuncias, en las que exista un riesgo alimentario potencial o declarado.	
Actividad 1	Actuar ante brotes de origen alimentario.	
	Indicadores	Estándar/ Previsiones
	<i>Nº de expedientes de brotes de origen alimentario gestionados.</i> <i>Nº de inspecciones por brotes de origen alimentario</i>	---
Actividad 2	Actuar frente a denuncias de seguridad alimentaria.	
	Indicadores	Estándar/ Previsiones
	<i>Nº de expedientes de denuncias gestionados por informe y por inspección.</i>	<i>250/año (P)</i>
Actividad 3	Actuar ante informaciones de incumplimientos en materia de seguridad alimentaria comunicados por otras Administraciones.	
	Indicadores	Estándar/ Previsiones
	<i>Nº de otras demandas de seguridad alimentaria gestionadas por informe y por inspección.</i>	<i>250/año (P)</i>
Objetivo 3	Gestionar las demandas asociadas a autorizaciones de empresas alimentarias para comercio comunitario. Gestión de solicitudes de solicitudes de empresas para inclusión en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA).	
Actividad 1	Inspeccionar las empresas sometidos a autorización previa y cumplimentación del protocolo de perfil de establecimiento alimentario, posteriormente se realizará la auditoría del	

Objetivos y Actividades Específicos		
	sistema de autocontrol.	
	Indicadores	Estándar/ Previsiones
	<i>Nº de Demandas de autorización en RGSEAA, gestionadas por informe y por inspección.</i>	<i>600/año (P)</i>
Actividad 2	Inspeccionar las empresas inscritas de oficio en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA).	
	Indicadores	Estándar/ Previsiones
	<i>Nº de Demandas de inscripción en RGSEAA ("alta de establecimiento"), gestionadas por informe y por inspección.</i>	<i>200/año (P)</i>

Programa 2: Implantación de Sistemas de Autocontrol

	<p>Correspondencia con programas del PNCOCA 2016-2020</p> <p>Bloque I: control de establecimientos alimentarios</p> <p>Programa 2, Control de los autocontroles de los establecimientos alimentarios</p> <p>Incluido en Plan Integral de Inspección 2016-2020: Sí</p> <p>Técnica aplicable: auditoría</p> <p>Puntos de control: establecimientos alimentarios</p> <p>Procedimientos relacionados:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Auditoría de los requisitos de higiene alimentaria ✓ Policía Sanitaria ✓ Sanciones
<p>Unidad Coordinadora Servicio de Programas de Vigilancia y Control</p>	
<p>Servicios Responsables Servicios de Salud Pública de Áreas Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria Servicio de Registros Oficiales de Salud Pública</p>	
<p>Coordinación Institucional relevante Externa</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Actuaciones derivadas de Comisión Institucional y del Foro de Discusión Técnico de AECOSAN ✓ Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) ✓ Coordinación con Corporaciones Locales. <p>Coordinación Interna</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Reuniones de comisiones ✓ Grupo de Red de Higiene Alimentaria ✓ Reuniones con Jefes de Servicio de Salud Pública de las Áreas 	
<p>Seguimiento previsto: Anual</p>	

Objetivo general

Conseguir que los establecimientos alimentarios (EA) puedan garantizar la inocuidad de los alimentos comercializados mediante la implantación de sistemas de autocontrol eficaces basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) y unas prácticas correctas de higiene.

Base legal

Reglamento (CE) N 882/2004:

- En su artículo 3.1, obliga a las autoridades competentes a realizar controles oficiales a los establecimientos alimentarios con regularidad, basados en los riesgos y con la frecuencia apropiada, durante los cuales se verificará el cumplimiento de las disposiciones en materia de higiene y seguridad alimentaria.
- El artículo 10 recoge que las tareas relacionadas con los controles oficiales se efectuarán por medio de métodos y técnicas adecuados, como son la vigilancia, la verificación, la auditoría, la inspección, el muestreo y el análisis.

- En el artículo 2 se define la «auditoría» como un examen sistemático e independiente para determinar si las actividades y sus resultados se corresponden con los planes previstos, y si éstos se aplican eficazmente y son adecuados para alcanzar los objetivos.

Este programa organiza los controles oficiales basados en la técnica de auditoría. A los anteriores efectos, las auditorías son dirigidas a la evaluación de los sistemas de autocontrol basados en los principios del sistema APPCC que deben de desarrollar de forma obligatoria las empresas alimentarias (artículo 5 del Reglamento CE nº. 852/2014, de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios). Para que esta obligación pueda ser cumplida de forma generalizada, es preciso aplicar **criterios de flexibilidad**.¹³ Para ello es fundamental la promoción de la aplicación de guías para la aplicación de los principios del APPCC, tal como son entendidas en los artículos 7 y 8 del citado **Reglamento CE nº 852/2004**.

En este programa cobran especial importancia los **códigos de prácticas correctas de higiene** elaborados por la Comisión del Codex Alimentarius^{14 15 16} y los documentos de orientaciones de la **Comisión Europea**^{10 17 18} y los documentos de la **FAO**^{19 20}, de la **OMS**^{21 22 23 24} y de **ICMSF**.²⁵

Organización del programa

El programa PISA de carácter plurianual 2016-2020, revisable de forma anual, es horizontal a todos los sectores y fases alimentarias, verificando mediante la utilización de la técnica de auditoría el cumplimiento de los requisitos de higiene alimentaria previstos en la normativa legal, en particular la aplicación de un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC.

Las auditorías son programadas en base al riesgo, atendiendo a criterios objetivos y documentados (ej.: *riesgo asociado a la actividad, volumen de producción, población destinataria, histórico de controles oficiales*). Los datos y ejecución del programa son gestionados dentro de un sistema de información electrónico (SAHAWEB). De lo que antecede, como valor de referencia para el periodo 2016-2020 se tiene previsto auditar de forma anual unos 1.500 establecimientos alimentarios.

Su ejecución es efectuada en general desde los Servicios de Salud Pública de las Áreas y las Agrupaciones de mataderos, con el objeto de:

- ✓ evaluar que las empresas alimentarias desarrollan de forma adecuada su sistema de autocontrol basado en el APPCC a efectos de garantizar la seguridad de los alimentos que son comercializados.
- ✓ detectar los incumplimientos que puedan tener lugar en su caso.
- ✓ adoptar las medidas que sean necesarias ante los incumplimientos detectados.



Este programa se gestiona a través del Servicio de Programas de Vigilancia y Control (SPVC) que, a su vez coordina una comisión del programa. En esta comisión participan técnicos de los Servicios de Salud Pública de las Áreas y de la SGHSA. Esta comisión participa de forma activa en la preparación de procedimientos e instrucciones de trabajo en el ámbito de las auditorías, informes y publicaciones. De forma regular, el SPVC se interrelaciona con los responsables de los demás programas de seguridad alimentaria de la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, a través de las directrices y coordinación de ésta.


Objetivos específicos


Objetivo 1. Verificar que los establecimientos alimentarios de mayor riesgo cumplen los requisitos de higiene mediante la implantación de sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC.

Objetivo 2. Verificar que los establecimientos alimentarios (EA) de menor riesgo cumplen los requisitos de higiene mediante la implantación de sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC.

Objetivo 3. Evaluar los sistemas de seguridad alimentaria propuestos por las asociaciones sectoriales, entidades y empresas de las que dependen colectivos de establecimientos alimentarios

Objetivos y Actividades Específicos		
Objetivo 1	Verificar que los establecimientos alimentarios (EA) de mayor riesgo cumplen los requisitos de higiene mediante la implantación de sistemas de autocontrol basados en el APPCC.	
Actividad 1	Programar auditorías a establecimientos en base a su perfil.	
	Indicadores	Estándar
	Nº de auditorías programadas	valor de referencia 900 establecimientos al año
Actividad 2	<p>Realizar auditorías oficiales a los establecimientos alimentarios de mayor riesgo con el siguiente criterio (valor de referencia 900 establecimientos al año):</p> <ol style="list-style-type: none"> Establecimientos alimentarios (EA) con el perfil I: <ul style="list-style-type: none"> EA con última auditoría resultado D: anual EA con última auditoría resultado FC: cada 2 años EA con última auditoría resultado F: cada 2 años Establecimientos alimentarios (EA) con el perfil II: <ul style="list-style-type: none"> EA con última auditoría con resultado D: anual EA con última auditoría resultado FC: cada 3 años EA con última auditoría resultado F: cada 3 años EA sin categoría de resultado de auditoría: * <p>*Nota:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ En el caso de EA de restauración social no auditados nunca, con población de destino a colectivos de riesgo, la cobertura es de un 100% por Área Sanitaria sobre aquellos EA que aplican guías de autocontrol APPCC evaluadas de forma favorable (sea favorable o favorable condicionado) por los grupos de trabajo específico. Una vez que dispongan de resultado de auditoría entrarán en las frecuencias determinadas para cada categoría. ✓ En el caso del servicio de restauración hospitalaria las auditorías seguirán una programación específica ✓ Los seguimientos de incumplimientos se efectuarán según los plazos determinados 	
	Indicadores	Estándar

Objetivos y Actividades Específicos		
	<i>Nº de EA de mayor riesgo sujetos a auditoría</i>	<i>100% de los EA programados</i>
	<i>Nº de auditorías oficiales programadas en EA de mayor riesgo</i>	<i>Una al año a cada EA programado</i>
	<i>Nº de auditorías oficiales de seguimiento de acciones correctoras en EA de mayor riesgo</i>	<i>100% de EA con incumplimientos, según procedimiento y al finalizar los plazos</i>
	<i>Cobertura: nº de EA de mayor riesgo auditados / nº de EA de mayor riesgo programados (%)</i>	<i>>90% de los EA programados</i>
	<i>Resultado: Nº de EA de mayor riesgo auditados de cada categoría / nº de EA de mayor riesgo auditados (%)</i>	<i>>5% de mejora anual en los resultados en las categorías favorables</i>
Actividad 3	Realizar auditorías oficiales a demanda.	
	Indicadores	Estándar
	<i>Nº de auditorías oficiales a demanda</i>	<i>>90% de las demandas según procedimiento</i>
Actividad 4	Adoptar medidas de policía sanitaria y sanciones ante los incumplimientos detectados en las auditorías.	
	Indicadores	Estándar
	<i>Nº de incumplimientos</i> <i>Nº de medidas de policía sanitaria</i> <i>Nº de sanciones</i>	-

Objetivos y Actividades Específicos		
Objetivo 2	Verificar que los establecimientos alimentarios (EA) de menor riesgo cumplen los requisitos de higiene mediante la implantación de sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC.	
Actividad 1	Programar auditorías a establecimientos en base a su perfil.	
	Indicadores	Estándar
	<i>Nº de auditorías programadas</i>	<i>valor de referencia 600 establecimientos al año</i>
Actividad 2	Realizar auditorías oficiales a los establecimientos alimentarios de menor riesgo con el siguiente criterio (valor de referencia 600 EA al año):	


Objetivos y Actividades Específicos

<p>1. Establecimientos alimentarios (EA) con el perfil III:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ EA con última auditoría con resultado desfavorable (D): anual ▪ EA con última auditoría resultado F: cada 5 años ▪ EA con última auditoría resultado FC: cada 5 años ▪ EA sin categoría de resultado de auditoría*: anualmente 50% de EA elaboradores asignados desde cada servicio de salud pública. <p>*Nota:</p> <p>✓ Se incluye un 50% de fabricantes de alimentos (elaboradores) sin categoría de auditoría, priorizando por aquellos que tengan categoría de inspección A o B.</p>		
	Indicadores	Estándar
	<i>Nº de EA de menor riesgo sujetos auditoría</i>	<i>100% de los EA programados</i>
	<i>Nº de auditorías oficiales programadas en EA de menor riesgo</i>	<i>Una al año a cada EA programado</i>
	<i>Nº de auditorías oficiales de seguimiento de acciones correctoras en EA de menor riesgo</i>	<i>100% de EA con incumplimientos, según procedimiento y al finalizar los plazos</i>
	<i>Cobertura: nº de EA de menor riesgo auditados/ nº de EA de menor riesgo programados (%)</i>	<i>>90% de los EA programados</i>
	<i>Resultado: nº de EA de menor riesgo auditados de cada categoría / nº de EA de menor riesgo auditados (%)</i>	<i>>5% de mejora anual en los resultados en las categorías favorables</i>
Actividad 3	Realizar auditorías oficiales a demanda.	
	Indicadores	Estándar
	<i>Nº de auditorías oficiales a demanda</i>	<i>>90% de las demandas según procedimiento</i>
Actividad 4	Adoptar medidas de policía sanitaria y sanciones ante los incumplimientos detectados en las auditorías.	
	Indicadores	Estándar
	<i>Nº de incumplimientos</i> <i>Nº de medidas de policía sanitaria</i> <i>Nº de sanciones</i>	-


Abreviaturas: resultados F (favorable); FC (favorable condicionado); D (desfavorable). **Cat.** (categoría).

Observaciones:

- Las auditorías programadas son referidas a establecimientos alimentarios (EA) con un alcance completo y sobre todas sus actividades alimentarias (las auditorías de seguimiento de acciones correctoras deben ser entendidas como demandas, por lo que no son consideradas como programadas).
- Información adicional sobre los distintos tipos de perfil (I, II, II, IV) se encuentra en la instrucción I-POC-HS-EG-01-04.

Objetivos y Actividades Específicos		
Objetivo 3	Promover, evaluar y hacer un seguimiento de los sistemas de seguridad alimentaria que se determinen (valor de referencia 40 entidades de las que dependen colectivos de EA y año).	
Actividad 1	Evaluar con flexibilidad los sistemas de seguridad alimentaria propuestos por las asociaciones sectoriales, entidades y empresas de las que dependen colectivos de establecimientos alimentarios.	
	Indicadores	Estándar
	<i>Nº de GPCH evaluadas</i>	-
	<i>Nº de evaluaciones</i>	-

Programa 3: Control oficial de mataderos

	<p>Correspondencia con programas del PNCOCA 2016-2020</p> <p>Bloque I: control de establecimientos alimentarios</p> <p>Programa 2, de control de los autocontroles en establecimientos alimentarios (auditorías de bienestar animal y SANDACH)</p> <p>Programa 3, de control del bienestar animal en matadero</p> <p>Programa 4, de control diario de mataderos y control de establecimientos de manipulación de caza silvestre y salas de tratamiento de reses de lidia.</p> <p>Incluido en Plan Integral de Inspección 2016-2016: Plan Parcial de Inspección en Higiene y Seguridad Alimentaria-programa nº 6</p> <p>Técnica aplicable: inspección/auditoría</p> <p>Puntos de control: mataderos</p> <p>Procedimientos relacionados:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Inspección en higiene alimentaria ✓ Auditoría de los requisitos de higiene alimentaria ✓ Control oficial ante mortem en mataderos ✓ Control oficial post mortem ✓ Policía Sanitaria ✓ Sanción
<p>Unidad Coordinadora Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria</p>	
<p>Servicios Responsables Servicios Veterinarios Oficiales de Mataderos</p>	
<p>Coordinación Externa</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Actuaciones derivadas de Comisión Institucional y del Foro de Discusión Técnico de AECOSAN ✓ Consejería de Medio Ambiente, Administración Local y Ordenación del Territorio de la Comunidad de Madrid ✓ Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente <p>Coordinación Interna</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Reuniones con Directores Técnicos de agrupación de mataderos 	
<p>Seguimiento previsto: Anual</p>	

Objetivo general

Garantizar la obtención higiénica de la carne en mataderos mediante la inspección durante todas las etapas del sacrificio y faenado de los animales en su actividad diaria, y verificar que estos establecimientos cumplen los requisitos de bienestar animal en el sacrificio, requisitos específicos ante mortem y de gestión de los decomisos y del material especificado de riesgo.

Base legal

Reglamento (CE) nº 882/2004: este Reglamento obliga a las autoridades competentes a la realización de controles oficiales a los establecimientos alimentarios a fin de comprobar el cumplimiento de las normas en materia de higiene y seguridad alimentaria, orientadas a prevenir, eliminar o reducir a niveles aceptables los riesgos que amenazan a las personas.

Reglamento (CE) nº 854/2004: Este Reglamento obliga a las autoridades competentes a velar por que al menos un veterinario oficial esté presente en los mataderos durante todo el proceso de inspección *ante mortem* y *post mortem*

Reglamento (CE) nº 1099/2009 del Consejo, de 24 de septiembre de 2009, relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza.

Reglamento de ejecución (UE) 2015/1375 de la Comisión de 10 de agosto de 2015 por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinias en la carne.

Reglamento (CE) nº 999/2001, de 22 de mayo de 2001, por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes Transmisibles (EET'S).

Reglamento (CE) nº 1069/2009, de 21 de octubre de 2009, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1774/2002.

Organización del programa

Este programa contempla las actividades realizadas por los Servicios Veterinarios Oficiales en los mataderos relacionadas con el proceso de sacrificio de los animales. La programación de los controles viene determinada por la obligación legal de presencia de los Veterinarios Oficiales durante todo el proceso de sacrificio y faenado de los animales.

El programa incluye **tareas de inspección**, realizadas diariamente, especialmente en lo relativo a:

- Bienestar animal, en la estabulación y en el sacrificio^{26 27 28 29 30 31}
- Información de la cadena alimentaria y documentación oficial de traslado de los animales.
- Inspección ante-mortem
- Inspección post-mortem
- Material especificado de riesgo y otros subproductos animales^{32 33}

Además, el control oficial debe comprobar mediante técnicas específicas de **auditoría** que los operadores económicos aplican de forma continua y adecuada procedimientos relativos a:

- La documentación de acompañamiento de los animales e información sobre la cadena alimentaria, identidad, limpieza y estado de salud de los animales.
- El bienestar animal en la estabulación y en el sacrificio
- La gestión de los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH), incluidos los materiales especificados de riesgo.

En el programa también se contemplan las actividades necesarias para una correcta aplicación de la legislación relativa al control, erradicación y prevención de enfermedades animales con repercusión en la salud pública, en particular la presencia de *Trichinella*^{34 35} en especies sensibles y las EET's en bovino, ovino y caprino.

Por otra parte, algunas de las actividades desarrolladas por los Veterinarios Oficiales de mataderos están contempladas en su totalidad o parcialmente en otros programas de la SGHSA, por lo que deben cumplir los objetivos y ajustarse a las actividades definidas en ellos, así:

- Las actividades de control oficial relacionadas con la toma de muestras, que vienen establecidas por el "Programa de Vigilancia y Control de Contaminantes y Residuos en Alimentos", a excepción de la investigaciones para la detección de triquina.

- El control oficial relativo a las auditorías de los sistemas de autocontrol de APPCC, que viene determinado en el *“Programa de Implantación de Sistemas de Autocontrol en los establecimientos alimentarios.”*³⁶
- Las actividades de control oficial en las industrias anexas a los mataderos donde se manipulen alimentos, o todo lo relacionado con actividades que no constituyen un control diario en cuanto a las condiciones generales de higiene y seguridad alimentaria de los establecimientos, que están definidas en el *“Programa de inspección y apoyo al control oficial”* y en el resto de programas de la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.

A efectos de este programa, se entiende por **incumplimiento** la no conformidad con la normativa que influye, o es probable que influya, sobre la seguridad del producto o sobre el bienestar animal, lo que implica la adopción de medidas por los Servicios Veterinarios oficiales para garantizar que los operadores económicos cumplan la normativa. Del mismo modo, se entiende por **hallazgo** la situación que requiere la adopción de medidas por parte del operador o de los Servicios Veterinarios Oficiales para garantizar de manera eficaz la salubridad e higiene de las carnes con destino a consumo humano y salvaguardar la sanidad y el bienestar animal.

El programa incluye indicadores para los que se contempla un estándar, así como indicadores para los que no es posible establecerlo debido a que dependen de factores externos al control oficial como pueden ser el estado de salud de los animales (en el caso de hallazgos), el grado de cumplimiento de la normativa por los operadores de los mataderos (incumplimientos) o cuestiones comerciales (número de animales sacrificados).

Su ejecución es efectuada por los Veterinarios Oficiales de mataderos.

Este programa se gestiona a través del Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria (SGSA), en concreto desde la Sección de Control Sanitario de Mataderos. Se cuenta con una comisión del programa en la que participan el Jefe de Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria, el Jefe de Sección de Control Sanitario de Mataderos y los Directores Técnicos de Agrupación de mataderos. De forma regular, el SGSA se interrelaciona con los responsables de los demás programas de seguridad alimentaria de la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, a través de las directrices y coordinación de ésta.

Objetivos específicos




Objetivo 1. *Garantizar la obtención higiénica de la carne en mataderos mediante la inspección durante todas las etapas del sacrificio y faenado de los animales en su actividad diaria*


Objetivo 2 *Verificar que los mataderos cumplen los requisitos de bienestar animal en la estabulación y en el sacrificio.*

Objetivo 3 *Verificar que los mataderos cumplen los requisitos específicos ante mortem, de gestión de subproductos y de investigación de triquinas.*



Objetivos y actividades específicos

Objetivos y Actividades Específicos		
Objetivo 1	Garantizar la obtención higiénica de la carne en mataderos mediante la inspección durante todas las etapas del sacrificio y faenado de los animales en su actividad diaria.	
Actividad 1	Realizar el control diario del sacrificio y faenado en mataderos de animales destinados al consumo humano mediante la inspección ante mortem y post mortem.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	<i>Nº de líneas de sacrificio por especie</i>	--
	<i>Nº y % de animales y partidas inspeccionados</i>	100% (E)
	<i>Nº y % animales procedentes de otros estados de la UE y de terceros países</i>	--
Actividad 2	Detectar hallazgos en mataderos.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	<i>Nº y % animales no aptos para sacrificio con destino a consumo humano en inspección ante mortem</i>	
	<i>Nº animales inspeccionados post mortem</i>	
	<i>% canales declaradas no aptas para consumo humano en inspección post mortem</i>	
	<i>Nº y % animales recibidos objeto de vigilancia en EET's</i>	
	<i>Nº y % de cerdos investigados de triquina</i>	
	<i>Nº de animales con diagnóstico de zoonosis</i>	
	<i>Nº de animales sacrificados en mataderos procedentes de programas de erradicación de enfermedades</i>	
	<i>Nº partidas de pollos de engorde que superan los valores umbrales de los indicadores de bienestar animal</i>	
Actividad 3	Adoptar medidas ante hallazgos.	

Objetivos y Actividades Específicos		
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Kgs. total decomisos	
	Nº de muestras tomadas de bovinos con lesiones tuberculosas	
	Nº notificaciones de hallazgos en la inspección trasladadas a origen (bienestar animal en pollos de engorde, comunicaciones de resultados de inspección, presencia de residuos)	
Actividad 4	Detección de incumplimientos.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº Incumplimientos/Nº líneas de sacrificio (por tipo de incumplimiento y especie animal)	
Actividad 5	Adopción de medidas en relación con los incumplimientos detectados.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº medidas adoptadas /Nº Incumplimientos (por tipo de incumplimiento y tipo de medida)	<i>100% (E)</i>


Objetivos y Actividades Específicos		
Objetivo 2	Verificar que los mataderos cumplen los requisitos de bienestar animal en la estabulación y en el sacrificio.	
Actividad 1	Realizar auditoría en los mataderos para comprobar si se respetan las normas sobre bienestar animal.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Censo mataderos	<i>12 (P)</i>
	Nº auditorías	

Objetivos y Actividades Específicos		
	% mataderos con auditoría de bienestar animal	100% (E)
	Nº auditorías programadas / matadero	1 (E)
	Nº y % mataderos con deficiencias en bienestar	--
	Nº auditorías de seguimiento de incumplimientos	100% de mataderos con incumplimientos(E)

Objetivos y Actividades Específicos		
Objetivo 3	Verificar que los mataderos cumplen los requisitos específicos ante mortem, de gestión de subproductos y de investigación de triquinas.	
Actividad 1	Realizar auditoría de los requisitos específicos ante mortem en mataderos: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Estado de limpieza de los animales en la recepción ▪ Documentación de traslado de animales e Información sobre cadena alimentaria ▪ Estado de salud de los animales ▪ Identificación de los animales 	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Censo mataderos	--
	Nº auditorías	--
	% mataderos con auditoría de requisitos específicos	100% (E)
	Nº auditorías programadas / matadero	1 (E)
	Nº y % mataderos con deficiencias en requisitos específicos	
	Nº auditorías de seguimiento de incumplimientos	100% de mataderos con incumplimientos (E)
Actividad 2	Realizar auditoría del procedimiento aplicado por el establecimiento en la gestión y eliminación de los subproductos animales no destinados al consumo humano y el material especificado de riesgo.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)

Objetivos y Actividades Específicos		
	Censo mataderos	
	Nº auditorías	
	% mataderos con auditoría de subproductos	100% (E)
	Nº auditorías programadas / matadero	1 (E)
	Nº y % mataderos con deficiencias en subproductos	
	Nº auditorías de seguimiento de incumplimientos	100% de mataderos con incumplimientos
Actividad 3	Verificar que la técnica para las investigaciones de Trichinella se efectúa acorde con los criterios establecidos en el Reglamento (CE) nº 2015/1375.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Censo mataderos	
	Nº verificaciones	
	% mataderos verificados	100% (E)
	Nº verificaciones programadas / matadero	1(E)
	Nº y % mataderos con deficiencias	
	Nº verificaciones de seguimiento de incumplimientos	100% de mataderos con incumplimientos (E)

Programa 4: Control oficial de establecimientos de manipulación de caza silvestre y salas de tratamiento de reses de lidia

	<p>Correspondencia con programas del PNCOCA 2016-2020</p> <p>Bloque I: control de establecimientos alimentarios</p> <p>Programa 2, de control de los autocontroles en establecimientos alimentarios (auditoría SANDACH)</p> <p>Programa 4, de control diario de mataderos y control de establecimientos de manipulación de caza silvestre y salas de tratamiento de reses de lidia.</p> <p>Incluido en Plan Integral de Inspección 2016-2016: Plan Parcial de Inspección en Higiene y Seguridad Alimentaria-programa nº 7</p> <p>Técnica aplicable: inspección/auditoría</p> <p>Puntos de control: establecimientos de manipulación de caza silvestre y salas de tratamiento de carne de reses de lidia</p> <p>Procedimientos relacionados:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Inspección en higiene alimentaria ✓ Auditoría de los requisitos de higiene alimentaria ✓ Control oficial post mortem ✓ Policía Sanitaria ✓ Sanción ✓ Inspección carne de lidia
<p>Unidad Coordinadora Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria</p>	
<p>Servicios Responsables Servicios Veterinarios Oficiales de Mataderos Servicios de Salud Pública de Áreas</p>	
<p>Coordinación Externa</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Actuaciones derivadas de Comisión Institucional y del Foro de Discusión Técnico de AECOSAN ✓ Consejería de Medio Ambiente, Administración Local y Ordenación del Territorio de la Comunidad de Madrid ✓ Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente ✓ Colegio Oficial de Veterinarios (Convenio) ✓ Consejería de Presidencia, Justicia y Portavocía del Gobierno de la Comunidad de Madrid <p>Coordinación Interna</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Reunión con Jefes de Servicio de Salud Pública de las Áreas ✓ Grupo de Red de Higiene Alimentaria ✓ Reuniones con Directores Técnicos de agrupación de mataderos 	
<p>Seguimiento previsto: Anual</p>	

Objetivo general

Garantizar la obtención higiénica de la carne de caza silvestre y de la carne de reses de lidia mediante la inspección de los animales y verificar que los establecimientos cumplen los requisitos de gestión de los decomisos y del material especificado de riesgo.

Base legal

Reglamento (CE) nº 882/2004: este Reglamento obliga a las autoridades competentes a la realización de controles oficiales a los establecimientos alimentarios a fin de comprobar el cumplimiento de las normas en materia de higiene y seguridad alimentaria, orientadas a prevenir, eliminar o reducir a niveles aceptables los riesgos que amenazan a las personas.

Reglamento (CE) nº 854/2004: este Reglamento obliga a las autoridades competentes a velar por que al menos un veterinario oficial esté presente en los establecimientos de manipulación de caza, durante todo el proceso de inspección *post mortem*.

Reglamento de ejecución (UE) 2015/1375.

Reglamento (CE) nº 999/2001, de 22 de mayo de 2001, por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes Transmisibles

Reglamento (CE) nº 1069/2009.

Real Decreto 260/2002, de 8 de marzo, por el que se fijan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carnes de reses de lidia.

Orden 2138/1996, de 25 de septiembre, de la Consejería de Sanidad y Servicios Sociales, por la que se regula la Campaña Oficial de Matanza Domiciliaria de Cerdos.

Orden 2139/1996, de 25 de septiembre, de la Consejería de Sanidad y Servicios Sociales, por la que se regula el control sanitario, transporte y comercialización de animales silvestres abatidos en cacerías y monterías.

Orden 73/2004, de 29 de enero, por la que se regula el procedimiento de autorización de desolladeros, locales de faenado y carnicerías, donde se produzcan y comercialicen las carnes de reses de lidia procedentes de los espectáculos taurinos de la Comunidad de Madrid

Organización del programa

Este programa se gestiona a través del Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria (SGSA), coordinándose por el técnico responsable de esta materia dentro de dicho Servicio. El programa contempla las actividades que se coordinan por la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria y que se refieren a:

- Controles rutinarios que llevan a cabo los veterinarios Oficiales en las salas de tratamiento de carne de reses de lidia y/o los establecimientos de manipulación de carne de caza silvestre, a lo largo de todo el proceso de faenado y las operaciones conexas. También incluye la comprobación de las condiciones higiénico-sanitarias y los requisitos estructurales de los locales de faenado o desolladeros de carnes de reses de lidia anexos a las plazas de toros^{32 33 36}, que deben ser autorizadas por la DGSP.
- Por otro lado, en el control oficial de la carne de caza destinada al consumo humano participan los Veterinarios Colaboradores autorizados por la Dirección General de Salud Pública. Realizan la inspección de la carne procedente de las matanzas domiciliarias de cerdos con destino exclusivo al consumo familiar; y la inspección de la carne procedente de los animales abatidos en el mismo lugar de caza, inspeccionando tanto los animales que el cazador destina a su propio consumo como los que se destinan a comercialización. Todas las piezas abatidas que se destinan a comercialización, obligatoriamente deben trasladarse a un establecimiento de manipulación de caza silvestre donde los Veterinarios Oficiales realizan la inspección oficial y el dictamen sobre el destino de las carnes.^{34 35 37}

La programación de los controles viene determinada por la obligación legal de presencia de los Veterinarios Oficiales durante todo el proceso de faenado de los animales, y por las demandas recibidas en el caso de autorización de desolladeros y de las actividades realizadas por los veterinarios colaboradores autorizados.

El programa incluye **tareas de inspección**, realizadas rutinariamente durante el proceso de faenado de los animales, especialmente en lo relativo a:

- Documentación de traslado de los animales.
- Inspección post-mortem
- Material especificado de riesgo y otros subproductos animales

Además, el control oficial debe comprobar mediante técnicas específicas de **auditoría** que los operadores económicos de las salas de tratamiento de carne de reses de lidia y de los establecimientos de manipulación de carne de caza silvestre aplican de forma continua y adecuada procedimientos relativos a la gestión de los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH), incluidos los materiales especificados de riesgo.

En el programa también se contemplan las actividades necesarias para una correcta aplicación de la legislación relativa al control, erradicación y prevención de enfermedades animales con repercusión en la salud pública, en particular la presencia de *Trichinella* en especies sensibles y las EET's en reses de lidia.

Por otra parte, algunas de las actividades desarrolladas por los Veterinarios Oficiales están contempladas en su totalidad o parcialmente en otros programas de la SGHSA, por lo que deben cumplir los objetivos y ajustarse a las actividades definidas en ellos, así:

- Las actividades de control oficial relacionadas con la toma de muestras, que vienen establecidas por el *“Programa de Vigilancia y Control de Contaminantes y Residuos en Alimentos”*, a excepción de la investigaciones para la detección de triquina.
- El control oficial relativo a las auditorias de los sistemas de autocontrol de APPCC, que viene determinado en el *“Programa de Implantación de Sistemas de Autocontrol en los establecimientos alimentarios”*.
- Las actividades de control oficial en los establecimientos donde se manipulen alimentos, o todo lo relacionado con actividades que no constituyen un control diario en cuanto a las condiciones generales de higiene y seguridad alimentaria de los establecimientos, que están definidas en el *“Programa de inspección y apoyo al control oficial”* y en el resto de programas de la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.

A efectos de este programa, se entiende por incumplimiento la no conformidad con la normativa que influye, o es probable que influya, sobre la seguridad del producto, lo que implica la adopción de medidas por los Servicios Veterinarios oficiales para garantizar que los operadores económicos cumplan la normativa. Del mismo modo, se entiende por hallazgo la situación que requiere la adopción de medidas por parte del operador o de los Servicios Veterinarios Oficiales para garantizar de manera eficaz la salubridad e higiene de las carnes con destino a consumo humano y salvaguardar la sanidad animal.

El programa incluye indicadores para los que se contempla un estándar, así como indicadores para los que no es posible establecerlo debido a que dependen de factores externos al control oficial como pueden ser el estado de salud de los animales (en el caso de hallazgos), el grado de cumplimiento de la normativa por los operadores de los establecimientos (incumplimientos) o cuestiones comerciales (número de animales faenados).

Su ejecución es efectuada desde los Servicios de Salud Pública de las Áreas y desde las Agrupaciones de mataderos: en los establecimientos de manipulación de caza silvestre por los Veterinarios Oficiales de mataderos, y en las salas de tratamiento de carne de reses de lidia por Veterinarios Oficiales adscritos a la Dirección General de Salud Pública.

Se cuenta con una comisión del programa en la que participan el Jefe de Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria, el técnico responsable de esta materia dentro de dicho Servicio y los Directores Técnicos de Agrupación de mataderos. De forma regular, el SGSA se interrelaciona con los responsables de los demás programas de seguridad alimentaria de la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, a través de las directrices y coordinación de ésta.

Objetivos específicos





Objetivo 1 Garantizar la obtención higiénica de la carne en los establecimientos de manipulación de caza silvestre y en las salas de tratamiento de carne de reses de lidia.

Objetivo 2 Garantizar la aptitud para el consumo de la carne de lidia.

Objetivo 3 Verificar que los establecimientos de manipulación de caza y las salas de tratamiento de carne de reses de lidia cumplen los requisitos de gestión de subproductos y de investigación de triquinas.

Objetivos y Actividades Específicas		
Objetivo 1	Garantizar la obtención higiénica de la carne en los establecimientos de manipulación de caza silvestre y en las salas de tratamiento de carne de reses de lidia.	
Actividad 1	Realizar el control diario de animales destinados al consumo humano en los establecimientos de manipulación de caza.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº establecimientos por tipo	
	Nº y % de animales inspeccionados	100%(E)
Actividad 2	Detectar hallazgos en establecimientos de manipulación de caza.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	% canales declaradas no aptas para consumo humano en inspección post mortem	
	Nº y % de jabalíes investigados de triquina	
	Nº de animales con diagnóstico de zoonosis	
Actividad 3	Adoptar medidas ante hallazgos.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Kgs. total decomisos	
	Nº notificaciones de hallazgos en la inspección trasladadas a origen	


Actividad 4	Detección de incumplimientos en establecimientos de manipulación de caza.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº Incumplimientos/Nº establecimientos (por tipo de incumplimiento)	
Actividad 5	Adopción de medidas en relación con los incumplimientos detectados.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº medidas adoptadas /Nº Incumplimientos (por tipo de incumplimiento y tipo de medida)	
Actividad 6	Supervisar las actuaciones realizadas por los veterinarios colaboradores.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº de actuaciones supervisadas (por tipo: Caza autoconsumo, caza comercialización, matanzas domiciliarias)	
	Número de piezas inspeccionadas por los veterinarios colaboradores (por tipo y especie)	
	% animales declarados no aptos para consumo humano (por especie)	
	Nº y % animales positivos a triquina (por especie)	
Actividad 7	Informar de las notificaciones de los Ayuntamientos para realizar la campaña de sacrificios domiciliarios de cerdos.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº notificaciones	
	% notificaciones informadas/recibidas	100% (E)

Actividad 8	Informar sobre las notificaciones de los veterinarios colaboradores a inspeccionar la carne procedente de los animales abatidos en actividades cinegéticas y de los sacrificios domiciliarios de cerdos.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº notificaciones recibidas	
	% notificaciones informadas/recibidas	100% (E)
	% veterinarios colaboradores informados	
Objetivo 2	Garantizar la aptitud para el consumo de la carne de lidia.	
Actividad 1	Realizar el control diario del faenado en salas de tratamiento de carne de reses de lidia de animales destinados al consumo humano mediante la inspección post mortem.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº salas de tratamiento de carne de reses de lidia	
	Nº y % de animales inspeccionados	100%(E)
Actividad 2	Detectar hallazgos en las salas de tratamiento de carne de reses de lidia.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	% canales declaradas no aptas para consumo humano en inspección post mortem	
	Nº y % reses de lidia objeto de vigilancia en EET's	
	Nº de animales con diagnóstico de zoonosis	
Actividad 3	Adoptar medidas ante hallazgos.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Kgs. total decomisos	
	Nº notificaciones de hallazgos en la	

	inspección trasladadas a origen	
Actividad 4	Detección de incumplimientos en las salas de tratamiento de carne de reses de lidia.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº Incumplimientos/Nº salas de tratamiento (por tipo de incumplimiento)	
Actividad 5	Adopción de medidas en relación con los incumplimientos detectados.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº medidas adoptadas /Nº Incumplimientos (por tipo de incumplimiento y tipo de medida)	
Actividad 6	Autorizar traslados de carnes de reses de lidia entre comunidades autónomas.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº de solicitudes recibidas	
	Nº solicitudes tramitadas / Nº solicitudes recibidas	100% (E)
	Nº de traslados autorizados	
Actividad 7	Controlar los requisitos estructurales de los desolladeros de carne de reses de lidia anexas a las plazas de toros previa solicitud del interesado.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº solicitudes	
	Nº inspecciones	
	% desolladeros inspeccionados / solicitudes recibidas	100% (E)
	Nº y % desolladeros no autorizados	

Objetivo 3	Verificar que los establecimientos de manipulación de caza y las salas de tratamiento de carne de reses de lidia cumplen los requisitos de gestión de subproductos y de investigación de triquinas.	
Actividad 1	Auditar el procedimiento aplicado por el establecimiento en la gestión y eliminación de los subproductos animales no destinados al consumo humano y el material especificado de riesgo.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Censo establecimientos de manipulación de caza y salas de tratamiento de carne de reses de lidia	
	Nº auditorías	
	% establecimientos auditados	<i>100% (E)</i>
	Nº auditorías programadas / establecimiento	<i>1</i>
	Nº y % establecimientos con deficiencias en gestión de subproductos y MER	
	Nº auditorías de seguimiento de incumplimientos	<i>100% de establecimientos con incumplimientos (E)</i>
Actividad 2	Controlar que la técnica para las investigaciones de Trichinella se efectúa acorde con los criterios establecidos en el Reglamento (CE) nº 2015/1375.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Censo establecimientos de manipulación de caza	
	Nº verificaciones	
	% establecimientos verificados	<i>100% (E)</i>
	Nº verificaciones programadas / establecimiento	<i>1</i>
	Nº y % establecimientos con deficiencias	
	Nº verificaciones de seguimiento de incumplimientos	<i>100% de establecimientos con incumplimientos (E)</i>

Programa 5: Control de la información y composición alimentaria

	<p>Correspondencia con programas del PNCOCA 2016-2020</p> <p>Bloque II: control de la información y composición alimentaria Programa 5, control sobre la información de alimentos y materiales en contacto con alimentos entregados al consumidor final Programa 10, control de complementos alimenticios</p> <p>Incluido en Plan Integral de Inspección 2016: Plan Parcial de Inspección en Higiene, Calidad y Seguridad Alimentaria- 3. Programa de control de la información y la composición alimentaria</p> <p>Técnica aplicable: inspección y auditoría</p> <p>Puntos de control: establecimientos alimentarios</p> <p>Procedimientos relacionados:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Inspección de higiene alimentaria ✓ Auditoría de los requisitos de higiene alimentaria ✓ Policía sanitaria ✓ Sanción
<p>Unidad Coordinadora Área de Higiene Alimentaria</p>	
<p>Servicios Responsables Área de Higiene Alimentaria Servicios de Salud Pública de Áreas Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria</p>	
<p>Coordinación externa</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Actuaciones derivadas del Foro de Discusión Técnico y de la Comisión Institucional de AECOSAN ✓ Coordinación con Corporaciones Locales. <p>Coordinación interna</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Grupo de Red de Higiene Alimentaria ✓ Reuniones con Jefes de Servicio de Salud Pública de las Áreas y de Registros Oficiales de Salud Pública 	
<p>Seguimiento previsto : Anual</p>	

Objetivo general

Conseguir que la información del etiquetado de los productos alimenticios cumpla con los requisitos de seguridad alimentaria, a fin de prevenir y/o limitar los posibles daños para la salud de los consumidores.

Base legal

Reglamento (CE) N 882/2004: obliga a las autoridades competentes a realizar controles oficiales a los establecimientos alimentarios, para verificar el cumplimiento de las disposiciones en materia de higiene y seguridad alimentaria. De acuerdo con lo dispuesto en su artículo 10, estos controles oficiales consistirán, entre otras actividades, en la inspección del etiquetado, la presentación y la publicidad de los alimentos.

Reglamento (CE) N 178/2002: su artículo 14.3 indica que, a la hora de determinar si un alimento no es seguro, deberá tenerse en cuenta las condiciones normales de uso, así como la información ofrecida al consumidor, incluida la que figura en la etiqueta, u otros datos a los que el consumidor tiene por lo general acceso, sobre la prevención de determinados efectos perjudiciales para la salud que se derivan de un determinado alimento o categoría de alimentos. Además, el artículo 18.4 del mismo Reglamento obliga a que todos los alimentos, comercializados o con probabilidad de comercializarse, estén adecuadamente etiquetados o identificados para facilitar su trazabilidad mediante documentación o información pertinentes, de acuerdo con los requisitos pertinentes de disposiciones más específicas.

Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión: establece en su artículo 4.1, las siguientes categorías a las que se referirá la información de carácter obligatorio:

- ✓ Información sobre la identidad y la composición, las propiedades u otras características de los alimentos.
- ✓ Información sobre la protección de la salud de los consumidores y el uso seguro de un alimento; en particular, se referirá a la información sobre:
 - las propiedades relacionadas con la composición que puedan ser perjudiciales para la salud de determinados grupos de consumidores,
 - duración, almacenamiento y uso seguro y
 - los efectos sobre la salud, incluidos los riesgos y las consecuencias relativos al consumo perjudicial y peligroso de un alimento.
- ✓ Información sobre las características nutricionales para permitir que los consumidores, incluidos los que tienen necesidades dietéticas especiales, tomen sus decisiones con conocimiento de causa

Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los alimentos: regula, a nivel nacional, todo aquello que no haya sido expresa o tácitamente derogado (lote y lengua).

Organización del programa

El programa, de carácter plurianual 2016-2020, y revisable de forma anual, es horizontal a todos los sectores y fases alimentarias, verificando mediante la técnica de inspección, el cumplimiento de los requisitos referidos a la información y a la composición de los alimentos, previstos en la normativa general y específica, con repercusión en la salud humana.

Cada año, se programa el número de alimentos a controlar, teniendo en cuenta los riesgos identificados, y el volumen de las tramitaciones a las que obligan las normativas específicas.

Los puntos de control abarcan todas las fases y sectores. No obstante, las actividades realizadas en establecimientos fabricantes, envasadores o responsables de la puesta en el mercado, constituyen el punto más eficaz, puesto que permite verificar in situ la presencia y la exactitud del etiquetado del producto alimenticio listo para comercializar con destino al consumidor final.

La naturaleza del control se basará en la inspección visual de la información facilitada al consumidor, que tenga repercusión en seguridad alimentaria, de manera directa o indirecta, a fin de verificar que cumplen los requisitos legales aplicables. Cuando el control del etiquetado se realice mediante la realización de análisis de laboratorio, esta actividad de control se contemplará dentro del programa VICA relacionado.

Este programa se gestiona a través del Área de Higiene Alimentaria (AHA), en particular desde la Sección de Gestión de Riesgos Alimentarios, cuyos Técnicos son responsables de coordinar los diferentes subprogramas y sus respectivas comisiones. En las comisiones participan Técnicos de los Servicios de Salud Pública de las Áreas, preparando procedimientos e instrucciones de trabajo, guías de apoyo, informes y publicaciones. De forma regular, el AHA se interrelaciona con los responsables de los demás programas de seguridad alimentaria de la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, a través de las directrices y coordinación de ésta.

El programa consta de 3 subprogramas, cada uno de los cuales se corresponde con un objetivo específico con su propia base legal:

1. Control de la información de los alimentos entregados al consumidor final.
2. Control de complementos alimenticios.
3. Control de productos destinados a una alimentación especial.

Objetivos específicos

***Objetivo 1.** Prevenir y limitar la aparición de riesgos para la salud de las personas derivados de una incorrecta información de los alimentos entregados al consumidor final.*

***Objetivo 4.** Prevenir y limitar la aparición de riesgos para la salud de las personas vinculados al consumo de complementos alimenticios.*

***Objetivo 5.** Prevenir y limitar la aparición de riesgos para la salud de las personas vinculados al consumo de productos destinados a una alimentación especial.*

Subprograma de **Control de la información de los alimentos entregados al consumidor final**

	<p>Correspondencia con programas del PNCOCA 2016-2020</p> <p>Bloque II: control de la información y composición alimentaria Programa 5, control sobre la información de alimentos y materiales en contacto con alimentos entregados al consumidor final</p> <p>Incluido en Plan Integral de Inspección 2016: Plan Parcial de Inspección en Higiene, Calidad y Seguridad Alimentaria- 3. Programa de control de la información y la composición alimentaria. Objetivos 2, 3 y 4</p> <p>Técnica aplicable: inspección y auditoría</p> <p>Puntos de control: establecimientos alimentarios</p> <p>Procedimientos relacionados:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Inspección de higiene alimentaria ✓ Auditorías de APPCC ✓ Policía sanitaria ✓ Sanción
<p>Unidad Coordinadora Área de Higiene Alimentaria</p>	
<p>Servicios Responsables Área de Higiene Alimentaria Servicios de Salud Pública de Áreas Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria</p>	
<p>Coordinación externa</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Actuaciones derivadas del Foro de Discusión Técnico y de la Comisión Institucional de AECOSAN ✓ Coordinación con Corporaciones Locales. <p>Coordinación interna</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Grupo de Red de Higiene Alimentaria ✓ Reuniones con Jefes de Servicio de Salud Pública de las Áreas 	
<p>Seguimiento previsto : Anual</p>	

Objetivos específicos

Prevenir y limitar la aparición de riesgos para la salud de las personas derivados de una incorrecta información de los alimentos entregados al consumidor final.

Base legal específica

Reglamento (UE) nº 1169/2011 (alérgenos, ingredientes, información nutricional).

Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta, a petición del comprador y de los envasados por los titulares del comercio al por menor (minorista y restauración).

Reglamento (UE) nº 1337/2013, de 13 de diciembre, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) nº 1169/2011 en lo que se refiere a la indicación del país de origen o del lugar de procedencia para la carne fresca, refrigerada o congelada de porcino, ovino, caprino y aves de corral.

Reglamento (CE) nº 853/2004 (marcado y otros requisitos de etiquetado).

Reglamento (CE) nº 41/2009, de 20 de enero, sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten (aplicable a los alimentos producidos hasta el 20 de julio de 2016).

Reglamento (UE) nº 828/2014, de 30 de julio, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos (aplicable a los alimentos producidos partir del 20 de julio de 2016).

Reglamento (CE) nº 1332/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre enzimas alimentarias y por el que se modifican la Directiva 83/417/CEE del Consejo, el Reglamento (CE) nº 1493/1999 del Consejo, la Directiva 2000/13/CE, la Directiva 2001/112/CE del Consejo y el Reglamento (CE) nº 258/97.

Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.

Reglamento (CE) nº 1334/2008, de 16 de diciembre, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos.

Reglamento (CE) Nº 1139/98, de 26 de mayo de 1998, relativo a la indicación obligatoria, en el etiquetado de determinados productos alimenticios producidos a partir de organismos modificados genéticamente, de información distinta de la prevista en la Directiva 79/112/CEE.

Reglamento (CE) nº 258/97, de 27 de enero de 1997, sobre nuevos alimentos y nuevos ingredientes y en el caso de ingredientes autorizados los requisitos específicos establecidos en la Decisión (CE) de autorización.

Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de noviembre de 2015, relativo a los nuevos alimentos, por el que se modifica el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo y se derogan el Reglamento (CE) nº 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (CE) nº 1852/2001 de la Comisión (Texto pertinente a efectos del EEE).

Real Decreto 348/2001, de 4 de abril de 2001, por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.

Organización del subprograma

Siempre que se realice una inspección o una auditoría programada a un EA, se verificará que el etiquetado de los productos alimenticios que comercializa cumple con los requisitos de seguridad alimentaria que le sean de aplicación:

- Información obligatoria, general y específica.^{38 39 40 41}
- Ingredientes causantes de alergias e intolerancias alimentarias.⁴²
- Información nutricional.⁴³
- Ingredientes tecnológicos.^{44 45}
- Ingredientes irradiados.⁴⁶
- Ingredientes modificados genéticamente.⁴⁷
- Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables.⁴⁸

En fabricantes, envasadores o responsables de la puesta en el mercado (incluyendo minoristas) se realizará una comprobación de la correspondencia entre la ficha técnica del producto final, y la información que facilita mediante el etiquetado (alérgenos, aditivos utilizados, sistema de envasado, condiciones especiales de conservación y utilización, etc.). Es decir, se comprobará que la información facilitada es veraz.

En los comedores escolares, se verificará siempre la gestión de alérgenos y sustancias causantes de intolerancias, dada la especial vulnerabilidad de la población infantil.

Objetivos y Actividades Específicos		
Objetivo	Prevenir y limitar la aparición de riesgos para la salud de las personas derivados de una incorrecta información de los alimentos entregados al consumidor final.	
Actividad 1	Valorar el etiquetado de los productos alimenticios en materia de seguridad alimentaria en el curso de los controles oficiales programados (tanto de inspecciones como de auditorías).	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Resultados del ítem de etiquetado de los protocolos de riesgo cumplimentados durante las inspecciones y auditorías.	<i>6.800 (P)</i>
	Nº de informes sanitarios del tipo “etiquetado de alimentos corrientes”.	<i>150 (P)</i>
Actividad 2	Actuar ante incumplimientos detectados.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº de incumplimientos leves en el ítem de etiquetado de los protocolos de riesgo.	<i>1.000 (P)</i>
	Nº de incumplimientos graves en el ítem de etiquetado de los protocolos de riesgo.	<i>35 (P)</i>
	Nº de actuaciones ante incumplimientos de etiquetado.	<i>Al menos una actuación por incumplimiento (E)</i>
Actividad 3	Verificar la gestión de los riesgos vinculados a sustancias causantes de alergias e intolerancias en las inspecciones y auditorías a comedores escolares.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº de inspecciones y auditorías a comedores escolares	<i>600/año(P)</i>
	Nº de incumplimientos detectados	--
	Nº de actuaciones	<i>Al menos una actuación por incumplimiento (E)</i>

Subprograma de **Control de complementos alimenticios**

	<p>Correspondencia con programas del PNCOCA 2016-2020</p> <p>Bloque II: control de la información y composición alimentaria Programa 10, control de complementos alimenticios</p> <p>Incluido en Plan Integral de Inspección 2016: Plan Parcial de Inspección en Higiene, Calidad y Seguridad Alimentaria- 3. Programa de control de la información y la composición alimentaria. Objetivo 5</p> <p>Técnica aplicable: inspección y auditoría</p> <p>Puntos de control: establecimientos alimentarios</p> <p>Procedimientos relacionados:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Inspección de higiene alimentaria ✓ Auditoría de APPCC ✓ Policía sanitaria ✓ Sanción
<p>Unidad Coordinadora Área de Higiene Alimentaria</p>	
<p>Servicios Responsables Área de Higiene Alimentaria Servicios de Salud Pública de Áreas</p>	
<p>Coordinación externa</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Actuaciones derivadas del Foro de Discusión Técnico y de la Comisión Institucional de AECOSAN <p>Coordinación interna</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Grupo de Red de Higiene Alimentaria ✓ Reuniones con Jefes de Servicio de Salud Pública de las Áreas 	
<p>Seguimiento previsto: Anual</p>	

Objetivo específico

Prevenir y limitar la aparición de riesgos para la salud de las personas vinculados al consumo de complementos alimenticios.

Base legal

Real Decreto 1487/2009, de 26 de septiembre, relativo a los complementos alimenticios.

Reglamento (CE) Nº 1170/2009 por la que se modifican la Directiva 2002/46/CE y el Reglamento 1925/2006 en lo relativo a las listas de vitaminas y minerales y sus formas que pueden añadirse a los alimentos, incluidos los complementos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 764/2008, de 9 de julio de 2008, por el que se establecen procedimientos relativos a la aplicación de determinadas normas técnicas nacionales a los productos comercializados legalmente en otro Estado miembro.



Organización del subprograma

Los puntos de control se centrarán en fabricantes, envasadores o responsables de la puesta en el mercado de complementos alimenticios.

Cada año, se programa el número de complementos alimenticios a controlar, teniendo en cuenta los riesgos identificados, y el volumen de las comunicaciones efectuadas por las empresas alimentarias.

El control del etiquetado y composición del producto se centrará en:

- ✓ Conformidad de la etiqueta con el Real Decreto 1487/2009 y el Reglamento (CE) nº 1169/2011.
- ✓ Conformidad de las declaraciones autorizadas.
- ✓ Conformidad de la etiqueta del producto con la composición declarada en documentación.
- ✓ Conformidad de los ingredientes del CA: ingredientes armonizados y no armonizados.^{49 50 51}
- ✓ Correspondencia entre las fichas técnicas y los productos finales.

Objetivos y Actividades Específicos		
Objetivo	Prevenir y limitar la aparición de riesgos para la salud de las personas vinculados al consumo de complementos alimenticios.	
Actividad 1	Trasladar a la AECOSAN las etiquetas de complementos alimenticios que se notifiquen ante la Comunidad de Madrid.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº de etiquetas notificadas en el año.	<i>1.500 etiquetas/año (P)</i>
	Nº de etiquetas informadas por los Servicios de Salud Pública de Áreas al año.	---
	Nº de etiquetas trasladadas a la AECOSAN al año.	---
Actividad 2	Actuar ante los incumplimientos detectados.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº de incumplimientos detectados en complementos.	---
	Nº de actuaciones ante incumplimientos de complementos.	<i>Al menos una actuación por etiqueta con incumplimientos</i>

Subprograma de **Control de productos destinados a una alimentación especial**

	<p>Correspondencia con programas del PNCOCA 2016-2020: No</p> <p>Incluido en Plan Integral de Inspección 2016: Plan Parcial de Inspección en Higiene, Calidad y Seguridad Alimentaria- 3. Programa de control de la información y la composición alimentaria. Objetivo 5</p> <p>Técnica aplicable: inspección y auditoría</p> <p>Puntos de control: establecimientos alimentarios</p> <p>Procedimientos relacionados:</p> <ul style="list-style-type: none"> Inspección de higiene alimentaria ✓ Auditoría de APPCC ✓ Policía sanitaria ✓ Sanción
<p>Unidad Coordinadora Área de Higiene Alimentaria</p>	
<p>Servicios Responsables Área de Higiene Alimentaria Servicios de Salud Pública de Áreas</p>	
<p>Coordinación externa</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Actuaciones derivadas del Foro de Discusión Técnico y de la Comisión Institucional (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición) <p>Coordinación interna</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Grupo de Red de Higiene Alimentaria ✓ Reuniones con Jefes de Servicio de Salud Pública de las Áreas y de Registros Oficiales de Salud Pública 	
<p>Seguimiento previsto: Anual</p>	

Objetivo específico

Prevenir y limitar la aparición de riesgos para la salud de las personas vinculados al consumo de productos destinados a una alimentación especial.

Base legal

Real Decreto 2685/1976, de 16 de octubre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Preparados Alimenticios para Regímenes Dietéticos y/o Especiales.

Reglamento (CE) Nº 953/2009 de la Comisión de 13 de octubre de 2009 sobre sustancias que pueden añadirse para fines de nutrición específicos en alimentos destinados a una alimentación especial.

Reglamento (UE) Nº 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de junio de 2013, relativo a los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad, los alimentos para usos médicos especiales y los sustitutivos de la dieta completa para el control de peso.

Real Decreto 867/2008, de 23 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria específica de los preparados para lactantes y de los preparados de continuación.

Reglamento Delegado (UE) Nº 2016/127 de la Comisión, de 25 de septiembre de 2015, que complementa el Reglamento (UE) Nº 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los requisitos específicos de composición e información aplicables a los preparados para lactantes y

preparados de continuación, así como a los requisitos de información sobre los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad (Será de aplicación a partir del 22 de febrero de 2020)

Real Decreto 490/1998, de 27 de Marzo de 1998, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria específica de los Alimentos Elaborados a Base de Cereales y Alimentos Infantiles para Lactantes y Niños de Corta Edad

Real Decreto 1091/2000, de 9 de junio, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria específica de los alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales

Orden SPI/2958/2010, de 16 de noviembre, por la que se establece el procedimiento para la inclusión de los alimentos dietéticos para usos médicos especiales en la oferta de productos dietéticos del Sistema Nacional de Salud y para la aplicación de los importes máximos de financiación.

Reglamento Delegado (UE) Nº 2016/128 de la Comisión, de 25 de septiembre de 2015, que complementa el Reglamento (UE) Nº 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los requisitos específicos de composición e información aplicables a los alimentos para usos médicos especiales (Será de aplicación a partir del 22 de febrero de 2019, excepto lo relativo a los alimentos para usos médicos especiales destinados a satisfacer las necesidades nutricionales de los lactantes que será aplicable a partir del 22 de febrero de 2020).

Real Decreto 1430/1997, de 15 de Septiembre de 1997, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria específica de los productos alimenticios destinados a ser utilizados en dietas de bajo valor energético para reducción de peso.

Organización del subprograma

Los puntos de control se centrarán en fabricantes, envasadores o responsables de la puesta en el mercado de productos destinados a una alimentación especial:

- Preparados para lactantes y otros alimentos infantiles.⁵²
- Alimentos destinados a usos médicos especiales
- Otros dietéticos (deportistas⁵³, sin gluten, hiposódicas, diabéticos).

Se efectuarán verificaciones del 100% de las etiquetas que se comuniquen ante la Comunidad de Madrid. El control del etiquetado y composición del producto se centrará en⁵⁴:

- ✓ Conformidad de la etiqueta con el Real Decreto 2685/1976 (y en su caso, la normativa específica) y el Reglamento (CE) nº 1169/2011.
- ✓ Conformidad de las declaraciones autorizadas.
- ✓ Conformidad de la etiqueta del producto con la composición declarada en documentación.
- ✓ Conformidad de los ingredientes.
- ✓ Correspondencia entre las fichas técnicas y los productos finales.

Objetivos y Actividades Específicos		
Objetivo	Prevenir y limitar la aparición de riesgos para la salud de las personas vinculados al consumo de productos destinados a una alimentación especial.	
Actividad 1	Trasladar a la AECOSAN las etiquetas de productos destinados a una alimentación especial que se comuniquen ante la Comunidad de Madrid.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº de productos comunicados	--
	Nº de productos informados por los Servicios de Salud Pública de Áreas.	<i>100 % de los notificados (E)</i>
	Nº de productos informados a la AECOSAN	<i>100 % de los notificados (E)</i>
Actividad 2	Actuar ante los incumplimientos detectados.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº y % de incumplimientos en dietéticos	--
	Nº de actuaciones ante incumplimientos de dietéticos	<i>Al menos una actuación por etiqueta con incumplimientos (E)</i>

Programa 6: Gestión del sistema de alerta rápida de alimentos en la Comunidad de Madrid

	<p>Correspondencia con programas del PNCOCA 2016-2020: No procede</p> <p>Incluido en Plan Integral de Inspección 2016: Plan Parcial de Inspección en Higiene, Calidad y Seguridad Alimentaria- 4. Programa de gestión del sistema de alerta rápida de alimentos en la Comunidad de Madrid.</p> <p>Técnica aplicable: las referidas en el procedimiento específico en función de cada expediente gestionado.</p> <p>Puntos de control: establecimientos alimentarios</p> <p>Procedimientos relacionados:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Gestión del sistema de alerta rápida de alimentos en la Comunidad de Madrid (SARA) ✓ Inspección de higiene alimentaria ✓ Toma de muestras ✓ Policía sanitaria ✓ Sanción
<p>Unidad Coordinadora Área de Higiene Alimentaria</p>	
<p>Servicios Responsables Área de Higiene Alimentaria Servicios de Salud Pública de Áreas Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria Servicio de Alertas de Salud Pública de la Dirección General de Atención Primaria</p>	
<p>Coordinación externa</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Actuaciones derivadas del Foro de Discusión Técnico y de la Comisión Institucional (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición) ✓ Coordinación con Ayuntamiento de Madrid y otras corporaciones locales <p>Coordinación interna</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Grupo de Red de Higiene Alimentaria ✓ Reuniones con Jefes de Servicio de Salud Pública de las Áreas y Servicio de Alertas de Salud Pública 	
<p>Seguimiento previsto : Anual</p>	

Objetivo general

Prevenir y/o limitar los posibles daños para la salud de los consumidores derivados de situaciones en las que exista un riesgo alimentario potencial o declarado y que sean notificadas a nivel nacional dentro del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI).

Base legal

Reglamento (CE) N 178/2002: los artículos 50 al 52 constituyen la base legal de la notificación de incidencias en las que concurren riesgos directos o indirectos para la salud humana derivados de los productos alimenticios y establecen el sistema de comunicación en forma de red que debe funcionar para la gestión de estos asuntos en los países de la Unión Europea y otros países participantes.

Reglamento (UE) 16/2011 de 10 de enero, en el que se establecen medidas de ejecución del Sistema de Alerta Rápida para Productos Alimenticios y Alimentos para Animales (denominado RASFF).^{55 56}

Ley 17/2011: el artículo 25 articula el sistema español, el SCIRI, que se integra en ese sistema europeo de notificación y es donde participan las autoridades sanitarias de las CCAA como puntos de contacto.

Reglamento (CE) N 882/2004: el artículo 10 recoge que las tareas relacionadas con los controles oficiales se efectuarán por medio de métodos y técnicas adecuados, como son la vigilancia, la verificación, la auditoría, la inspección, el muestreo y el análisis, que son aplicados según se considere necesario en las actuaciones derivadas de la notificación de expedientes gestionados dentro del SCIRI.

Organización del programa

El programa, de carácter plurianual 2016-2020 y revisable de forma anual, comprende la gestión de las notificaciones de incidencias en materia de seguridad alimentaria en función de que sean recibidas a través del SCIRI, o de que se trate de hechos detectados en la Comunidad de Madrid susceptibles de generar un expediente que deba de ser comunicado dentro de la red nacional.

La Comunidad de Madrid dispone de un procedimiento específico para la gestión de este tipo de asuntos, en el que se establecen una serie de puntos de contacto que corresponden a las unidades que a nivel autonómico son responsables de la notificación y/o ejecución de actuaciones. La DGSP a través de la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria es la unidad coordinadora del sistema, notificando las informaciones que recibe a los puntos de contacto habituales, a otros puntos designados para situaciones específicas o bien a la AECOSAN, esto último a través de la aplicación informática diseñada a tal efecto (ALCON).

El programa se gestiona más concretamente dentro del Área de Higiene Alimentaria (AHA), en su Sección de Alertas Alimentarias, y las notificaciones de las que se encarga están clasificadas en función de criterios de características del riesgo, población de destino, presentación de casos de morbi/mortalidad, origen y/o distribución del producto involucrado, en varios tipos posibles de acuerdo a los establecidos en el Procedimiento de Gestión del SCIRI de la AECOSAN: “alertas” si es necesaria una actuación rápida de las autoridades competentes y expedientes “informativos” o “varios” cuando no implican dicha actuación inmediata.

Las unidades actuantes habituales son los Servicios de Salud Pública de Áreas, los servicios de control oficial del Ayuntamiento de Madrid y, en determinados casos, el personal del Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria. El sistema funciona también fuera del horario habitual de trabajo y cuando es preciso actúa el **Servicio de Alerta Rápida en Salud Pública** de la DGSP.

Las actuaciones realizadas en estos expedientes van encaminadas a la aplicación de las medidas necesarias en los establecimientos alimentarios para garantizar la retirada del mercado de los productos implicados, todo ello con el fin de proteger a los consumidores, así como a investigar las causas de los incidentes en caso de que el origen de los alimentos sea una empresa de la Comunidad de Madrid. A este respecto, hay que tener en cuenta que en muchas ocasiones resulta más efectivo para gestionar el riesgo contactar con las empresas implicadas, al menos inicialmente, por medios no presenciales, con el fin de agilizar el traslado de la información sobre los incidentes y por tanto la retirada de los productos implicados. Esto se refleja en los indicadores que se han establecido para el programa.^{10 57}

Por otra parte, la información sobre los riesgos gestionados en estos expedientes es de gran utilidad para la programación de los controles oficiales de carácter habitual, por lo que también se comunica a los puntos de contacto la información sobre los asuntos en los que la Comunidad de Madrid no tiene que llevar a cabo actuaciones, pero sí otras CC.AA.


La documentación de apoyo a este programa se elabora en la Sección de Alertas Alimentarias, de acuerdo a las necesidades detectadas y comunicadas en las reuniones de los grupos de coordinación interna establecidos.

Actividades

Actividades		
Actividad 1	Realizar actuaciones con motivo de la notificación de alertas alimentarias.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº de alertas recibidas de la AECOSAN	<i>180/año (P)</i>
	Nº de alertas notificadas por la Comunidad de Madrid	---
	Nº de alertas que han requerido actuaciones de control oficial	---
	Nº de inspecciones y de establecimientos inspeccionados por alerta	---
	Nº de requerimientos de retirada de productos a empresas de forma no presencial	--
Actividad 2	Realizar actuaciones con motivo de la notificación de expedientes de tipo información/variados.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº de expedientes recibidos de la AECOSAN	<i>125/año (P)</i>
	Nº de expedientes notificados por la Comunidad de Madrid	--
	Nº de expedientes que han requerido actuaciones de control oficial	--
	Nº de inspecciones y de establecimientos inspeccionados por expedientes de información/variados	--

Actividades	
Nº de requerimientos de retirada de productos a empresas de forma no presencial por expedientes de información/variantes	--

Programa 7: Vigilancia y control de alimentos

	<p>Correspondencia con programas del PNCOCA 2016-2020</p> <p>Bloque II: control de la información y composición alimentaria</p> <p>Programa 6, control de ingredientes tecnológicos en alimentos</p> <p>Programa 7, control de alimentos irradiados</p> <p>Programa 8, control de alérgenos y sustancias presentes en los alimentos que provocan intolerancias</p> <p>Programa 9, control de alimentos biotecnológicos (OMG)</p> <p>Bloque III: control de riesgos biológicos y químicos</p> <p>Programa 11, control sobre criterios microbiológicos de seguridad alimentaria</p> <p>Programa 12, control de Anisakis</p> <p>Programa 13, control de micotoxinas y toxinas vegetales inherentes en alimentos</p> <p>Programa 14, control de biotoxinas marinas en productos alimenticios</p> <p>Programa 15, control de contaminantes abióticos en alimentos</p> <p>Programa 16, de control de materiales en contacto con alimentos</p> <p>Programa 17, control de residuos de plaguicidas en alimentos</p> <p>Programa 18, control de determinadas sustancias y sus residuos en productos de origen animal</p> <p>Incluido en Plan Integral de Inspección 2016: Plan Parcial de Inspección en Higiene y Seguridad Alimentaria- 5. Programa de vigilancia y control de contaminantes y residuos en alimentos</p> <p>Técnica aplicable: muestreo y análisis</p> <p>Puntos de control: establecimientos alimentarios</p> <p>Procedimientos relacionados:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Toma de muestras de higiene alimentaria ✓ Gestión del Plan de Investigación de Residuos en animales vivos y sus productos ✓ Policía sanitaria ✓ Sanción
<p>Unidad Coordinadora Área de Higiene Alimentaria</p>	
<p>Servicios Responsables Área de Higiene Alimentaria Servicios de Salud Pública de Áreas Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria Laboratorio Regional de Salud Pública</p>	
<p>Coordinación externa</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Actuaciones derivadas del Foro de Discusión Técnico y de la Comisión Institucional de AECOSAN ✓ Coordinación con Corporaciones Locales y otras CCAA. ✓ Actuaciones propias de la Vocalía de la Comunidad de Madrid en la Comisión Nacional de Investigación de Residuos y Sustancias en Animales y sus Productos (PNIR) ✓ Recopilación de datos para la EFSA ✓ Coordinación con la Subdirección de Epidemiología ante brotes alimentarios <p>Coordinación interna</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Comisiones Técnicas de los subprogramas ✓ Grupo de Red de Higiene Alimentaria ✓ Reuniones con Jefes de Servicio de Salud Pública de las Áreas y del Laboratorio Regional de Salud Pública 	
<p>Seguimiento previsto: Anual</p>	

Objetivo general

Evaluar el riesgo vinculado a los peligros biológicos, químicos y de composición presentes en los alimentos producidos y comercializados en la Comunidad de Madrid, a fin de prevenir y limitar los posibles daños para la salud de las personas.

Base legal

El Reglamento CE nº 882/2004:

El artículo 10 del Reglamento (CE) nº 882/2004 recoge que las tareas relacionadas con los controles oficiales se efectuarán por medio de métodos y técnicas adecuados, como son la vigilancia, la verificación, la auditoría, la inspección, el muestreo y el análisis.

Respecto a los alimentos, el artículo 2.11) define el «muestreo para análisis» como la toma de muestras de alimentos o de cualquier otra sustancia (incluso a partir del entorno ambiental) relacionada con la producción, transformación y distribución de alimentos, a fin de verificar, mediante análisis, si se cumple la legislación sobre alimentos.

Este programa organiza los controles oficiales basados en la técnica de muestreo para análisis, teniendo en cuenta los requisitos establecidos en el artículo 11 en cuanto a los métodos, y las disposiciones del artículo 12 para los laboratorios oficiales.

Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agro-alimentaria: los muestreos reglamentarios seguirán el procedimiento establecido en esta norma, garantizando la obtención de tres ejemplares de muestra homogéneos.

Organización del programa

El programa, de carácter plurianual 2016-2020, revisable de forma anual, es horizontal a todos los sectores y fases alimentarias, verificando mediante la técnica de muestreo para análisis, el cumplimiento de los requisitos referidos a la composición, los riesgos biológicos y los riesgos químicos de los alimentos, previstos en la normativa general y específica.

Los muestreos para análisis son programados cada año en base al riesgo, atendiendo a cinco fuentes principales de información sobre peligros alimentarios: 1) resultados de programas previos y aportaciones justificadas de los Servicios Oficiales, 2) nueva normativa, 3) brotes de origen alimentario, 4) alertas alimentarias y 5) solicitudes de datos de la Comisión Europea. Así, se priorizan las actuaciones concretas del control oficial y se proponen nuevos muestreos (nuevos parámetros o productos) para identificar peligros de diversa naturaleza.

Los nuevos muestreos se mantendrán en principio durante dos años consecutivos. Siempre que sea factible, se programarán al menos 30 muestras de cada combinación parámetro/producto, para obtener conjuntos de datos estadísticamente significativos que trasladar a la EFSA.

Los muestreos se efectúan en general desde los Servicios de Salud Pública de las Áreas y las Agrupaciones de mataderos, y los análisis se practican en su mayoría en el Laboratorio Regional de Salud Pública.

Este programa se gestiona a través del Área de Higiene Alimentaria (AHA), en particular desde la Sección de Evaluación y Vigilancia de Riesgos Alimentarios, cuyos Técnicos son responsables de coordinar los diferentes subprogramas y sus respectivas comisiones. En las comisiones participan Técnicos de los Servicios de Salud Pública de las Áreas, del Laboratorio Regional de Salud Pública y del Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria. Estas comisiones participan de forma activa en la preparación de procedimientos e instrucciones de trabajo, fichas de muestreo, guías de apoyo, informes y publicaciones.

El plan de actividad se estructura las denominadas “fichas de muestreo”, documento de edición anual donde se recogen los detalles de cada muestreo programado: objetivo y justificación; tipo de muestreo; productos involucrados; distribución territorial del muestreo; tipo de establecimiento; parámetros y límites a investigar; y otros requisitos específicos que pueden condicionar el muestreo. Las fichas incluyen un informe del Laboratorio Regional de Salud Pública, donde se detalla el cronograma, la cantidad de muestra, las condiciones de transporte, el laboratorio de análisis, las especificaciones del método analítico, y en su caso, el coste de cada análisis.

El programa también se ocupa de gestionar los expedientes relativos a los incumplimientos analíticos obtenidos en muestras de alimentos que han sido tomadas por otras Administraciones, asociaciones o particulares.

De forma regular, el AHA se interrelaciona con los responsables de los demás programas de seguridad alimentaria de la SGHSA, a través de las directrices y coordinación de ésta.

El programa consta de 7 subprogramas, cada uno de los cuales se corresponde con un objetivo específico con su propia base legal:

1. Verificación de criterios microbiológicos y otras normas sanitarias en alimentos.
2. Vigilancia de agentes zoonóticos y otros agentes causantes de brotes en alimentos.
3. Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios.
4. Verificación de composición de alimentos y migraciones de materiales en contacto.
5. Control de contaminantes en productos alimenticios.
6. Control de residuos de plaguicidas en alimentos.
7. Control de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal (PNIR).

Objetivos específicos

Objetivo 1. *Evaluar los riesgos vinculados a los peligros biológicos presentes en los alimentos, para los que se hayan establecido criterios microbiológicos u otras normas sanitarias específicas, a fin de prevenir y limitar los posibles daños a la salud humana.*

Objetivo 2. *Vigilar la aparición de agentes zoonóticos y de agentes causantes de brotes en los alimentos, estudiando las fuentes de infección y sus tendencias.*

Objetivo 3. *Vigilar la aparición de resistencias antimicrobianas en los agentes zoonóticos, agentes causales de brotes y agentes comensales, aislados en los alimentos.*


Objetivo 4. *Evaluar los riesgos vinculados a la composición de los alimentos, incluidas las migraciones de los materiales en contacto con ellos, a fin de prevenir y/ limitar los posibles daños a la salud humana.*

Objetivo 5. *Evaluar los riesgos vinculados a la presencia de contaminantes en los productos alimenticios, a fin de prevenir y/ limitar los posibles daños a la salud humana.*

Objetivo 6. *Evaluar los riesgos vinculados a la presencia de residuos de plaguicidas en los alimentos, a fin de prevenir y/ limitar los posibles daños a la salud humana.*

Objetivo 7. *Evaluar los riesgos vinculados a la presencia de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal, a fin de prevenir y/ limitar los posibles daños a la salud humana.*

Subprograma de **verificación de criterios microbiológicos y otras normas sanitarias en alimentos**

	<p>Correspondencia con programas del PNCOCA 2016-2020</p> <p>Bloque III: control de riesgos biológicos y químicos Programa 11, control sobre criterios microbiológicos de seguridad alimentaria Programa 12, control de Anisakis Programa 14, control de biotoxinas marinas en productos alimenticios</p> <p>Incluido en Plan Integral de Inspección 2016: Plan Parcial de Inspección en Higiene, Calidad y Seguridad Alimentaria- 5. Programa de vigilancia y control de contaminantes y residuos en alimentos. Objetivo 1.</p> <p>Técnica aplicable: muestreo y análisis</p> <p>Puntos de control: establecimientos alimentarios</p> <p>Procedimientos relacionados:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Toma de muestras de higiene alimentaria ✓ Policía sanitaria ✓ Sanción
<p>Unidad Coordinadora Área de Higiene Alimentaria</p>	
<p>Servicios Responsables Área de Higiene Alimentaria Servicios de Salud Pública de Áreas Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria Laboratorio Regional de Salud Pública</p>	
<p>Coordinación externa</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Actuaciones derivadas del Foro de Discusión Técnico y de la Comisión Institucional de AECOSAN ✓ Coordinación con Corporaciones Locales. ✓ Recopilación de datos para la EFSA <p>Coordinación interna</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Comisión Técnica del subprograma ✓ Grupo de Red de Higiene Alimentaria ✓ Reuniones con Jefes de Servicio de Salud Pública de las Áreas y del Laboratorio Regional de Salud Pública 	
<p>Seguimiento previsto: Anual</p>	

Objetivo específico

Evaluar y gestionar los riesgos vinculados a los peligros biológicos presentes en los alimentos, para los que se hayan establecido criterios microbiológicos u otras normas sanitarias específicas, a fin de prevenir y limitar los posibles daños a la salud humana.

Base legal específica

Reglamento (CE) Nº 853/2004.

Reglamento (CE) nº 854/2004.

Reglamento (CE) nº 2073/2005, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 2075/2005.

Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por Anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.

Organización del subprograma

El subprograma se ocupa de verificar, mediante muestreo y análisis, el cumplimiento de la legislación relativa a los agentes biológicos para los que se han establecido límites en determinados tipos de alimentos:

- Criterios microbiológicos de higiene del proceso.
- Criterios microbiológicos de seguridad alimentaria.^{58 59 60}
- Anisakis en productos de la pesca.⁶¹
- Biotoxinas marinas en moluscos bivalvos vivos.^{62 63 64}
- Triquina en carne de porcino.^{34 35}

En el curso de los muestreos, los Inspectores oficiales también verifican que las empresas cumplen con sus obligaciones en el marco de sus sistemas de autocontrol (ej. muestreos y análisis de alimentos y superficies, estudios de vida útil, análisis de las tendencias de resultados, actuaciones ante incumplimientos de los límites legales).

Para la elección anual de la programación, además de las 5 fuentes de información descritas en el programa, se tienen en cuenta las siguientes: las categorías de alimentos para las que se han establecido criterios microbiológicos u otras normas sanitarias, al objeto de que sean verificadas todas de forma progresiva; el censo de establecimientos elaboradores, al objeto de que todos sean verificados; la aparición de nuevas tecnologías, al objeto de verificar los alimentos nuevos que surjan en los mercados; y los datos de hábitos y paneles de consumo de alimentos por la población de nuestra Comunidad, al objeto de verificar aquellos alimentos de mayor consumo.




Los alimentos a muestrear serán solamente aquellos para los que la normativa establece un criterio microbiológico o un agente biológico asociado a un límite de cumplimiento.

Los distintos agentes biológicos a analizar son: bacterias, virus, hongos, mohos, algas, parásitos microscópicos, sus toxinas, sus metabolitos, aminor de degradación y otros compuestos asociados.

La evaluación de los datos obtenidos abarca el estudio de las tendencias de cada muestreo. Posteriormente, el conjunto de datos se traslada a través de los distintos sistemas de información de la AECOSAN: Informe Anual del PNCOCA e **Informe Sumario de la Unión Europea sobre fuentes y tendencias de las zoonosis, agentes zoonóticos y brotes alimentarios**⁶⁵ Para este último informe, se facilitan los datos que se describen a continuación:

1. Agentes Zoonóticos
 - A. Cumplimientos
 - 1.2 Salmonella en Carne y Productos Cárnicos
 - 1.3 Salmonella en Otros Alimentos
 - 1.5 Listeria
 - 1.7 E.coli
 - 1.8 Enterotoxinas estafilocócicas en alimentos
 - 1.9 Enterobacter sakazakii en productos alimenticios
 - 1.10 Histamina en alimentos
 - 1.11 Staphylococcus en alimentos
 - B. Medidas Adoptadas
 - C. Otra Información

Actividades

Actividades		
Actividad 1	Programar muestreos oficiales de alimentos para analizar criterios microbiológicos y otras normas sanitarias específicas	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	nº muestras programadas	650 (E)
	nº de fichas de muestreo elaboradas	18/20
Actividad 2	Tomar y analizar las muestras programadas	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	nº de muestras tomadas y analizadas	> 90%
Actividad 3	<p>Actuar ante los incumplimientos analíticos que se detecten en los muestreos oficiales programados:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tomar una muestra reglamentaria cuando se supere un límite legal en un muestreo prospectivo previo. - Retirar del mercado el alimento muestreado, una vez confirmado el incumplimiento por una muestra reglamentaria. - Proponer el inicio de expediente sancionador contra la empresa alimentaria responsable, una vez confirmado el incumplimiento de una muestra reglamentaria. - Suspender la actividad del establecimiento - Apercibimiento o requerimiento de corrección de incumplimiento - Auditoría del sistema de autocontrol (APPCC) - Comunicar a la SGHSA el incumplimiento, cuando sea necesario su traslado a otras Administraciones, incluyendo la posible activación de una alerta alimentaria nacional 	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº de muestras que incumplen	---
	Nº total de actuaciones	<i>Al menos 1 actuación por cada muestra que incumpla</i>
	Nº de muestras reglamentarias	

Actividades		
	Nº de retiradas del mercado	
	Nº de sanciones propuestas	
	Nº de suspensiones de actividad	
	Nº de apercibimientos	
	Nº de auditorías autocontrol	
	Nº de muestras comunicadas	

Subprograma de vigilancia de agentes zoonóticos y otros agentes causantes de brotes en alimentos

Unidad Coordinadora Área de Higiene Alimentaria	Correspondencia con programas del PNCOCA 2016-2020 Bloque III: control de riesgos biológicos y químicos Programa 11, control sobre criterios microbiológicos de seguridad alimentaria Incluido en Plan Integral de Inspección 2016: Plan Parcial de Inspección en Higiene, Calidad y Seguridad Alimentaria- 5. Programa de vigilancia y control de contaminantes y residuos en alimentos. Objetivo 1 y 3 Técnica aplicable: muestreo y análisis Puntos de control: establecimientos alimentarios Procedimientos relacionados: <input checked="" type="checkbox"/> Toma de muestras de higiene alimentaria
Servicios Responsables Área de Higiene Alimentaria Servicios de Salud Pública de Áreas Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria Laboratorio Regional de Salud Pública	
Coordinación externa <ul style="list-style-type: none"> ✓ Actuaciones derivadas del Foro de Discusión Técnico y de la Comisión Institucional (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición) ✓ Coordinación con Corporaciones Locales. ✓ Recopilación de datos para la EFSA Coordinación interna <ul style="list-style-type: none"> ✓ Comisión Técnica del subprograma ✓ Grupo de Red de Higiene Alimentaria ✓ Reuniones con Jefes de Servicio de Salud Pública de las Áreas y del Laboratorio Regional de Salud Pública ✓ Coordinación con la Subdirección de Epidemiología ante brotes alimentarios 	
Seguimiento previsto: Anual	

Objetivo específico

Vigilar la aparición de agentes zoonóticos y de agentes causantes de brotes en los alimentos, estudiando las fuentes de infección y sus tendencias.

Base legal específica

Real Decreto 1940/2004, de 27 de septiembre, sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos.

Reglamento (CE) Nº 2160/2003, de 17 de noviembre de 2003, sobre el control de la salmonella y otros agentes zoonóticos específicos transmitidos por los alimentos.

Organización del subprograma

El subprograma se ocupa de vigilar las zoonosis y agentes zoonóticos en los alimentos, de acuerdo con las listas establecidas en el anexo I del Real Decreto 1940/2004:

Lista A, objeto de vigilancia obligatoria: brucelosis, campilobacteriosis, listeriosis, salmonelosis, triquinosis, tuberculosis por *Mycobacterium bovis* y *Escherichia coli* verotoxigénico.

Lista B, objeto de vigilancia en función de la situación epidemiológica:

1. Zoonosis víricas: virus de la hepatitis A

2. Zoonosis bacterianas: botulismo, tuberculosis distintas de la indicada en la parte A, vibriosis, yersiniosis.
3. Zoonosis parasitarias: anisakiasis, cisticercosis, toxoplasmosis.
4. Otras zoonosis y agentes zoonóticos.

Además, se trata de identificar el agente causal de los brotes alimentarios que se declaran en la Comunidad de Madrid, mediante los muestreos y análisis practicados por los Servicios Oficiales en el curso de las investigaciones epidemiológicas


Los alimentos a muestrear serán todos los alimentos que se elaboran y comercializan en la Comunidad de Madrid en base a los riesgos emergentes o su asociación a brotes alimentarios.⁶⁶





De las 5 fuentes de información habituales para la elección anual de la programación, destacan los brotes de origen alimentario surgidos en nuestra Comunidad y en otros territorios^{67 68}, y los riesgos emergentes; además, se tienen en cuenta las siguientes: las categorías de alimentos para las que la legislación asocia a la aparición de un agente zoonótico, al objeto de que todas las categorías de alimentos sean vigiladas de forma rutinaria y programada; el censo de establecimientos elaboradores, al objeto de que todos sean verificados; y los datos de hábitos y paneles de consumo de alimentos por la población de nuestra Comunidad, al objeto de verificar aquellos alimentos de mayor consumo.

Posteriormente, se recopilan y envían a la AECOSAN los resultados obtenidos durante el año precedente, a través de la aplicación ALCON, para contribuir al **Informe Sumario de la Unión Europea sobre fuentes y tendencias de las zoonosis, agentes zoonóticos y brotes alimentarios**^{65 69 70}. Se detallan las muestras tomadas de cada alimento y los patógenos detectados, incluida su tipificación, según se enumera a continuación:

1. Agentes Zoonóticos
 - A. Cumplimientos
 - 1.1 Brucella
 - 1.2 Salmonella en Carne y Productos Cárnicos
 - 1.3 Salmonella en Otros Alimentos
 - 1.4 Campylobacter
 - 1.6 Yersinia
 2. Mataderos
 - 2.1 Animales Silvestres y Matanza Domiciliaria
 - 2.2 Mataderos de Territorio Nacional
 - 2.3 Mataderos de Territorio Comunitario
 - 2.4 Mataderos de Terceros Países

Actividades

Actividades		
Actividad 1	Programar muestreos oficiales de alimentos para analizar agentes zoonóticos y otros agentes causantes de brotes.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº muestras programadas	300
	Nº de fichas de muestreo elaboradas	5

Actividades		
Actividad 2	Tomar y analizar las muestras programadas.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº de muestras tomadas	> 90%
Actividad 3	<p>Actuar ante los hallazgos analíticos en los que se detecten agentes zoonóticos o causantes de brotes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apercibimiento o requerimiento de adopción de medidas preventivas - Comunicar a la SGHSA el incumplimiento, cuando sea necesario su traslado a otras Administraciones, incluyendo la posible activación de una alerta alimentaria nacional 	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº de muestras con zoonóticos	--
	Nº total de actuaciones	<i>Al menos 1 actuación por cada muestra con zoonóticos</i>
	Nº de apercibimientos	--
	Nº de muestras comunicadas	--
Actividad 4	Identificar el agente causal de los brotes de origen alimentario que se declaran en la Comunidad de Madrid, mediante los muestreos y análisis practicados por los Servicios Oficiales en el curso de las investigaciones epidemiológicas.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº de muestras tomadas por brotes	
	Nº y % de muestras con hallazgos	
Actividad 5	Caracterizar el peligro de determinados patógenos zoonóticos y ciertos comensales que se detecten en las muestras analizadas mediante tipificación.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº de zoonóticos detectados	
	Nº de zoonóticos tipificados	

Subprograma de vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios

	<p>Correspondencia con programas del PNCOCA 2016-2020: No</p> <p>Incluido en Plan Integral de Inspección</p> <p>2016: Plan Parcial de Inspección en Higiene, Calidad y Seguridad Alimentaria- 5. Programa de vigilancia y control de contaminantes y residuos en alimentos. Objetivo 1</p> <p>Técnica aplicable: muestreo y análisis</p> <p>Puntos de control: establecimientos alimentarios</p> <p>Procedimientos relacionados:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Toma de muestras de higiene alimentaria
<p>Unidad Coordinadora Área de Higiene Alimentaria</p>	
<p>Servicios Responsables Área de Higiene Alimentaria Servicios de Salud Pública de Áreas Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria Laboratorio Regional de Salud Pública</p>	
<p>Coordinación externa</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Actuaciones derivadas del Foro de Discusión Técnico y de la Comisión Institucional de AECOSAN ✓ Recopilación de datos para la EFSA <p>Coordinación interna</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Grupo de Red de Higiene Alimentaria ✓ Reuniones con Jefes de Servicio de Salud Pública de las Áreas y del Laboratorio Regional de Salud Pública 	
<p>Seguimiento previsto: Anual</p>	

Objetivo específico

Vigilar la aparición de resistencias antimicrobianas en los agentes zoonóticos, agentes causales de brotes y agentes comensales, aislados en los alimentos.

Base legal específica

Real Decreto 1940/2004.

Reglamento (CE) Nº 2160/2003.

Decisión 2013/652/UE, de 12 de noviembre de 2013, sobre el seguimiento y la notificación de la resistencia de las bacterias zoonóticas y comensales a los antibióticos.

Organización del subprograma



La vigilancia de la resistencia de las bacterias comensales (ej. E.coli) y zoonóticas o causantes de brotes (p.ej. Salmonella, Campylobacter), se realiza sobre las cepas aisladas en las muestras tomadas en los otros subprogramas. Además, se programan muestreos específicos en base a las directrices de la Unión Europea⁷¹ para España, y a la posterior distribución a las CCAA por parte de la AECOSAN (ej. E.coli productos de enzimas betalactamasas de espectro ampliado, betalactamasas AmpC y de carbapenemasas).


La evaluación, la determinación de las tendencias y de las fuentes de la resistencia bacteriana, su recopilación y envío a la AECOSAN, a través de la aplicación ALCON^{72 73}, se realizan para contribuir a desarrollar el **Informe Sumario de la Unión Europea sobre resistencia antimicrobiana en bacterias zoonóticas e indicadoras de humano, animales y alimentos**⁷⁴. Con ello se pretende detectar la aparición de nuevos mecanismos de resistencia, poder proporcionar los datos necesarios para llevar a cabo análisis de riesgos pertinentes para la sanidad animal y la salud humana, y proporcionar una base para formular recomendaciones futuras.^{75 76 77}

Los datos de resistencia antimicrobiana aportados al informe de la Unión Europea son los siguientes:


- 1 Sensibilidad Antimicrobiana en Salmonella. Cualitativa
- 2 Límites Salmonella
- 3 Resistencia Antimicrobiana de Salmonella. Cuantitativa dilución
- 4 Resistencia Antimicrobiana de Salmonella. Cuantitativa difusión
- 5 Sensibilidad Antimicrobiana en Campylobacter. Cualitativa
- 6 Límites Campylobacter
- 7 Resistencia Antimicrobiana en Campylobacter. Cuantitativa dilución
- 8 Sensibilidad Antimicrobiana en E. Coli.
- 9 Límites E. Coli
- 10 Resistencia Antimicrobiana de E. coli. Cuantitativa dilución
- 11 Resistencia Antimicrobiana de E. coli. Cuantitativa difusión

Actividades

Actividades		
Actividad 1	Programar muestreos oficiales de alimentos para analizar resistencias antimicrobianas en alimentos.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	nº muestras programadas	35
	nº de fichas de muestreo elaboradas	1
Actividad 2	Tomar y analizar las muestras programadas.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	nº de muestras tomadas	>90%
Actividad 3	Caracterizar el peligro de determinados patógenos zoonóticos y ciertos comensales que se detecten en las muestras analizadas mediante el estudio de resistencias antimicrobianas.	

Actividades		
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº de zoonóticos detectados	
	Nº de resistencias antimicrobianas	

Subprograma de verificación de composición de alimentos y migraciones de materiales en contacto

	<p>Correspondencia con programas del PNCOCA 2016-2020</p> <p>Bloque II: control de la información y composición alimentaria Programa 6, control de ingredientes tecnológicos en alimentos Programa 7, control de alimentos irradiados Programa 8, control de alérgenos y sustancias presentes en los alimentos que provocan intolerancias Programa 9, control de alimentos biotecnológicos (OMG)</p> <p>Bloque III: control de riesgos biológicos y químicos Programa 16, de control de materiales en contacto con alimentos</p> <p>Incluido en Plan Integral de Inspección 2016: Plan Parcial de Inspección en Higiene, Calidad y Seguridad Alimentaria- 5. Programa de vigilancia y control de contaminantes y residuos en alimentos. Objetivo 2</p> <p>Técnica aplicable: muestreo y análisis</p> <p>Puntos de control: establecimientos alimentarios</p> <p>Procedimientos relacionados:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Toma de muestras de higiene alimentaria ✓ Policía sanitaria ✓ Sanción
<p>Unidad Coordinadora Área de Higiene Alimentaria</p>	
<p>Servicios Responsables Área de Higiene Alimentaria Servicios de Salud Pública de Áreas Laboratorio Regional de Salud Pública</p>	
<p>Coordinación externa</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Actuaciones derivadas del Foro de Discusión Técnico y de la Comisión Institucional de AECOSAN ✓ Coordinación con Corporaciones Locales. ✓ Recopilación de datos para la EFSA <p>Coordinación interna</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Comisión Técnica del subprograma ✓ Grupo de Red de Higiene Alimentaria ✓ Reuniones con Jefes de Servicio de Salud Pública de las Áreas y del Laboratorio Regional de Salud Pública 	
<p>Seguimiento previsto: Anual</p>	

Objetivo específico

Evaluar los riesgos vinculados a la composición de los alimentos, incluidas las migraciones de los materiales en contacto con ellos, a fin de prevenir y/ limitar los posibles daños a la salud humana.

Base legal específica

Reglamento (UE) nº 1169/2011, (alérgenos, ingredientes, información nutricional).

Real Decreto 126/2015 (minorista y restauración).

Reglamento (CE) nº 853/2004-(requisitos de identidad y composición).

Reglamento (CE) nº 41/2009.

Reglamento (UE) nº 828/2014.

Reglamento (CE) nº 1332/2008.

Reglamento (CE) nº 1333/2008.

Reglamento (CE) nº 1334/2008.

Reglamento (CE) Nº 1139/98.

Reglamento (CE) nº 258/97.

Real Decreto 348/2001.

Reglamento (CE) 1935/2004, de 27 de Octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Organización del subprograma

El subprograma se ocupa de tomar muestras para analizar peligros vinculados a la composición de los alimentos, como son la composición nutricional, los ingredientes tecnológicos, las sustancias causantes de alergias e intolerancias y los alimentos biotecnológicos (OMG), así como los peligros asociados a sus tratamientos, como son la irradiación o las migraciones a partir los envases en contacto con los alimentos.




Los **puntos de control** abarcan todas las fases y sectores. No obstante, las actividades realizadas en establecimientos fabricantes, envasadores o responsables de la puesta en el mercado, constituyen el punto más eficaz, puesto que permite verificar in situ la presencia y la exactitud del etiquetado del producto alimenticio listo para comercializar con destino al consumidor final.

La **naturaleza del control** se basará en la verificación, mediante toma de muestras para análisis en laboratorio, de los requisitos legales sobre composición de los alimentos, incluidas las migraciones de materiales en contacto, que tenga repercusión en seguridad alimentaria, de manera directa o indirecta. Cuando el control se realice mediante inspección visual de la información facilitada al consumidor, esta actividad de control se contemplará dentro del programa CICA.


En la programación de las muestras para el control de la **composición nutricional** se tendrán en cuenta las reglamentaciones específicas para los alimentos destinados a las poblaciones más vulnerables, en particular los niños.⁴³

En la programación de las muestras para el control de **ingredientes tecnológicos**^{44 45} se tendrán en cuenta los criterios generales, prestando especial atención hacia la información que proporcionen los grupos de trabajo de aditivos, otros programas y la solicitud de datos por parte de la EFSA para la re-evaluación científica de la exposición a aditivos. Las muestras serán reglamentarias siempre que sea posible cumplir con los requisitos del Real Decreto 1945/1983. En estos muestreos se valorará la declaración de aditivos en el etiquetado y las menciones específicas y obligatorias que se deban incluir en función del aditivo empleado. Los datos se declaran en el formato "Standard Sample Description" (SSD) de la EFSA.⁷⁸

Actividades

Actividades		
Actividad 1	Programar muestreos oficiales de alimentos para analizar su composición.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	nº muestras programadas	<i>150/año</i>
	nº de fichas de muestreo elaboradas	<i>4/año</i>
Actividad 2	Tomar y analizar las muestras programadas.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	nº de muestras tomadas	<i>>90%</i>
Actividad 3	<p>Actuar ante los incumplimientos analíticos que se detecten en los muestreos oficiales programados:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tomar una muestra reglamentaria cuando se supere un límite legal en un muestreo prospectivo previo. - Retirar del mercado el alimento muestreado, una vez confirmado el incumplimiento por una muestra reglamentaria. - Proponer el inicio de expediente sancionador contra la empresa alimentaria responsable, una vez confirmado el incumplimiento de una muestra reglamentaria. - Suspensión de actividad del establecimiento - Apercibimiento o requerimiento de corrección de incumplimiento - Auditoría del sistema de autocontrol (APPCC) - Comunicar a la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria el incumplimiento, cuando sea necesario su traslado a otras Administraciones, incluyendo la posible activación de una alerta alimentaria nacional 	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº de muestras que incumplen	--
	<p>Nº total de actuaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nº de muestras reglamentarias - Nº de retiradas del mercado - Nº de sanciones propuestas - Nº de suspensiones de actividad - Nº de apercibimientos - Nº de auditorías autocontrol - Nº de muestras comunicadas 	<i>Al menos 1 actuación por cada muestra que incumpla</i>

Subprograma de verificación de contaminantes en productos alimenticios

		<p>Correspondencia con programas del PNCOCA 2016-2020</p> <p>Bloque III: control de riesgos biológicos y químicos</p> <p>Programa 13, control de micotoxinas y toxinas vegetales inherentes en alimentos</p> <p>Programa 15, control de contaminantes abióticos en alimentos</p> <p>Incluido en Plan Integral de Inspección 2016: Plan Parcial de Inspección en Higiene, Calidad y Seguridad Alimentaria- 5. Programa de vigilancia y control de contaminantes y residuos en alimentos. Objetivo 2.</p> <p>Técnica aplicable: muestreo y análisis</p> <p>Puntos de control: establecimientos alimentarios</p> <p>Procedimientos relacionados:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Toma de muestras de higiene alimentaria ✓ Policía sanitaria ✓ Sanción
<p>Unidad Coordinadora</p> <p>Área de Higiene Alimentaria</p>		
<p>Servicios Responsables</p> <p>Área de Higiene Alimentaria Servicios de Salud Pública de Áreas Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria Laboratorio Regional de Salud Pública</p>		
<p>Coordinación externa</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Actuaciones derivadas del Foro de Discusión Técnico y de la Comisión Institucional de AECOSAN ✓ Coordinación con Corporaciones Locales. ✓ Recopilación de datos para la EFSA <p>Coordinación interna</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Comisión Técnica del subprograma ✓ Grupo de Red de Higiene Alimentaria ✓ Reuniones con Jefes de Servicio de Salud Pública de las Áreas y del Laboratorio Regional de Salud Pública 		
<p>Seguimiento previsto: Anual</p>		

Objetivo específico

Evaluar los riesgos vinculados a la presencia de contaminantes en los alimentos, a fin de prevenir y limitar los posibles daños a la salud humana.

Base legal específica

Reglamento (CE) Nº 1881/2006, de 19 de diciembre, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 1882/2006, de 19 de diciembre de 2006, por el que se establecen los métodos de muestreo y de análisis para el control oficial del contenido de nitratos en ciertos productos alimenticios.

Reglamento (CE) Nº 401/2006, de 23 de febrero, por el que se establecen los métodos de muestreo y de análisis para el control oficial del contenido de micotoxinas en los productos alimenticios. La Comisión Europea ha publicado una guía de ayuda a las autoridades competentes de los EEMM sobre esta normativa.⁷⁹

Reglamento (CE) nº 333/2007, de 28 de marzo de 2007, por el que se establecen los métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de plomo, cadmio, mercurio, estaño inorgánico, 3-MCPD y benzo(a) pireno en los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 589/2014, de 2 de junio de 2014, por el que se establecen métodos de muestreo y de análisis para el control de los niveles de dioxinas, PCB similares a las dioxinas y PCB no similares a las dioxinas en determinados productos alimenticios.

Recomendaciones-contaminantes sujetos a contenidos máximos:

Recomendación 2013/711/UE, de 3 de diciembre de 2013, relativa a la reducción de los niveles de dioxinas, furanos y PCB en los piensos y los productos alimenticios.⁸⁰

Recomendación 2014/661/UE, de 10 de septiembre de 2014, sobre el control de la presencia de 2- y 3-monocloropropano-1,2-diol (2- y 3-MCPD), de ésteres de ácidos grasos de 2- y 3-MCPD y de ésteres glicídicos de ácidos grasos en los alimentos.⁸¹

Recomendación 2014/193/UE, de 4 de abril de 2014, sobre la reducción de la presencia de cadmio en los productos alimenticios.⁸²

Recomendación 2012/154/UE, de 15 de marzo de 2012, sobre el control de la presencia de alcaloides de cornezuelo en los piensos y los alimentos.⁸³

Recomendaciones-contaminantes no sujetos a contenidos máximos:

Recomendación 2013/647/UE, de 8 de noviembre de 2013, relativa a la investigación de los niveles de acrilamida en los alimentos.⁸⁴

Recomendación 2014/118/UE, de 3 de marzo de 2014, sobre la vigilancia de los residuos de materiales ignífugos bromados en los alimentos.⁸⁵

Recomendación 2010/133/UE, de 2 de marzo de 2010, relativa a la prevención y la reducción de la contaminación de carbamato de etilo en aguardientes de frutas de hueso y aguardientes de hollejo de frutas de hueso y al seguimiento de los niveles de carbamato de etilo en estas bebidas.⁸⁶

Recomendación 2010/161/UE, de 17 de marzo de 2010, relativa a la vigilancia de las sustancias perfluoroalquiladas en los alimentos.⁸⁷

Recomendación 2013/165/UE, de 27 de marzo de 2013, sobre la presencia de las toxinas T-2 y HT-2 en los cereales y los productos a base de cereales.⁸⁸

Recomendación 2014/662/UE, de 10 de septiembre de 2014, sobre buenas prácticas para prevenir y reducir la presencia de alcaloides opiáceos en las semillas de adormidera y los productos que contienen semillas de adormidera.⁸⁹

Organización del subprograma

La naturaleza del control oficial será la toma de muestras y análisis cuantitativo para comprobar que los alimentos no presentan niveles de contaminantes que superen los contenidos máximos establecidos en la legislación vigente, o que se encuentran por debajo de los niveles de acción establecidos en su caso.

Las muestras se programarán en función del riesgo atendiendo a los criterios generales expuestos en el programa, y prestando un interés especial a la presencia de contaminantes en los alimentos infantiles. Los métodos de muestreo serán los que establezca la legislación existente al respecto en función del tipo de contaminante, los cuales consideran una distribución no homogénea del contaminante en el alimentos y permiten obtener muestras representativas de la presencia de los mismos. Las muestras

serán de carácter prospectivo para la investigación de contaminantes en los que no se hayan establecidos niveles máximos permitidos; para aquellos contaminantes que sí tengan fijados estos niveles, se podrá considerar realizar muestreos reglamentarios, siempre que se pueda cumplir los requisitos de la legislación en cuanto a la representatividad de los muestreos y al análisis de cada uno de los ejemplares de muestra (Real Decreto 1945/1983).



Para contaminantes que están presentes como resultado del procesado de los alimentos (ej. hidrocarburos aromáticos policíclicos, acrilamida, etc.), las muestras se programarán siempre que sea posible en establecimientos elaboradores, en donde sea posible verificar las buenas prácticas de fabricación y elaboración, y actuar de forma más eficaz en caso de incumplimientos o superación de los niveles de acción.


Siempre que para la reducción de la presencia de contaminantes estén publicadas guías de buenas prácticas o recomendaciones, éstas se difundirán o se comprobará que son conocidas por parte de los operadores económicos.

La presencia de contaminantes en niveles no permitidos dará lugar, además de a las medidas establecidas en caso de muestras no conformes, a una investigación sobre el origen de la misma; en el caso de contaminantes medioambientales, se comunicará a las autoridades competentes en la materia para posibles actuaciones sobre el origen de la contaminación.


Este programa tiene como finalidad, además comprobar el cumplimiento de la legislación, la recogida de datos con la información que sea necesaria en cada caso, y que permita valorar la exposición de los consumidores a los diferentes contaminantes. Para ello, se solicitarán en cada muestreo unos datos adicionales que serán enviados a la EFSA en el formato Standard Sample Description (SSD) ⁷⁸ con el fin de que, una vez evaluado el riesgo, se puedan establecer medias de gestión apropiadas.

Actividades

Actividades		
Actividad 1	Programar muestreos oficiales de alimentos para analizar contaminantes: <ul style="list-style-type: none"> - Micotoxinas y toxinas vegetales - Contaminantes abióticos 	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº muestras programadas	200/año
	Nº de fichas de muestreo elaboradas	4/año
Actividad 2	Tomar y analizar las muestras programadas.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº de muestras tomadas	>90%
Actividad 3	Actuar ante los incumplimientos analíticos que se detecten en los muestreos oficiales programados:	

Actividades		
	<ul style="list-style-type: none"> - Tomar una muestra reglamentaria cuando se supere un límite legal en un muestreo prospectivo previo. - Retirar del mercado el alimento muestreado, una vez confirmado el incumplimiento por una muestra reglamentaria. - Proponer el inicio de expediente sancionador contra la empresa alimentaria responsable, una vez confirmado el incumplimiento de una muestra reglamentaria. - Suspensión de actividad del establecimiento - Apercibimiento o requerimiento de corrección de incumplimiento - Auditoría del sistema de autocontrol (APPCC) - Comunicar a la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria el incumplimiento, cuando sea necesario su traslado a otras Administraciones, incluyendo la posible activación de una alerta alimentaria nacional 	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº de muestras que incumplen	--
	Nº total de actuaciones: <ul style="list-style-type: none"> - Nº de muestras reglamentarias - Nº de retiradas del mercado - Nº de sanciones propuestas - Nº de suspensiones de actividad - Nº de apercibimientos - Nº de auditorías autocontrol - Nº de muestras comunicadas 	<i>Al menos 1 actuación por cada muestra que incumpla</i>

Subprograma de control de residuos de plaguicidas en alimentos

	<p>Correspondencia con programas del PNCOCA 2016-2020</p>
<p>Unidad Coordinadora Área de Higiene Alimentaria</p>	<p>Bloque III: control de riesgos biológicos y químicos</p>
<p>Servicios Responsables Área de Higiene Alimentaria Servicios de Salud Pública de Áreas Laboratorio Regional de Salud Pública</p>	<p>Programa 17, control de residuos de plaguicidas en alimentos</p> <p>Incluido en Plan Integral de Inspección 2016: Plan Parcial de Inspección en Higiene, Calidad y Seguridad Alimentaria- 5. Programa de vigilancia y control de contaminantes y residuos en alimentos. Objetivo 2.</p>
<p>Coordinación externa</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Actuaciones derivadas del Foro de Discusión Técnico y de la Comisión Institucional (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición) ✓ Coordinación con Corporaciones Locales. ✓ Recopilación de datos para la EFSA <p>Coordinación interna</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Comisión Técnica del subprograma ✓ Grupo de Red de Higiene Alimentaria ✓ Reuniones con Jefes de Servicio de Salud Pública de las Áreas y del Laboratorio Regional de Salud Pública 	<p>Técnica aplicable: muestreo y análisis</p> <p>Puntos de control: establecimientos alimentarios</p> <p>Procedimientos relacionados:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Toma de muestras de higiene alimentaria ✓ Policía sanitaria ✓ Sanción
<p>Seguimiento previsto: Anual</p>	

Objetivo específico

Evaluar los riesgos vinculados a la presencia de residuos de plaguicidas en los alimentos, a fin de prevenir y limitar los posibles daños a la salud humana.

Base legal específica

Reglamento (CE) Nº 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen animal y vegetal, que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.

Reglamento (UE) 2015/595, de 15 de abril, relativo a un programa plurianual coordinado de control de la Unión para 2016, 2017 y 2018 destinado a garantizar el respeto de los límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos de origen vegetal y animal y a evaluar el grado de exposición de los consumidores a estos residuos.

Real Decreto 290/2003, de 7 de marzo, por el que se establecen los métodos de muestreo para el control de residuos de plaguicidas en los productos de origen vegetal y animal.

Real Decreto 490/1998, de 27 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria específica de los Alimentos Elaborados a Base de Cereales y Alimentos Infantiles para Lactantes y Niños de Corta Edad.

Real Decreto 867/2008, de 23 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria específica de los Preparados para Lactantes y de los Preparados de Continuación.

Organización del subprograma

El Reglamento 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, y los Reglamentos que desarrollan sus Anexos establecen unos Límites Máximos de Residuos (LMR) en alimentos de origen vegetal y animal. Asimismo, en este reglamento se establecen dos tipos de programas de control oficial, que se deberán realizar con carácter anual por parte de los Estados Miembros: **los Programas plurianuales coordinados de control y los programas nacionales de control.**⁹⁰

El programa comunitario plurianual coordinado de control de la Unión Europea está destinado a garantizar el respeto de los límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos de origen vegetal y animal, y a evaluar el grado de exposición de los consumidores a estos residuos. Para ello, se establecen las combinaciones de productos y plaguicidas que deben muestrearse cada año, considerando que alrededor de 30 productos constituyen la dieta básica de los europeos y que se deberán muestrear en grupos de unos 10 alimentos en ciclos trienales. Los plaguicidas que con carácter obligatorio o voluntario se deberán muestrear, son elegidos por su perfil toxicológico o por los resultados obtenidos en la evaluación de la exposición de años anteriores realizada por la EFSA.

La programación anual tendrá en consideración el Programa plurianual coordinado de la Unión Europea, así como las combinaciones de productos y plaguicidas que se incluyan en las directrices enviadas por AECOSAN para el plan nacional de control. Es un requisito legislativo que la programación sea enviada a la AECOSAN/Unión Europea el año anterior a su ejecución.

La toma de muestras se realiza siguiendo el método descrito en el Real Decreto 290/2003, de 7 de marzo, que transpone la Directiva 2002/63/CE. Dicho método presupone una distribución heterogénea de los residuos de plaguicidas en un lote de alimentos, por lo que requiere la toma de un determinado número de muestras primarias, a partir de distintos puntos del lote, para conformar una muestra global que se remite al laboratorio. El número de muestras elementales dependerá del peso de las piezas unitarias de alimentos que componen el lote y del tamaño del mismo.^{91 92}

Los muestreos se programan de tipo prospectivo, considerando el elevado grado de resultados conformes, la complejidad del método de muestreo, el carácter perecedero de los alimentos y el muestreo en minoristas. En caso de tener que realizar un muestreo reglamentario, se seguirá el procedimiento establecido en el R.D. 1945/1983, garantizando la obtención de tres ejemplares de muestra homogéneos.

Puesto que los niveles máximos de plaguicidas no son toxicológicos, y no implican un riesgo directo para el consumidor, en todas las muestras en las que se detecten niveles de residuos por encima de los permitidos será necesario caracterizar el riesgo, es decir, valorar en qué medida la concentración encontrada supera los valores de referencia para la salud establecidos para cada sustancia. Para ello, se utilizará el **modelo PRIMo**^{xx} de la EFSA y la información toxicológica de la base de datos de sustancias activas de plaguicidas de la Comisión Europea. Asimismo, la Comisión Europea ha elaborado una guía para ayudar a la toma de decisiones sobre la comunicación al sistema de alertas europeas (RASFF) de los alimentos que superan los niveles permitidos de plaguicidas.⁹³

^{xx} PRIMo – Pesticide Residue Intake Model: Modelo desarrollado por EFSA para estimar la exposición aguda y crónica de los consumidores teniendo en cuenta los datos nacionales de consumo de alimentos.


[Accesible en>](#)

Es así mismo requisito legislativo presentar a la Unión Europea los resultados de los análisis de las muestras efectuados cada año, ajustados a la descripción normalizada de muestras (Standard Sample Description, SSD) ⁷⁸, para contribuir al **Informe anual de la Unión Europea sobre Residuos de Plaguicidas en Alimentos**⁹⁴, elaborado por la EFSA.


En consecuencia, se recopilan y envían a la AECOSAN, a través del módulo “Plaguicidas” de la aplicación ALCON, los resultados obtenidos durante el año precedente en el muestreo y análisis de residuos de plaguicidas, recogiendo la información de todos los plaguicidas cuantificados en cada muestra con sus definiciones de residuo específicas superen o no su correspondiente nivel máximo.

Actividades

Actividades		
Actividad 1	Programar muestreos oficiales de alimentos para analizar residuos de plaguicidas.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº muestras programadas	<i>100/año</i>
	Nº de fichas de muestreo elaboradas	<i>1/año</i>
Actividad 2	Tomar y analizar las muestras programadas.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº de muestras tomadas	<i>>90%</i>
Actividad 3	Actuar ante los incumplimientos analíticos que se detecten en los muestreos oficiales programados: <ul style="list-style-type: none"> - Tomar una muestra reglamentaria cuando se supere un límite legal en un muestreo prospectivo previo. - Retirar del mercado el alimento muestreado, una vez confirmado el incumplimiento por una muestra reglamentaria. - Proponer el inicio de expediente sancionador contra la empresa alimentaria responsable, una vez confirmado el incumplimiento de una muestra reglamentaria. - Suspensión de actividad del establecimiento - Apercibimiento o requerimiento de corrección de incumplimiento - Auditoría del sistema de autocontrol (APPCC) - Comunicar a la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria el incumplimiento, cuando sea necesario su traslado a otras Administraciones, incluyendo la posible activación de una alerta alimentaria nacional 	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº de muestras que incumplen	<i>--</i>
	Nº total de actuaciones:	<i>Al menos 1 actuación por cada muestra</i>

Actividades		
	<ul style="list-style-type: none"> - Nº de muestras reglamentarias - Nº de retiradas del mercado - Nº de sanciones propuestas - Nº de suspensiones de actividad - Nº de apercibimientos - Nº de auditorías autocontrol - Nº de muestras comunicadas 	<i>que incumpla</i>
Actividad 4	Caracterizar el riesgo de las muestras cuyos residuos de plaguicidas superen el límite máximo de residuos (LMR).	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº de riesgos caracterizados	--

Subprograma de control de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal (PNIR).

	<p>Correspondencia con programas del PNCOCA 2016-2020</p> <p>Bloque III: control de riesgos biológicos y químicos Programa 18, control de determinadas sustancias y sus residuos en productos de origen animal Incluido en Plan Integral de Inspección 2016: Plan Parcial de Inspección en Higiene, Calidad y Seguridad Alimentaria- 5. Programa de vigilancia y control de contaminantes y residuos en alimentos. Objetivo 2 y 6.</p> <p>Técnica aplicable: muestreo y análisis</p> <p>Puntos de control: establecimientos alimentarios</p> <p>Procedimientos relacionados:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Gestión del Plan de Investigación de Residuos en animales vivos y sus productos ✓ Policía sanitaria ✓ Sanción
<p>Unidad Coordinadora Área de Higiene Alimentaria</p>	
<p>Servicios Responsables Área de Higiene Alimentaria Servicios de Salud Pública de Áreas Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria Laboratorio Regional de Salud Pública</p>	
<p>Coordinación externa</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Actuaciones derivadas del Foro de Discusión Técnico y de la Comisión Institucional (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición) ✓ Actuaciones propias de la Vocalía de la Comunidad de Madrid en la Comisión Nacional de Investigación de Residuos y Sustancias en Animales y sus Productos (PNIR) <p>Coordinación interna</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Comisión Técnica del subprograma ✓ Grupo de Red de Higiene Alimentaria ✓ Reuniones con Jefes de Servicio de Salud Pública de las Áreas y del Laboratorio Regional de Salud Pública 	
<p>Seguimiento previsto: Anual</p>	

Objetivo específico

Evaluar los riesgos vinculados a la presencia de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal, a fin de prevenir y limitar los posibles daños a la salud humana.

Base legal específica

Real Decreto 1749/1998 de 31 de julio, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos.

Real Decreto 2178/2004, de 12 de noviembre, por el que se prohíbe utilizar determinadas sustancias de efecto hormonal y tireostático y sustancias beta-agonistas de uso en la cría de ganado.⁹⁵

Reglamento (CE) Nº 470/2009, de 6 de mayo de 2009, por el que se establecen procedimientos comunitarios para la fijación de los límites máximos de residuos de las sustancias farmacológicamente

activas en los alimentos de origen animal. La evaluación de estos límites se lleva a cabo por la Agencia Europea del Medicamento.^{xxi}

Reglamento (UE) Nº 37/2010, de 22 de diciembre 2009, relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios.

Reglamento (CE) Nº 124/2009, de 10 de febrero de 2009, que establece los contenidos máximos de coccidiostáticos e histomonóstatos presentes en los alimentos como resultado de la transferencia inevitable de estas sustancias en los piensos a los que no están destinadas.

Decisión 2002/657/CE, de 12 de agosto de 2003, por la que se aplica la Directiva 96/23/CE del Consejo en cuanto al funcionamiento de los métodos analíticos y la interpretación de los resultados. La Comisión Europea ha elaborado una guía para facilitar que los EEMM apliquen esta decisión.⁹⁶

Organización del subprograma

La investigación sobre la presencia de residuos tiene como objetivo detectar el uso ilegal de sustancias en la producción animal, el mal uso de medicamentos autorizados, y la implementación de acciones necesarias para minimizar la presencia de residuos en los productos de origen animal, siendo un instrumento importante en la garantía de la seguridad de estos productos.

El Real Decreto 1749/1998, de 31 de julio, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos, desarrolla el marco legal para esta investigación y establece la obligatoriedad de la elaboración de un Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR) de carácter anual, que engloba los planes desarrollados por cada Comunidad Autónoma. En la investigación se incluyen los residuos de medicamentos, tanto sustancias prohibidas como autorizadas, así como determinados contaminantes de origen ambiental.

La Comisión Nacional del PNIR coordina la elaboración y ejecución del Plan Nacional. Está integrada por un vocal de cada Comunidad Autónoma (en representación de los Servicios de Salud Pública, de Sanidad Animal y Laboratorios regionales), su presidencia recae en la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, y su secretaría en el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. En la Comunidad de Madrid, la representación la vocalía en la Comisión Nacional recae en la Subdirección de Higiene y Seguridad Alimentaria a través del AHA, e implica la organización y diseño del plan a nivel regional, la coordinación de actuaciones con la Consejería de Medio Ambiente, Vivienda y Ordenación del Territorio, y la asistencia a reuniones periódicas (al menos semestrales).

Teniendo en cuenta la legislación en vigor en la elaboración del plan, deben respetarse los grupos de sustancias, las especies y productos, los niveles y frecuencias de muestreo definidos en los anexos II, III y IV del Real Decreto, programándose el número de muestras y las determinaciones a realizar en función de la producción del año precedente. Del número total de muestras a tomar, un 70 % tiene una asignación directa hacia una determinación en concreto. El 30 % restante se atribuye en función de la experiencia en la aplicación del plan en años anteriores, de la información recibida de sustancias incluidas en la red de alerta, de las indicaciones aportadas por la Comisión Nacional de PNIR y de cualquier otra información que permita establecer qué sustancias son las más empleadas en la producción ganadera.



En los próximos años, los cambios legislativos propondrán niveles de muestreo mínimos teniendo en cuenta los peligros/riesgos tanto de sustancias prohibidas como de sustancias autorizadas con Límites máximos de residuos, y estas consideraciones serán tenidas en cuenta en la elaboración de futuros programas.




^{xxi} European Medicines Agency. Veterinary medicines. [Accesible en>](#).

El diseño y la elaboración del plan se desarrollan en cuatro fases. En la fase denominada “plan de producción”, se recopilan los datos de producciones ganaderas del año precedente completo y se asignan las muestras por especie y grupo para comprobar la conformidad con los niveles exigidos en la legislación. En la fase de “configuración de laboratorios”, se recopila y evalúan los datos de los laboratorios de la Comunidad de Madrid que analizarán las muestras, especificando los residuos de cada subgrupo de sustancias investigados en cada matriz, comprobando que las técnicas analíticas (cribado/confirmación), sus límites de funcionamiento ($cc\alpha/cc\beta$) están acreditadas/validadas. En la fase de “plan de análisis”, se recoge la información detallada de especie, matriz, lugar de muestreo, laboratorio de análisis y se especifican los residuos concretos que se van a analizar de cada subgrupo de sustancias. Por último, después de la finalización del programa cada año, se agrupan los resultados obtenidos por tipo de muestreo (dirigido/sospechoso), lugar de muestreo, especie animal, matriz, subgrupo de sustancias y residuos que finalmente se investigaron, declarando las muestras que en su caso hayan resultado no conformes. Adicionalmente, se recogen en un cuestionario las actuaciones realizadas ante los resultados no conformes. Estos datos se trasladan a la AECOSAN, para elaborar el informe del Plan Nacional, y desde allí a la Comisión Europea, para contribuir al Informe anual del Plan de la Unión Europea.

Las actuaciones en caso de muestras no conformes están también fijadas en la legislación actual, y en los acuerdos de aplicación a los que ha llegado la Comisión Nacional, incluida la activación del denominado “Plan de Sospechosos”, que implica la toma de muestras e inmovilización de canales hasta la obtención de resultados de todas aquellas ganaderías que hayan tenido resultados no conformes, y por un periodo de tiempo fijado en la legislación y/o acordado. Durante la ejecución del plan regional anual, se resolverán todas las cuestiones que aparezcan relacionadas con estas actuaciones o con la interpretación de resultados analíticos.

Actividades

Actividades		
Actividad 1	Programar muestreos oficiales de alimentos de origen animal para analizar medicamentos veterinarios y otras sustancias.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº muestras programadas	<i>900/año</i>
	Nº de fichas de muestreo elaboradas	<i>1/año</i>
Actividad 2	Tomar y analizar las muestras programadas.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº de muestras tomadas	<i>>90%</i>
Actividad 3	Actuar ante los incumplimientos analíticos que se detecten en los muestreos oficiales programados: <ul style="list-style-type: none"> - Proponer el inicio de expediente sancionador contra la empresa alimentaria responsable, una vez confirmado el incumplimiento de una muestra reglamentaria. 	

Actividades		
	<ul style="list-style-type: none"> - Auditoria del sistema de autocontrol (APPCC) del matadero - Investigar las causas de la aparición de una sustancia prohibida, o la superación de un Límite Máximo de Residuos 	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº de muestras que incumplen	--
	Nº total de actuaciones: <ul style="list-style-type: none"> - Nº de sanciones propuestas - Nº de auditoría autocontrol - Nº de investigaciones realizadas 	<i>Al menos 1 actuación por cada muestra que incumpla</i>
Actividad 4	Activar el “Plan de Sospechosos” en mataderos: muestreo con inmovilización de canales hasta obtener resultados analíticos.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº de canales inmovilizadas Nº de muestras por sospecha Nº y % de muestras que incumplen Nº y % de canales decomisadas	--
Actividad 5	Gestionar a través del SCIRI las notificaciones de explotaciones ganaderas no conformes a residuos a nivel de la Comunidad de Madrid: <ul style="list-style-type: none"> - Activar notificaciones ante incumplimientos en mataderos de la Comunidad de Madrid: notificar al punto de contacto nacional de SCIRI (AECOSAN), a los servicios de sanidad animal de la Comunidad de Madrid y a la vocalía de la Comunidad Autónoma de origen de la ganadería. - Trasladar las notificaciones recibidas del SCIRI a los Servicios Oficiales de mataderos y de sanidad animal de la Comunidad de Madrid. 	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº de notificaciones del PNIR activadas Nº de notificaciones del PNIR trasladada	--

Programa 8: Control de requisitos de salud pública para la exportación de alimentos

	<p>Correspondencia con programas del PNCOCA 2016-2020: No procede</p> <p>Incluido en Plan Integral de Inspección 2016: Plan Parcial de Inspección en Higiene, Calidad y Seguridad Alimentaria- 8. Programa de control de requisitos de salud pública para la exportación de alimentos</p> <p>Técnica aplicable: las referidas en el procedimiento específico en función de cada demanda.</p> <p>Puntos de control: establecimientos alimentarios</p> <p>Procedimientos relacionados:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Expedición de certificados sanitarios de exportación ✓ Inspección en higiene alimentaria ✓ Auditoría en higiene alimentaria ✓ Toma de muestras
<p>Unidad Coordinadora Área de Higiene Alimentaria</p>	
<p>Servicios Responsables Área de Higiene Alimentaria Servicios de Salud Pública de Áreas Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria</p>	
<p>Coordinación externa</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Subdirección General de Sanidad Exterior del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad-MSSSI-Grupo de Trabajo de Exportación <p>Coordinación interna</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Grupo de Red de Higiene Alimentaria ✓ Reuniones con Jefes de Servicio de Salud Pública de Áreas ✓ Reuniones del Grupo de Trabajo de Exportación 	
<p>Seguimiento previsto: Anual</p>	

Objetivo general

Garantizar el cumplimiento de los requisitos de seguridad alimentaria por parte de las empresas exportadoras y en los alimentos destinados a países terceros, en aquellos casos en los que se requiere la intervención de la Comunidad de Madrid.

Base legal

Reglamento (CE) N 178/.

Reglamento (CE) Nº 852/2004.

En la Unión Europea, las condiciones generales para la exportación de productos alimenticios se encuentran recogidas en el artículo 12 que, de forma general, rige el principio de que a falta de requisitos específicos establecidos por el país de destino, deben de cumplirse los mismos requisitos exigibles a un alimento para el mercado interior, que se concretan en el artículo 11 del Reglamento (CE) 852/2004 de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Ley 17/2011: el artículo 12 trata sobre los alimentos y piensos exportados.

Así, las exportaciones de alimentos se fundamentan en el reconocimiento de la equivalencia de la normativa comunitaria o mediante la celebración de acuerdos bilaterales entre cada Estado miembro con el tercer país, en los que se determinan el grado de reconocimiento o no de la equivalencia de las legislaciones de ambas partes.

Si bien las competencias en materia de sanidad exterior están atribuidas al Estado, las autoridades sanitarias de las CCAA colaboran y participan, cuando así se les requiere, tanto en el procedimiento de autorización de empresas para exportar y en la supervisión para el mantenimiento de las autorizaciones, como en la expedición de los certificados sanitarios necesarios para el envío de alimentos a terceros países.

Real Decreto 993/2014, de 28 de noviembre, por el que se establece el procedimiento y los requisitos de la certificación veterinaria oficial para la exportación: base legal para el caso de las exportaciones de productos de origen animal, cuya implantación está suponiendo grandes cambios tanto para las empresas como para las administraciones implicadas.

Orden del Ministerio de Sanidad y Consumo de 12 de mayo de 1993, por la que se establece el certificado sanitario oficial para la exportación de productos alimenticios. Para los productos de origen no animal, también durante un periodo transitorio para determinadas situaciones amparadas por el Real Decreto mencionado antes, los certificados de exportación expedidos deben de ajustarse a lo establecido a esta orden.

Reglamento (CE) N 882/2004. También son de aplicación a este programa las disposiciones sobre control oficial y, en particular, el artículo 10 recoge que las tareas relacionadas con los controles oficiales se efectuarán por medio de métodos y técnicas adecuados, como son la vigilancia, la verificación, la auditoría, la inspección, el muestreo y el análisis, que son aplicados según se considere necesario en las actuaciones motivadas con motivo de las demandas de exportación de alimentos.

Pero hay que tener en cuenta que una parte de las actuaciones que los servicios de control oficial efectúan ante las demandas de exportación tratan de verificar el cumplimiento de los requisitos de las legislaciones específicas de los países terceros que son distintos a los de la UE, lo que supone conocer estas normativas.

Orden 1431/2001 de 24 de septiembre de la Consejería de Presidencia de la Comunidad de Madrid, relativa a la legalización de documentos de la Comunidad de Madrid que deban surtir efectos en el extranjero. Aplicable a los inspectores que expiden certificados de exportación deben de tener reconocida su firma.

Organización del programa

El programa COFEXA, de carácter plurianual 2016-2020 y revisable de forma anual, comprende la gestión de las demandas en materia de autorización de empresas para exportación recibidas de la Subdirección General de Sanidad Exterior, así como las solicitudes y consultas formuladas directamente por las empresas exportadoras.

El programa se gestiona dentro del Área de Higiene Alimentaria (AHA), existiendo un responsable en esa unidad que coordina a un grupo de trabajo en el que se integran técnicos de las Áreas de Salud Pública y del Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria y donde se tratan los temas de interés y la documentación de apoyo al programa.


Las actuaciones efectuadas, además de la gestión documental de las solicitudes, abarca la realización de inspecciones, auditorías y toma de muestras si la demanda lo requiere.

Para facilitar las actuaciones, la Comunidad de Madrid dispone de un procedimiento específico para la expedición de certificados sanitarios de exportación, tanto para los regulados en la Orden de 12 de mayo de 1993 como para la emisión de certificados de libre venta, si bien se encuentra en fase de revisión para algunos de sus apartados, tras la aplicación del Real Decreto 993/2014.

Este programa se apoya en la documentación que incluyen el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente^{xxii} y el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad^{xxiii} en sus páginas web.

Igualmente, para la preparación de instrucciones de trabajo para los inspectores de la Dirección General de Salud Pública se consultan la recopilación de textos sobre inspección y certificación en esta materia elaborada por el Codex Alimentarius.⁹⁷

Objetivo específico. *Atender las demandas recibidas en materia de exportación de alimentos que requieren gestiones o actuaciones de control oficial en aspectos de seguridad alimentaria.*

Objetivos y Actividades Específicos		
Objetivo 1	Atender las demandas recibidas en materia de exportación de alimentos que requieren gestiones o actuaciones de control oficial en aspectos de seguridad alimentaria.	
Actividad 1	Realizar las actuaciones de control oficial pertinentes en relación con las solicitudes de autorización de establecimientos para exportación de alimentos, así como para el mantenimiento de dichas autorizaciones.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº de solicitudes de autorización/renovación de establecimientos para exportar recibidas	x
	Nº de inspecciones/auditorías realizadas por autorización/renovación	x
	Nº de informes emitidos para autorización/renovación	
	Nº de muestras de control oficial tomadas en empresas exportadoras según planes específicos	(>ver plan de actividad)
	Nº de muestras que incumplen los parámetros del país tercero según planes específicos	

^{xxii} Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Comercio exterior ganadero. CEXGAN. [Accesible en>](#)

^{xxiii} Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. Requisitos sanitarios para productos de uso y consumo humano destinados a terceros países. [Accesible en>](#)

Actividad 2	Participar en visitas recibidas de autoridades sanitarias de países terceros a empresas de la Comunidad de Madrid.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº de empresas visitadas	
	Nº de inspecciones/auditorías previas a visitas de países terceros	
Actividad 3	Emitir certificados sanitarios de exportación a petición de las empresas.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº de solicitudes de certificados de exportación recibidas	<i>800 / año (P)</i>
	Nº de certificados de exportación expedidos	<i>100 % (E)</i>
Actividad 4	Emitir certificados de libre venta a petición de las empresas.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº de solicitudes de certificados de libre venta recibidas	<i>300 / año (P)</i>
	Nº de certificados de libre venta emitidos (legalizados y no legalizados)	<i>100% (E)</i>
Actividad 5	Atender consultas relacionadas con la exportación de alimentos.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº de solicitudes atendidas	


OBJETIVO DE ALTO NIVEL 2. Fomentar la cooperación con otros agentes responsables de la seguridad alimentaria: otras unidades, asociaciones de empresas alimentarias y asociaciones de consumidores

Objetivos estratégicos

- ✓ Reforzar los sistemas de seguridad alimentaria de centros y establecimientos dependientes de otras Unidades y Consejerías
- ✓ Gestionar la colaboración y coordinación municipal para evitar desigualdades en el control de los alimentos
- ✓ Mantener una línea de comunicación fluida con las principales asociaciones sectoriales y de consumidores de la Comunidad de Madrid.

PROGRAMAS Y OTRAS ACTUACIONES NO VINCULADAS A PROGRAMA PARA LOGRAR ESOS OBJETIVOS

Programa 9: Evaluación de la seguridad alimentaria en los hospitales

	<p>Correspondencia con programas del PNCOCA 2016-2020</p> <p>Bloque I: control de establecimientos alimentarios</p> <p>Programa 2, Control de los autocontroles de los establecimientos alimentarios</p> <p>Incluido en Plan Integral de Inspección 2016-2020: Sí</p> <p>Técnica aplicable: auditoría</p> <p>Puntos de control: establecimientos alimentarios de restauración hospitalaria</p> <p>Procedimientos relacionados:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Auditorías ✓ Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos ✓ Denuncias ✓ Policía Sanitaria
<p>Unidad Coordinadora Servicio de Programas de Vigilancia y Control</p>	
<p>Servicios Responsables Servicios de Salud Pública de Áreas Servicio de Programas de Vigilancia y Control</p>	
<p>Coordinación Institucional relevante Externa</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Dirección de Coordinación de la Asistencia Sanitaria <p>Coordinación Interna</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Grupo de Red de Higiene Alimentaria ✓ Reuniones con Jefes de Servicio de Salud Pública de las Áreas 	
<p>Seguimiento previsto: Anual</p>	

Objetivo general

Colaborar para que los servicios de restauración de los centros hospitalarios públicos puedan garantizar la inocuidad de los alimentos servidos mediante la implantación de sistemas de autocontrol eficaces basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) y unas prácticas correctas de higiene.

Base legal

El **Reglamento CE nº 882/2004**: el artículo 10 del Reglamento (CE) nº 882/2004 recoge que las tareas relacionadas con los controles oficiales se efectuarán por medio de métodos y técnicas adecuados, como son la vigilancia, la verificación, la auditoría, la inspección, el muestreo y el análisis.

Reglamento (CE) Nº 852/2004: en el artículo 2, de definiciones, se consideran las auditorías como un examen sistemático e independiente para determinar si las actividades y sus resultados se corresponden con los planes previstos, y si éstos se aplican eficazmente y son adecuados para alcanzar los objetivos.

Este programa organiza los controles oficiales basados en la técnica de auditoría. A lo anteriores efectos, las auditorías son dirigidas a la evaluación de los sistemas de autocontrol basados en los principios del sistema APPCC que deben de desarrollar de forma obligatoria las empresas alimentarias (artículo 5 del Reglamento CE nº. 852/2014). Este requisito puede, en caso, llegar a ser cumplido mediante una aplicación adecuada de guías para la aplicación de los principios del APPCC, tal como son entendidas en los artículos 7 y 8 del citado reglamento. Un ejemplo idóneo de guía para la aplicación de sistemas de seguridad alimentaria en los hospitales es propuesto por la AECOSAN.⁹⁸

Organización del programa

El programa evaluación de la seguridad alimentaria en hospitales (ESA) de carácter plurianual 2016-2020, revisable de forma anual, afecta a los servicios de restauración hospitalaria, tanto a las cocinas que elaboran la comidas de los pacientes como a los servicios de comida para el personal y el público (comedores, cafeterías,...). Este programa verifica mediante la utilización de la técnica de auditoría el cumplimiento de los requisitos de higiene alimentaria previstos en la normativa legal, en particular la aplicación de un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC. Su finalidad es comprobar y contribuir a que el nivel de seguridad alimentaria de nuestros hospitales sea alta y con un enfoque de mejora continua.

El servicio de restauración de los hospitales y su población de destino es una prioridad dentro de los programas de seguridad alimentaria de la Comunidad de Madrid, consecuencia de que se encuentran dentro del perfil de riesgo más alto dentro de los considerados. Las auditorías se han programado para llevarse a cabo en todos los centros hospitalarios públicos en el plazo de 2 años (se inició en 2015). De esta forma, de los 35 centros con sus correspondientes cafeterías, un 50% son evaluados en cada año con sus correspondientes seguimientos de hallazgos.

La ejecución del programa es efectuada con la coordinación de la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, concretada a nivel operativo a través del Servicio de Programas de Vigilancia y Control (SPVC). De esta forma, son constituidos grupos de trabajo entre el servicio anteriormente aludido y los Servicios de Salud Pública de las Áreas en las que están ubicados los centros hospitalarios, con el objeto de:

- ✓ evaluar que los centros hospitalarios públicos desarrollan de forma adecuada su sistema de autocontrol basado en el APPCC a efectos de garantizar la seguridad de las comidas que son servidas,
- ✓ detectan los hallazgos que puedan tener lugar en su caso y,
- ✓ adoptan las medidas que sean necesarias ante los hallazgos detectados.

Complementariamente a lo anterior, para contribuir a que el nivel de seguridad alimentaria en los hospitales públicos sea alto y enfocado a la mejora continua es preciso desarrollar actividades que lo faciliten como:

- ✓ Aportación de directrices y orientaciones en materia de seguridad alimentaria hospitalaria.
- ✓ Atención de consultas relativas a la seguridad alimentaria que surjan desde estos centros.



- ✓ Promover la aplicación por los hospitales de sistemas de autocontrol en seguridad alimentaria con un enfoque preventivo.

Objetivos específicos


Objetivo 1. Verificar que los servicios de restauración hospitalaria cumplen los requisitos de higiene mediante la implantación de sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC.

Objetivo 2. Fomentar la implantación de sistemas de autocontrol basados en los principios del sistema APPCC en los hospitales públicos a efectos de contribuir a alcanzar un alto nivel de seguridad alimentaria en las comidas servidas.

Objetivos y Actividades Específicos		
Objetivo 1	Verificar que los servicios de restauración hospitalaria cumplen los requisitos de higiene mediante la implantación de sistemas de autocontrol basados en el APPCC.	
Actividad 1	Realizar auditorías oficiales a los servicios de restauración hospitalaria (cocina de pacientes y cafeterías de los centros) cada 2 años (valor de referencia 18 hospitales al año).	
	Indicadores	Estándar
	<i>Nº de servicios de restauración hospitalaria a auditoría</i>	<i>100% de los hospitales programados</i>
	<i>Nº de auditorías oficiales programadas servicios de restauración hospitalaria</i>	<i>Una al año a cada hospital programado</i>
	<i>Nº de auditorías oficiales de seguimiento de acciones correctoras en servicios de restauración hospitalaria</i>	<i>100% de los hospitales con hallazgos que lo precisen, según procedimiento y al finalizar los plazos</i>
	<i>Cobertura: nº de servicios de restauración hospitalaria auditados / nº de servicios de restauración hospitalaria (%)</i>	<i>100 % de los hospitales programados</i>
	<i>Resultado: Nº de servicios de restauración hospitalaria auditados de cada categoría / nº de servicios de restauración hospitalaria auditados (%)</i>	<i>>5% de mejora anual en los resultados de las evaluaciones</i>
Actividad 2	Realizar auditorías oficiales a demanda.	
	Indicadores	Estándar
	<i>Nº de auditorías oficiales a demanda</i>	<i>>90% de las demandas según procedimiento</i>

Objetivos y Actividades Específicos		
Objetivo 2	Fomentar la implantación de sistemas de autocontrol basados en los principios del sistema APPCC en los hospitales públicos a efectos de contribuir a alcanzar un alto nivel de seguridad alimentaria en las comidas servidas.	
Actividad 1	Aportación de directrices y orientaciones en materia de seguridad alimentaria hospitalaria (documentos, sesiones informativas, actividades de participación,...)	
	Indicadores	Estándar
	<i>Nº de intervenciones de información y orientación</i>	<i>100% de las intervenciones previstas</i>
Actividad 2	Atención de consultas en materia de seguridad alimentaria hospitalaria.	
	Indicadores	Estándar
	<i>Nº de consultas atendidas</i>	<i>100% de las recibidas</i>

Programa 10: Evaluación de la seguridad alimentaria en centros dependientes de Entidades y Organismos Públicos con finalidad social

	<p>Correspondencia con programas del PNCOCA 2016-2020</p> <p>Bloque I: control de establecimientos alimentarios</p> <p>Programa 2, Control de los autocontroles de los establecimientos alimentarios</p> <p>Incluido en Plan Integral de Inspección 2016-2020: Sí</p> <p>Técnica aplicable: auditoría</p> <p>Puntos de control: centros con finalidad social (residencias de tercera edad, centros de día...)</p> <p>Procedimientos relacionados:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Auditorías de los requisitos de higiene alimentaria ✓ Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos ✓ Denuncias ✓ Policía Sanitaria
<p>Unidad Coordinadora Servicio de Programas de Vigilancia y Control</p>	
<p>Servicios Responsables Servicios de Salud Pública de Áreas</p>	
<p>Coordinación Institucional relevante Externa</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Actuaciones derivadas del Foro de Discusión Técnico y de la Comisión Institucional (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición) ✓ Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) ✓ Consejería de Políticas Sociales y Familia ✓ Agencia Madrileña de Atención Social (AMAS) ✓ Coordinación con Corporaciones Locales <p>Coordinación Interna</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Grupo de Red de Higiene Alimentaria ✓ Reuniones con Jefes de Servicio de Salud Pública de las Áreas 	
<p>Seguimiento previsto: Anual</p>	

Objetivo general

Conseguir que los centros dependientes de entidades y organismos públicos con finalidad social puedan garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados, mediante la implantación de sistemas de autocontrol eficaces y basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) y unas prácticas correctas de higiene.

Base legal

Reglamento CE nº 882/2004: el artículo 10 del Reglamento (CE) nº 882/2004 recoge que las tareas relacionadas con los controles oficiales se efectuarán por medio de métodos y técnicas adecuados, como son la vigilancia, la verificación, la auditoría, la inspección, el muestreo y el análisis.

En el artículo 2, de definiciones, se consideran las auditorías como un examen sistemático e independiente para determinar si las actividades y sus resultados se corresponden con los planes previstos, y si éstos se aplican eficazmente y son adecuados para alcanzar los objetivos.

Este programa organiza los controles oficiales basados en la técnica de auditoría, para la evaluación de los sistemas de autocontrol basados en los principios del sistema APPCC, que deben de desarrollar de forma obligatoria en los centros públicos con finalidad social (artículo 5 del Reglamento CE nº. 852/2014). Este requisito puede llegar a ser cumplido, en su caso, mediante la aplicación adecuada de las guías para la aplicación de los principios del APPCC, tal como son entendidas en los artículos 7 y 8 del citado Reglamento CE nº 852/2004.

Organización del programa

El programa es de carácter plurianual 2016-2020 y revisable de forma anual, verificando mediante la utilización de la técnica de auditoría el cumplimiento de los requisitos de higiene alimentaria previstos en la normativa legal, en particular la aplicación de un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC en todas las fases alimentarias. Su finalidad es comprobar y contribuir a que el nivel de seguridad alimentaria de las comidas servidas en los centros dependientes de entidades y organismos públicos sea alta y con un enfoque de mejora continua.

El servicio de restauración de los centros públicos con finalidad social y su población de destino es una de las prioridades dentro de los programas de seguridad alimentaria de la Comunidad de Madrid, consecuencia de que la población destinataria es en general considerada como vulnerable (ej.: *personas mayores o en situaciones de desprotección, muchas de ellas con enfermedades subyacente o cierto nivel de incapacidad*) y se encuentran dentro de los perfiles de mayor riesgo dentro de los considerados. Las auditorías son programadas en base al riesgo, atendiendo a criterios objetivos y documentados (ej.: *riesgo asociado a la actividad, volumen de producción, población destinataria, histórico de controles oficiales*). Los datos y ejecución del programa son gestionados dentro de un sistema de información electrónico (SAHAWEB). De lo que antecede, como valor de referencia para el periodo 2016-2020 se tiene previsto auditar de cada dos años una muestra de unos 40 establecimientos de restauración social de carácter institucional.

Su ejecución es efectuada, en general, desde los Servicios de Salud Pública de las Áreas (SSPA), con el objeto de evaluar que los centros con finalidad social (ej.: *residencias de mayores, centros de mayores, centros ocupacionales, comedores sociales y centros de jóvenes*):

- ✓ Desarrollan de forma adecuada su sistema de autocontrol basado en el APPCC, a efectos de garantizar la seguridad de los alimentos que son facilitados.
- ✓ Detectan los incumplimientos que puedan tener lugar en su caso.
- ✓ Adoptan las medidas que sean necesarias ante los incumplimientos detectados.



Este programa se gestiona a través del Servicio de Programas de Vigilancia y Control (SPVC) que a su vez coordina una comisión del programa. En esta comisión participan técnicos de los SSPA y de los Servicios Centrales. Esta comisión participa de forma activa en la preparación de procedimientos e instrucciones de trabajo en el ámbito de las auditorías, informes y publicaciones. De forma regular, el SPVC se interrelaciona con los responsables de los demás programas de seguridad alimentaria de la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, a través de las directrices y coordinación de ésta.


Objetivos específicos

Objetivo 1. *Verificar que los centros con finalidad social (residencias de mayores, centros de mayores, centros ocupacionales, comedores sociales y centros de jóvenes) de las entidades y organismos públicos cumplen los requisitos de higiene mediante la implantación de sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC.*

Objetivo 2. *Fomentar la implantación de sistemas de autocontrol basados en los principios del sistema APPCC en las entidades y organismos públicos con finalidad social (residencias de mayores, centros de*

mayores, centros ocupacionales, comedores sociales y otros centros) a efectos de contribuir a alcanzar un alto nivel de seguridad alimentaria en las comidas servidas.

Objetivos y Actividades Específicos		
Objetivo 1	Verificar que los centros con finalidad social (residencias de mayores, centros de mayores, centros ocupacionales, comedores sociales y otros centros similares) de las entidades y organismos públicos cumplen los requisitos de higiene mediante la implantación de sistemas de autocontrol basados en el APPCC.	
Actividad 1	<p>Realizar auditorías oficiales a los establecimientos alimentarios de mayor riesgo con el siguiente criterio (valor de referencia 20 centros públicos al año):</p> <ol style="list-style-type: none"> Establecimientos alimentarios (EA) con el perfil I: <ul style="list-style-type: none"> EA con última auditoría resultado D: anual EA con última auditoría resultado FC: cada 2 años EA con última auditoría resultado F: cada 2 años Establecimientos alimentarios (EA) con el perfil II: <ul style="list-style-type: none"> EA con última auditoría con resultado D: anual EA con última auditoría resultado FC: cada 3 años EA con última auditoría resultado F: cada 3 años EA no auditados nunca (sin categoría): * <p>*Nota:</p> <p>✓ En el caso de EA públicos de restauración social no auditados nunca, con población de destino a colectivos de riesgo, la cobertura es de un 100% por Área Sanitaria sobre aquellos EA que aplican guías de autocontrol APPCC evaluadas de forma favorable (sea favorable o favorable condicionado) por los grupos de trabajo específico. Una vez que dispongan de resultado de auditoría entrarán en las frecuencias determinadas para cada categoría.</p>	
	Indicadores	Estándar
	Nº de EA de mayor riesgo sujetos a auditoría	100% de los EA programados
	Nº de auditorías oficiales programadas en EA de mayor riesgo	Una al año a cada EA programado
	Nº de auditorías oficiales de seguimiento de acciones correctoras en EA de mayor riesgo	100% de EA con incumplimientos, según procedimiento y al finalizar los plazos
	Cobertura: nº de EA de mayor riesgo auditados / nº de EA de mayor riesgo programados (%)	>90% de los EA programados
	Resultado: Nº de EA de mayor riesgo auditados de cada categoría / nº de EA de mayor riesgo auditados (%)	>5% de mejora anual en los resultados de las evaluaciones
Actividad 2	Realizar auditorías oficiales a demanda.	
	Indicadores	Estándar

Objetivos y Actividades Específicos		
	<i>Nº de auditorías oficiales a demanda</i>	<i>>90% de las demandas según procedimiento</i>
Actividad 3	Adoptar medidas de policía sanitaria ante los incumplimientos detectados en las auditorías.	
	Indicadores	Estándar
	<i>Nº de incumplimientos</i> <i>Nº de medidas de policía sanitaria</i>	-

Objetivos y Actividades Específicos		
Objetivo 2	Fomentar la implantación de sistemas de autocontrol basados en los principios del sistema APPCC en las entidades y organismos públicos con finalidad social (residencias de mayores, centros de mayores, centros ocupacionales, comedores sociales y otros centros) a efectos de contribuir a alcanzar un alto nivel de seguridad alimentaria en las comidas servidas.	
Actividad 1	Promover, evaluar y hacer un seguimiento de los sistemas de seguridad alimentaria que se determinen.	
	Indicadores	Estándar
	<i>Nº de GPCH evaluadas</i>	-
	<i>Nº de evaluaciones</i>	-
Actividad 2	Aportación de directrices y orientaciones en materia de seguridad alimentaria en estos centros (documentos, sesiones informativas, actividades de participación,...).	
	Indicadores	Estándar
	<i>Nº de intervenciones de información y orientación</i>	<i>100% de las intervenciones previstas</i>
Actividad 3	Atención de consultas en materia de seguridad alimentaria.	
	Indicadores	Estándar
	<i>Nº de consultas atendidas</i>	<i>100% de las recibidas</i>

ACTUACIÓN Nº 1: Participación en la evaluación de los pliegos de los comedores gestionados por la Consejería de Educación, Juventud y Deporte

El comedor escolar es un servicio complementario que presta la Administración educativa y que se gestiona a través de empresas que de forma periódica deben presentarse a un concurso promovido por la **Consejería de Educación, Juventud y Deporte**. Las condiciones contempladas en los pliegos deben darse respuesta documentada por las empresas que desean optar a ofrecer el servicio. Entre los pliegos de condiciones se incluyen requisitos de seguridad alimentaria que son evaluados por personal de la SGHSA.

ACTUACIÓN Nº 2: Creación de un foro técnico constituido por representantes de la SGHSA, los Servicios de Salud Pública de las Áreas y de la Red Municipal de Salud



En las actividades de control oficial del sector alimentario participan tanto la administración autonómica, a través de la DGSP, como las administraciones locales que cuentan con servicios de inspección propios.

Para potenciar el apoyo técnico y la difusión de criterios entre los profesionales implicados en la seguridad alimentaria, especialmente en municipios que cuentan con poco personal, en este periodo se va estudiar la forma de crear un foro o un canal abierto de comunicación entre todos, ya sea de forma virtual o convocando reuniones periódicas.

En dicho foro deben integrarse representantes de la SGHSA, de los Servicios de Salud Pública de Área (servicios de inspección territoriales de la DGSP) y de la Red Municipal de Salud, como aglutinante de 110 municipios.

Actividad	Creación del foro en el año 2016
Indicador	Foro Creado (Sí/No)
Estándar	Sí

ACTUACIÓN Nº 3: Mantener acuerdos de colaboración para el análisis de alimentos



Para completar la identificación de peligros llevada a cabo a través de los muestreos de los Servicios Oficiales de inspección, anualmente se establecen acuerdos de colaboración entre la SGHSA y asociaciones de personas afectadas por alergias alimentarias e intolerancia al gluten.

El objetivo de estos acuerdos es colaborar con las asociaciones para analizar aquellos alimentos susceptibles de ser consumidos por la población sensible, en base a la información del etiquetado, y comprobar que no contienen sustancias causantes de alergias e intolerancias que puedan entrañar un riesgo para su salud.

Actividad	Creación del acuerdos		
Indicador	nº de acuerdos establecidos	Estándar	1 acuerdo anual con una asociación de alérgicos a ingredientes alimentarios 1 acuerdo anual con una asociación de consumidores celiacos
	Detalle de muestras programadas	Previsiones	200 análisis/año para determinar ingredientes alergénicos distintos de gluten 100 análisis/año para determinar contenido de gluten >ver plan de actividad

OBJETIVO DE ALTO NIVEL 3. Mejorar la eficacia del control oficial**Objetivos estratégicos**

- ✓ Garantizar la aplicación uniforme de la legislación alimentaria en todo el territorio de la Comunidad de Madrid
- ✓ Asegurar el cumplimiento de los programas de control oficial.
- ✓ Garantizar la formación continuada del personal responsable de los controles oficiales
- ✓ Asegurar que el sistema de control oficial de la Comunidad de Madrid es adecuado para alcanzar los objetivos recogidos en los Reglamentos Comunitarios

PROGRAMAS Y OTRAS ACTUACIONES PARA LOGRAR ESOS OBJETIVOS**ACTUACIÓN Nº 4: Elaboración y actualización de procedimientos, instrucciones y documentación de apoyo para la correcta realización del control oficial**

La calidad de los controles oficiales se promueve mediante la elaboración, revisión y actualización de procedimientos documentados para homogenizar las actuaciones de todos los inspectores. Esto constituye además un requisito normativo recogido en el Reglamento 882/2004.

Para poder aplicar todos los programas y actividades de control se desarrollan y se actualizan procedimientos documentados por parte de la SGHSA en los que se describen de manera pormenorizada cada uno de los pasos o acciones a desempeñar por los agentes encargados del control oficial pertinente.

Cuando existe un procedimiento acordado a nivel nacional, en la Consejería de Sanidad se aplica directamente o se adapta a las características de la organización.

Dentro de la política de calidad de la Consejería se definieron diversos tipos de documentos: procedimientos, instrucciones técnicas asociados a ellos y otros documentos de apoyo como informes, resúmenes legislativos, criterios, etc.

Elaboración de documentos

Se elaboran bajo la coordinación del responsable del programas afectados, que encarga a un técnico o grupo de la elaboración de del borrador del documento.

En su elaboración se tiene en cuenta la legislación aplicable y se recaba la información necesaria de las personas que intervienen en el desarrollo de la actividad abordada y se unifican actuaciones. Los borradores son sometidos a revisión por todas las partes afectadas y se aprueban y firman por los redactores, se visan por el responsable del programa y se aprueban por el titular de la subdirección.

Los procedimientos, además de describir todas las fases y tareas de la actuación, cuentan con un apartado que detalla las responsabilidades de cada nivel de la organización.

Se actualizan los procedimientos e instrucciones cuando existen cambios significativos en la legislación, en los programas o en la organización.

Actividad	Elaboración y revisión de documentación
Indicador	Nº y tipo de documentos elaborados/actualizados por cada programa

ACTUACIÓN Nº 5: garantizar la disponibilidad de toda la información actualizada a los inspectores de la DGSP

Para garantizar el acceso de todo el personal dedicado al control oficial a las versiones vigentes de la documentación de control oficial, desde la SGHSA se edita en SALUD@, que es la intranet corporativa de la Consejería de Sanidad.

En el espacio asignado a Higiene y Seguridad alimentaria se organiza la información asociada a cada programa o cada sector alimentario. Al incluir una novedad se remite automáticamente un correo electrónico a los destinatarios establecidos para su información.

Actividad	Incorporar a Salud@ los documentos de control oficial modificados
Indicador	Nº de actualizaciones en Salud@

ACTUACIÓN Nº 6: Apoyo y seguimiento a las auditorías externas efectuadas en España por la Comisión Europea



La Comisión Europea, en particular la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria (DG SANTE), a través del Servicio **F-Health and food audits and analysis**^{xxiv}, realiza anualmente una serie de auditorías a las autoridades competentes de los Estados miembros de la Unión europea para evaluar los controles oficiales referentes, entre otros, a la seguridad alimentaria.

Cada año dicha unidad elabora un programa de auditorías a cada Estado miembro. Según el objetivo de la auditoría, puede afectar al sector primario, al sector alimentario o a ambos. Hay dos tipos de auditorías:

- ✓ **Específicas:** evalúan sistemas de control de la normativa en un ámbito concreto, por ejemplo el sector de huevos y ovoproductos, los productos de la pesca, el bienestar animal, etc. Durante estas auditorías se mantienen reuniones a nivel de ministerio y se incluyen visitas a varias CC.AA. para comprobar la organización de los controles oficiales.
- ✓ **Generales de Perfil País:** auditorías en las que se actualiza un documento denominado “Perfil País”, que describe la organización de toda España. No incluyen visitas, sólo revisión documental y reuniones.


La participación de la SGHSA consiste en:

- ✓ La asistencia a las reuniones iniciales y finales celebradas en la AECOSAN.
- ✓ La organización de reuniones a nivel regional.
- ✓ La preparación previa y el apoyo a los inspectores durante las visitas a establecimientos alimentarios: durante estas visitas comprueban qué controles se llevan a cabo (inspecciones, auditorías, tomas de muestras), cómo los lleva a cabo el inspector, qué resultados ha habido, qué informes emite y si adopta medidas ante la detección de incumplimientos.
- ✓ La elaboración del cuestionario y aportación de datos sobre los operadores alimentarios para organizar el itinerario.
- ✓ La elaboración de informes de contestación a preguntas del equipo auditor
- ✓ La elaboración e implantación de planes de acción cuando el equipo auditor incluye recomendaciones en el informe final de auditoría. (Todas las CC.AA. deben preparar e implantar un plan de acción, aún cuando no hayan sido visitadas en la auditoría en cuestión).

Actividad	Participar y hacer seguimiento de las auditorías externas que afecten a la Consejería de Sanidad		
Indicador	nº y tipo de auditorías	Previsiones	0-3/año
Indicador	Nº de planes de acción elaborados e implantados		

^{xxiv} DG Health and Food Safety, Comisión Europea. [Accesible en>](#)

Programa 11: Auditoría de los sistemas de control oficial en seguridad alimentaria

	<p>Correspondencia con programas del PNCOCA 2016-2020.</p> <p>Revisión del control oficial (Auditorías del Control Oficial)</p> <p>Incluido en Plan Integral de Inspección 2016-2016: Sí</p> <p>Técnica aplicable: auditoría</p> <p>Puntos de control: actividades llevadas a cabo por las unidades responsables de la coordinación de los programas de la SGHSA y a las Unidades responsables de su ejecución (Servicios de Salud Pública de Área y Servicios Veterinarios Oficiales de Mataderos)</p> <p>Procedimientos relacionados:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Auditoría del sistema de control oficial en materia de higiene y seguridad alimentaria
<p>Unidad Coordinadora SGHSA</p>	
<p>Servicios Responsables Unidad de Auditorías del Sistema del Control Oficial en materia de Higiene y Seguridad Alimentaria</p>	
<p>Coordinación Institucional relevante Externa</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Actuaciones derivadas de Comisión Institucional y del Foro de Discusión Técnico (AECOSAN) ✓ Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 	
<p>Seguimiento previsto: Anual</p>	

Objetivo general

Verificar mediante auditoría que el sistema de control oficial en materia de seguridad alimentaria de la DGSP es adecuado para alcanzar los objetivos de la legislación alimentaria.

Base legal

El artículo 4 del **Reglamento CE nº 882/2004**.

Decisión de la Comisión 2006/677/CE de 29 de septiembre de 2006, por la que se establecen las directrices que fijan criterios para la realización de auditorías con arreglo al Reglamento (CE) no 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales

Ley 12/2011 (art. 16 y 17), por la que se establece la obligatoriedad de que las Autoridades competentes realicen auditorías internas para asegurarse de que se están alcanzando los objetivos previstos en el PNCOCA y en la legislación alimentaria y adoptando las medidas oportunas atendiendo al resultados de éstas. Así mismo establece que las auditorías realizadas por las Administraciones públicas, serán objeto de un examen independiente con el fin de validar la eficacia de los controles oficiales.

Para armonizar los aspectos referentes a las auditorías internas, a nivel europeo existe una red expertos, en la que participa la AECOSAN y que elabora guías e interpretaciones destinadas a todos los EEMM de la Unión Europea.^{99 100 101 102}

Organización del programa

La SGHSA tiene implantado un sistema de auditoría del control oficial en materia de seguridad alimentaria, que se realiza de manera planificada desde el año 2007 por la “Unidad de Auditoría del Sistema Control Oficial en materia de Higiene y Seguridad Alimentaria” dependiente de la mencionada Subdirección.

La Unidad de auditoría establece un programa de Auditoría basado en los siguientes criterios de priorización:

- ✓ Abordar todos los programas de PNCOCA 2016-2020. La programación garantizará que en cada ciclo coincidente con el PNCOCA se aborden todos los aspectos recogidos tanto de la parte general de dicho Plan como en los programas operativos.
- ✓ Abordar los otros programas de la SGHSA no vinculados con el PNCOCA
- ✓ Tener en cuenta los resultados de auditorías previas.
- ✓ Tener en cuenta los resultados de auditorías externas y en especial de la Comisión europea y de autoridades competentes de países terceros.
- ✓ Tener en cuenta las características de las empresas alimentarias de la Comunidad de Madrid
- ✓ Tener en cuenta lo acordado en la Comisión Institucional de la AECOSAN.

De acuerdo a lo establecido en la Decisión de la Comisión 2006/677/CE el programa abarca todos los niveles jerárquicos pertinentes tanto de la SGHSA como de los Servicios de Salud Pública de las Áreas, y todas las actividades de control incluidas todas las etapas de producción de alimentos.

Para llevar a cabo las auditorías planificadas implica efectuar varias **subauditorías** para cada auditoría, con el fin de abarcar todos los niveles jerárquicos y sus actividades, las unidades responsables de su coordinación (servicios centrales) y a las unidades responsables de su ejecución (Servicios de Salud Pública de Área, Servicios veterinarios oficiales de mataderos).

Aspectos horizontales a revisar en las auditorías internas:

Tal como se ha acordado a nivel nacional, la revisión completa del sistema de control oficial debe incluir diversos aspectos comunes además de la auditoría de los programas¹⁰³:

- ✓ Autoridades competentes
- ✓ Organización del control oficial
- ✓ Sistema documental/Gestión de la información
- ✓ Adopción de medidas ante incumplimientos de los operadores económicos
- ✓ Autorizaciones, Registros y Notificaciones
- ✓ Revisión del sistema (supervisión y medidas de mejora)

Examen independiente del sistema de auditoría interna

El artículo 4 del Reglamento (CE) nº 882/2004 exige que el sistema de auditoría del control oficial se someta a un examen independiente. Éste consiste en una evaluación llevada a cabo a intervalos regulares y encomendada por la autoridad competente a una persona u organismo independiente para evaluar si el proceso de auditoría está logrando los objetivos previstos. En este examen se revisará la


información relativa al proceso de auditorías, desde la programación hasta la difusión de la información, a fin de informar a la autoridad competente sobre posibles mejoras en su sistema.



Objetivos específicos.



Objetivo 1. Verificar que los controles oficiales aplicados a través de los programas y procedimientos llevados a cabo por la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria son adecuados para alcanzar los objetivos de la legislación pertinente incluidos los Planes Nacionales del PNCOCA 2016-2020.


Objetivo 2. Verificar que se han completado las medidas correctivas.


Objetivo 3. Evaluar objetivamente el proceso de auditoría

Objetivos y Actividades Específicos		
Objetivo 1	Verificar que los controles oficiales aplicados a través de los programas y procedimientos llevados a cabo por la SGHSA son adecuados para alcanzar los objetivos de la legislación pertinente incluidos en el PNCOCA 2016-2020.	
Actividad1	Realizar auditorías a las Unidades responsables de la programación (servicios centrales) y las unidades ejecutoras (Áreas y Mataderos) siguiendo como criterio los Programas de control oficial aprobados por la SGHSA relacionados con los programas establecidos por el PNCOCA 2016-2020.	
	PROGRAMAS DE LA SGHYSA	PROGRAMAS DEL PNCOCA
	Inspección y de apoyo al control oficial Implantación de sistema de autocontrol Control oficial de mataderos Control de establecimientos de manipulación de caza y carne de lidia Control de la información y la composición alimentaria Vigilancia y control de contaminantes y residuos en alimentos	Bloque I Control de establecimientos alimentarios Bloque II Control de información y composición alimentaria Bloque III control de riesgos Biológicos y Químicos
	Gestión de alertas alimentarias Control de requisitos de salud pública para la exportación de alimentos	--
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº de auditorías programadas	5 (una anual) (P)
	Nº de subauditorías programadas	22 (P)
	Nº de auditorías realizadas/nº auditorías programadas X	100% (E)

Objetivos y Actividades Específicos		
	100	
	Nº de no conformidades x auditoría. No de desviaciones x auditoría Nº de observaciones X auditoría	---
Actividad 2	Solicitar el plan de medidas correctivas a las unidades auditadas que presenten no conformidades.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº de Planes de medidas correctivas presentados/ nº total de auditorías realizadas	100%(E)
Actividad 3	Elaborar informe de las auditorías realizadas.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº de informes elaborados/nº de auditorías realizadas	100% (E)

Objetivos y Actividades Específicos		
Objetivo 2	Verificar que se han completado las medidas correctivas.	
Actividad 1	Realizar auditorías de seguimiento de los planes de medidas correctivas presentado.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº de auditorías de seguimiento de acciones correctivas realizadas	4 (P)
	Nº de no conformidades subsanadas por auditoría /nº de no conformidades totales detectadas por auditoría	-----
	Nº de recomendaciones subsanadas / nº de recomendaciones totales por auditoría	-----
Actividad 2	Evaluar de los Planes de medidas correctivas presentados derivados de las auditorías de seguimiento.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº de planes presentados con evaluación positiva/ nº de	100% (E)

Objetivos y Actividades Específicos		
	planes totales presentados	
Actividad 3	Elaborar informe de las auditorías de seguimiento realizadas.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Nº informes realizados/ nº de auditorías de seguimiento realizadas	<i>100% (E)</i>

Objetivos y Actividades Específicos		
Objetivo 3	Evaluar objetivamente el proceso de auditoría.	
Actividad 1	Someter el sistema de auditoría del control oficial de la seguridad alimentaria a un examen independiente.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	Realización del examen independiente a la unidad de auditorías	<i>Uno cada 5 años (E)</i>

Programa 12: Supervisión de inspectores oficiales

	<p>Correspondencia con programas del PNCOCA 2016-2020: Apartado de revisión del sistema (Supervisión)</p> <p>Incluido en Plan Integral de Inspección 2016-2016: no</p> <p>Técnica aplicable: supervisión</p> <p>Puntos de control: actividades llevadas a cabo por el personal inspector en áreas y mataderos</p> <p>Procedimientos relacionados:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Supervisión de Áreas ✓ Supervisión de SVO de mataderos
<p>Unidad Coordinadora SGHSA</p>	
<p>Servicios Responsables Servicios de Salud Pública de Áreas Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria</p>	
<p>Coordinación Institucional relevante Externa</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Actuaciones derivadas del Foro de Discusión Técnico y de la Comisión Institucional (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición) ✓ Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) <p>Coordinación Interna</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Grupo de Red de Higiene Alimentaria ✓ Reuniones con Jefes de Servicio de Salud Pública de las Áreas ✓ Reuniones de Directores Técnicos de Agrupación de mataderos 	
<p>Seguimiento previsto: Anual</p>	

Objetivo general

Verificar el cumplimiento del control oficial en materia de seguridad alimentaria por los servicios de inspección mediante la técnica de supervisión.

Base legal

El artículo 8 del **Reglamento CE nº 882/2004** obliga a las autoridades competentes a establecer procedimientos para verificar la eficacia de los controles oficiales que realizan.

A nivel nacional, en la sección del PNCOCA dedicada a la revisión del sistema se han establecido varios métodos complementarios para verificar la eficacia, siendo el básico la supervisión de los inspectores para comprobar la aplicación adecuada de programas y procedimientos.

En este marco se ha definido la supervisión como *el conjunto de actividades realizadas por los niveles superiores jerárquicos sobre los inspectores con el objeto de valorar la correcta y eficaz realización de sus funciones y la aplicación de la normativa comunitaria y nacional en materia de seguridad alimentaria*¹⁰⁴.

El siguiente cuadro, que figura en el PNCOCA, describe las diferencias entre los diferentes sistemas:

Aspecto	Supervisión	Auditoría
Objeto	Verificación del cumplimiento y de la eficacia individual	Verificar el cumplimiento, eficacia y adecuación del sistema
Ciclo Programación	Anual	Ciclos de 5 años
Personal encargado de realizarla	Superior Jerárquico	Equipo auditor
Elemento a estudiar	Actuaciones de los inspectores	Eficacia global de los planes y programas del sistema de control oficial
Cobertura	Todos los agentes del control oficial	Muestreo de planes y programas mediante priorización en base al riesgo
Método	Procedimiento de supervisión	Procedimientos de auditoría
Resultados	Supervisiones conformes/No conformes	No conformidades Auditoría conforme/ no conforme
Conclusiones	Específicas de los agentes del control oficial	Globales de los planes y programas de control
Medidas adoptar	Correcciones a nivel individual o colectivo	Mejora en planes, programas, organización y recursos
	Revisión del sistema Difusión de buenas prácticas	

Organización del programa

La implantación de sistemas de supervisión del control oficial es responsabilidad de la SGHSA.

Las supervisiones que atañen a los SVO de mataderos se organizan y coordinan por el Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria.

Las supervisiones de los Servicios de Salud Pública del Área se programan por cada servicio y se coordinan por la SGHSA a través de reuniones de grupo de red y de jefes de servicio.

El programa tiene carácter plurianual 2016-2020, revisable de forma anual, es horizontal y abarca cualquier actividad de control oficial en materia de seguridad alimentaria, en particular la aplicación de programas y procedimientos coordinados por la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.

La supervisión incluye la revisión del cumplimiento de sus cargas de trabajo anuales (inspecciones, auditorías, toma de muestras), el seguimiento de los procedimientos establecidos, el seguimiento de

incumplimientos detectados y el empleo los formatos adecuados. Para ello se recurre a la revisión documental, y en ocasiones, a la comprobación en planta, que en el caso de los SVO de mataderos incluye siempre visita al establecimiento.

Es decir, la supervisión es una técnica que permite realizar verificación del cumplimiento y la eficacia de los agentes de control oficial, no del sistema en su conjunto, con el fin de detectar áreas de mejora.


Todos los servicios deben programar un mínimo de supervisiones anuales, y en función del número de inspectores con los que cuente cada servicio, ir rotando el personal supervisado de forma que todos sean sometidos al sistema. En el caso de los Servicios de Salud Pública de Áreas, En la programación anual de expedientes de empresas a supervisar se tienen en cuenta diversos criterios de riesgo como la programación anual de actividades (categoría, perfil), las alertas alimentarias, el resultado de auditorías de la Comisión europea^{xxv} o de las auditorías internas, el seguimiento de incidencias de supervisiones previas, etc. Como criterio complementario se puede recurrir a una selección al azar.

Objetivos específicos

Objetivo 1. Verificar la correcta aplicación de los programas y procedimientos de la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria por los inspectores de los Servicios de Salud Pública de Áreas.


Objetivo 2. Verificar la correcta aplicación de los programas y procedimientos de la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria por los servicios veterinarios oficiales de mataderos.


Objetivo 3. Efectuar propuestas de mejora en el sistema de control oficial como resultado de las supervisiones realizadas: identificar áreas de mejora y difundir buenas prácticas


Objetivos y Actividades Específicos		
Objetivo 1	Verificar la correcta aplicación de los programas y procedimientos de la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria por los inspectores de los Servicios de Salud Pública de Áreas.	
Actividad 1	Programar y realizar supervisiones a los inspectores oficiales de los SSPA (>ver plan de actividad anual). <i>Todos los inspectores de un servicio deberán ser auditados al menos conforme a las siguientes frecuencias mínimas</i> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Servicios que cuentan con un total de 1 a 7: al menos 3 INSPECTORES/año ✓ Servicios que cuentan entre 8 y 15 inspectores: 6 INSPECTORES/año ✓ Servicios que cuentan con más de 16 inspectores: al menos 8 inspectores <i>En cada supervisión, se revisarán al menos 2 expedientes de establecimientos alimentarios</i>	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	<i>nº de inspectores</i>	<i>nº de inspectores a fecha de programación(P)</i>
	<i>Nº de supervisiones programadas</i>	<i>Programar al menos lo</i>

^{xxv} Comisión Europea. Informes de las auditorías de la Comisión Europea en España. [Accesibles en>](#)

Objetivos y Actividades Específicos		
		<i>establecido en el criterio de mínimo según nº de inspectores del servicio (E)</i>
	<i>Nº de supervisiones realizadas/nº supervisiones programadas x 100</i>	<i>100 % (E)</i>
	<i>Nº supervisiones conformes 100% (no se detectan “no conformidades”).</i>	<i>---</i>
	<i>Nº de No conformidades en materia de:</i> <ul style="list-style-type: none"> <i>✓ Formación del personal</i> <i>✓ Procedimientos documentados</i> <i>✓ Ejecución del control oficial</i> <i>✓ Adopción de medidas correctoras</i> <i>✓ Seguimiento de medidas correctoras</i> 	<i>---</i>
Actividad 2	Efectuar propuestas de mejora en el servicio como resultado de las supervisiones realizadas.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	<i>Nº de medidas aplicables al inspector (rectificación, aclaración sobre programa o procedimiento, nueva supervisión...)</i>	<i>Al menos una medida para el 100% de las no conformidades imputables al inspector (E)</i>
	<i>Nº de medidas aplicables al servicio (por ejemplo: reuniones internas de discusión de problemas con todos los inspectores, seguimiento más frecuente de programas, censado correcto de plazos, empleo de carpetas compartidas...)</i>	<i>Al menos una medida para el 100% de las no conformidades cuando exista sospecha de que la incidencia puede ocurrir con otros inspectores (E)</i>


Objetivos y Actividades Específicos		
Objetivo 2	Verificar la correcta aplicación de los programas y procedimientos de la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria por los servicios veterinarios oficiales de mataderos.	
Actividad 1	Programar y realizar supervisiones a los SVO de mataderos.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	<i>Nº de SVO en mataderos</i>	<i>nº de SVO en mataderos a fecha de programación(P)</i>

Objetivos y Actividades Específicos		
	<i>Nº de SVO de mataderos al que se programa supervisión</i>	<i>Programar al menos 50% de los SVO cada año (E)</i>
	<i>Nº de supervisiones realizadas/nº supervisiones programadas x 100</i>	<i>100 % (E)</i>
	<i>Nº supervisiones conformes 100% (no se detectan “no conformidades”).</i>	<i>---</i>
	<i>Nº de No conformidades en materia de:</i> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Formación del personal</i> ✓ <i>Procedimientos documentados</i> ✓ <i>Ejecución del control oficial</i> ✓ <i>Adopción de medidas correctoras</i> ✓ <i>Seguimiento de medidas correctoras</i> 	<i>---</i>
Actividad 2	Efectuar propuestas de mejora en el servicio como resultado de las supervisiones realizadas.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	<i>Nº de medidas aplicables al inspector (rectificación, aclaración sobre programa o procedimiento, nueva supervisión...)</i>	<i>Al menos una medida para el 100% de las no conformidades imputables al inspector (E)</i>
	<i>Nº de medidas aplicables al servicio (por ejemplo: reuniones internas de discusión de problemas con todos los inspectores, seguimiento más frecuente de programas, censado correcto de plazos, empleo de carpetas compartidas...)</i>	<i>Al menos una medida para el 100% de 100 % de las no conformidades cuando exista sospecha de que la incidencia puede ocurrir con otros inspectores (E)</i>

Objetivos y Actividades Específicos		
Objetivo 3	Efectuar propuestas de mejora en el sistema de control oficial como resultado de las supervisiones realizadas: identificar áreas de mejora y difundir buenas prácticas.	
Actividad 1	Difundir en la organización las necesidades de mejora y las buenas prácticas detectadas durante las supervisiones de los Servicio de Salud Pública del Área y de los SVO de mataderos.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	<i>Nº de reuniones de DTA, de jefes de servicio y grupo de Red en las que se han abordado problemas relativos a la aplicación de programas y procedimiento</i>	<i>Al menos deben revisarse en grupo de Red las propuesta que figuren en el informe</i>

Objetivos y Actividades Específicos		
		<i>anual de supervisión global de todas las Áreas (E) y , en su caso, de SVO de mataderos</i>
	<i>Relación esquemática de medidas propuestas, y en su caso, implantadas ante problemas detectados en más de un inspector</i>	--

Programa 13: Programa de formación continuada en materia de seguridad alimentaria

	<p>Correspondencia con programas del PNCOCA 2016-2020: Apartado de formación del personal. Incluido en Plan Integral de Inspección 2016-2016: no Técnica aplicable: no aplica Puntos de control: no aplica Procedimientos relacionados: ✓ <i>Acreditación de formación</i></p>
<p>Unidad Coordinadora Representante de formación de la SGHSA</p>	
<p>Servicios Responsables Unidades responsables de programas</p>	
<p>Coordinación Institucional relevante Externa ✓ <i>AECOSAN</i></p> <p>Coordinación Interna ✓ <i>Dirección General de Planificación, Investigación y Formación</i> ✓ <i>Grupo de formación continuada de la Dirección General de Salud Pública</i> ✓ <i>Grupo de Red de Higiene Alimentaria</i> ✓ <i>Reuniones con Jefes de Servicio de Salud Pública de las Áreas</i></p>	
<p>Seguimiento previsto: Anual</p>	

Objetivo general

Mantener y desarrollar la competencia profesional del personal dedicado a la seguridad alimentaria a través de la formación continuada.

Base legal

Reglamento (CE) N 882/2004 : el artículo 6 establece que las autoridades competentes garantizarán que todo el personal encargado de efectuar los controles oficiales recibe la formación adecuada que le capacite para cumplir su función de manera competente y efectuar los controles oficiales de manera coherente.

La acreditación de la formación del personal de la Consejería de Sanidad recae en la Dirección General de Planificación, Investigación y Formación, de acuerdo al decreto de competencias vigente.

Organización del programa

Anualmente la Dirección General de Planificación, Investigación y Formación coordina la elaboración de un **Plan de Formación Continuada** que recoge las necesidades y demandas comunicadas por los profesionales.

El plan se inicia con la detección de necesidades y la propuesta de actividades formativas de cada unidad con una justificación de su necesidad y una estimación del presupuesto asociado. El listado completo de actividades se remite a la citada DG para aprobación.

Para la propuesta de cursos se tienen en cuenta por una parte la capacidad de contar con docentes adecuados y las necesidades de formación motivadas por nueva normativa de interés, por innovación tecnológica en el sector industrial alimentario, aparición de riesgos alimentarios poco conocidos, necesidad de apoyar la implantación de nuevos procedimientos, carencias detectadas en supervisiones o auditorías internas, etc. Adicionalmente, en los últimos años se ha comunicado la necesidad de contar con formación en aspectos como la supervisión y la auditoría del control oficial.


Para facilitar el acceso a la formación al mayor número posible de profesionales, para cada curso se establece con carácter general una capacidad de 30 alumnos.

Por motivos de economía presupuestaria, cuando es posible, se recurre a personal propio para impartir la docencia, ya sea porque ha sido responsable de elaborar el procedimiento a implantar o porque ha asistido a formación coordinada por la AECOSAN o por la Comisión Europea con el fin de fomentar la difusión de conocimientos en cascada en el seno de las autoridades competentes.

Dado que no hay personal dedicado en exclusiva a la organización de la formación, sino que esa tarea se asume por personal de la SGHSA, la capacidad de organizar cursos es limitada y se prioriza internamente un número máximo que se estima que pueden llevarse a cabo cada año.

Una vez aprobadas las propuestas, cada curso se coordina por un técnico de la SGHSA que se encarga de seleccionar ponentes, acordar calendarios, seleccionar los asistentes, difundir del material docente, y de todas las tramitaciones relativas a su acreditación, finalizando con la emisión de los certificados que acreditan la formación.

Actividades

Actividades		
Actividad 1	Elaborar e implantar el plan de formación anual de la SGHSA. El nº de cursos previstos por año no debe ser inferior a tres.	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	<i>Preparación de la propuesta (SÍ/NO)</i>	<i>SÍ(E)</i>
	<i>Nº de actividades programadas</i>	<i>>3/año (E)</i>
	<i>Relación de actividades programadas (título, duración, destinatarios, presupuesto)</i>	<i>--</i>
	<i>Nº de actividades realizadas/Nº de actividades aprobadasx100</i>	<i>100% (E)</i>
	<i>Justificación de actividades aprobadas no realizadas</i>	<i>justificar el 100% de las actividades anuladas (E)</i>
	<i>Relación de actividades realizadas (nombre de la actividad,</i>	<i>--</i>

Actividades		
	<i>duración, unidad responsable, nº de alumnos)</i>	
Actividad 2	<p>Fomentar la asistencia del personal de control oficial a formación externa con el fin de difundir los conocimientos adquiridos en el seno de la organización.</p> <p><i>Consisten principalmente en cursos, jornadas y talleres organizados por la administración central (MSSSI y MAPAMA).</i></p> <p><i>Adicionalmente, también se puede asistir a los cursos gratuitos organizados por la Comisión Europea dentro de la estrategia “Better training for safer food” (BTFSF^{xxvi}). En función de las plazas que se asignan para el personal de las CC.AA. se remiten a la AECOSAN diversos candidatos. La selección de candidatos nacionales la realiza la AECOSAN mediante sorteo.</i></p>	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	<i>Nº de personas que asisten a formación externa (relación de nombre de la actividad, duración, organizador y nº de asistentes de la DGSP)</i>	--
Actividad 3	<p>Difundir internamente la formación recibida.</p> <p><i>La participación en estas actividades externas se rentabiliza en la organización a través de la elaboración y revisión de procedimientos internos de actuación, en la difusión de documentos a través de la intranet y de reuniones de coordinación interna y en la programación de actividades formativas internas utilizando el material proporcionado.</i></p>	
	Indicadores	Estándar (E)/Previsiones (P)
	<i>Relación de actuaciones de difusión interna realizadas a raíz de actividades formativas previas (de ese año o años anteriores).</i>	--

^{xxvi} Iniciativa formativa de la Comisión Europea por la que se forma a personal de las administraciones europeas en materia de seguridad alimentaria. [Accesible en>](#)

OBJETIVO DE ALTO NIVEL 4. Mejorar la gestión de la seguridad alimentaria en la Comunidad de Madrid con la experiencia e información de las sociedades de Salud Pública o Seguridad Alimentaria**Objetivos estratégicos**

- ✓ Reforzar el conocimiento de los peligros que afectan o pueden afectar a los consumidores madrileños a través de estudios adicionales al control oficial.
- ✓ Establecer un marco de colaboración con instituciones de carácter científico ante un problema de seguridad alimentaria.
- ✓ Colaborar con sociedades científicas en el ámbito de la salud pública y de la seguridad alimentaria.
- ✓ Participar en campañas nacionales para reducir en lo posible y, en todo caso a niveles aceptables, la exposición de los consumidores a los riesgos emergentes o de especial preocupación y dificultad de control.

ACTUACIONES PARA LOGRAR ESOS OBJETIVOS**ACTUACIÓN Nº 7 Ofertar anualmente un contrato para la vigilancia de agentes zoonóticos y sus resistencias antimicrobianas de alimentos comercializados en la Comunidad de Madrid**

Un pilar importante de la seguridad alimentaria es la vigilancia de los agentes que a través de los alimentos de origen animal pueden provocar enfermedades en los consumidores (agentes zoonóticos). Con la identificación de su origen y su evolución a lo largo de la cadena alimentaria, se pueden adoptar medidas preventivas en orden a limitar su aparición.

A lo largo de los últimos años se ha identificado a los alimentos como uno de los factores que contribuyen a la aparición de resistencia de los diferentes gérmenes a los tratamientos con antibióticos, siendo los alimentos procedentes de animales los directamente identificados por inferencia de los métodos intensivos de la cría de los animales y, en particular, del control de patologías de las colectividades.

A su vez, la libre circulación de alimentos conlleva la posible exposición de la población a un mayor peligro, resultando imprescindible identificar las situaciones para poder propiciar medidas orientadas a la supresión de dichos peligros o a su reducción a niveles aceptables.

Por ello, el **Real Decreto 1940/2004**, de 27 de septiembre, sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos establece estrategias que engloban los dos aspectos: el seguimiento de la evolución de los agentes patógenos y la evolución de su resistencia antimicrobiana a lo largo de la cadena alimentaria.

Para cumplir con el mandato de recoger información sobre las posibles fuentes de organismos patógenos, y como complemento a los muestreos oficiales que tienen una orientación de control, se licita anualmente un **contrato público**^{xxvii} para analizar la situación de los alimentos comercializados en la Comunidad de Madrid respecto a la presencia de diferentes agentes zoonóticos y sus resistencias antimicrobianas.

^{xxvii} Contrato público “Análisis para la obtención del estado de situación respecto a los diferentes agentes zoonóticos en alimentos de origen animal comercializados en la Comunidad de Madrid”. [Ver último publicado](#)>

La información recogida contribuye a determinar y caracterizar peligros, a evaluar la exposición a zoonosis y agentes zoonóticos y a caracterizar los riesgos que entrañan a nivel autonómico. Sumando la información aportada por el resto de las administraciones competentes, se confecciona el informe de fuentes y tendencias a escala nacional y, a su vez, el Informe Sumario Comunitario de la Unión Europea (UE), el cual es elaborado conjuntamente por la EFSA y por el Centro Europeo para el Control y la Prevención de Enfermedades (ECDC).

El último informe publicado sobre la situación de las zoonosis en la Unión Europea, que se refiere a datos del año 2014 ofrece una visión general de las infecciones compartidas por el hombre y los animales así como de los brotes de enfermedades causadas por el consumo de alimentos contaminados. Este informa destaca que:

- ✓ La campilobacteriosis humana continuó siendo la enfermedad gastrointestinal bacteriana con más casos humanos confirmados.
- ✓ La salmonelosis volvió a ser la segunda zoonosis más frecuente en los seres humanos.
- ✓ La yersiniosis, predominantemente la causada por *Yersinia enterocolitica*, constituye la tercera zoonosis más notificada en la Unión Europea.
- ✓ Otro foco de interés lo constituye el *Staphylococcus aureus* resistentes a la meticilina (SARM). Los humanos contraen SARM por contacto con otras personas infectadas o con material médico. No obstante, en los últimos años se ha detectado una nueva cepa de SARM en animales, la cual puede llegar a la carne cruda, por lo que su consumo y manipulación podrían constituir un potencial vehículo de transmisión.
- ✓ En cuanto a las resistencias antimicrobianas de los agentes aislados en los alimentos, los Estados miembros han de vigilar aquellas que supongan una amenaza para la salud pública; en este sentido, la Decisión 2013/652/UE obliga la seguimiento y la notificación de la resistencia a los antibióticos de las bacterias zoonóticas y comensales, en particular de *Escherichia coli* productor de enzimas betalactamasas de espectro ampliado y betalactamasas AmpC y de carbapenemasas en distintos productos de origen animal.

En base a toda esta información, cada año se propone licitar un contrato de servicios para la realización de diferentes analíticas en unas 240 muestras de alimentos comercializados en nuestra Comunidad, y en el caso de detectar de patógenos zoonóticos, éstos se tipifican y se efectúa el estudio de las resistencias que presentan a diversos agentes antimicrobianos.

Actividad	Licitación anual del contrato y resolución de su adjudicación		
Indicador	Licitado y resuelto: SÍ/NO	Estándar	<i>SÍ (2016 a 2020)</i>
Actividad	Programar y evaluar los muestreos anuales conforme a criterios de riesgo		
Indicadores	Detalle de programación anual (>ver cuadro de actividad por año en el anexo)		
	Evaluado SÍ/NO	Estándar	<i>sí</i>
	Informe de resultados de la evaluación		

ACTUACIÓN Nº 8: Colaborar con los Colegios Profesionales y otras organizaciones científicas.

Los colegios profesionales y otras sociedades científicas constituyen foros en los que los profesionales de la salud y de la seguridad alimentaria actualizan conocimientos, discuten y analizan problemas y necesidades y por ello, son una herramienta importante para aportar valor a la administración.

Durante la vigencia de este plan se potenciará la comunicación y colaboración a través de la celebración de reuniones, la firma de convenios específicos si se estima necesario, la participación en jornadas en materia de seguridad alimentaria o la elaboración de publicaciones y folletos divulgativos.

Actividad	Llevar a cabo colaboraciones de diversa naturaleza con colegios profesionales, sociedades sanitarias y científicas.
Indicador	Nº y listado de actuaciones realizadas

ACTUACIÓN Nº 9: Participar en la Campañas Nacionales de Control Oficial de alimentos en el Mercado.

En ocasiones, ya sea por motivos operativos (por ejemplo, por falta de laboratorios acreditados), económicos (p.ej: alto coste de las analíticas) o de urgencia (p. ej.: requerimiento de un número elevado de análisis por la Comisión Europea (CE), aparición de riesgos emergentes...), se considera necesario coordinar los controles oficiales a nivel nacional entre las Comunidades Autónomas (CCAA) y la AECOSAN para obtener la máxima eficacia y eficiencia.

Para este tipo de controles se ha establecido la figura de las **campañas nacionales de control oficial** conforme a un **procedimiento**¹⁰⁵ aprobado por todas las CC.AA.

La participación de la Dirección General de Salud Pública puede consistir en:

- ✓ proponer campañas de control en los Foros de Discusión Técnica de la AECOSAN
- ✓ llevar a cabo en el ámbito regional las campañas en las que se ofrezca como participante y remitir a la AECOSAN los resultados de las mismas

Actividad	Proponer y/o participar en campañas de interés para la Comunidad de Madrid
Indicador	Nº y listado de campañas propuestas y/o realizadas

OBJETIVO DE ALTO NIVEL 5. Potenciar la transparencia y el acercamiento de la administración al ciudadano

Objetivos estratégicos

- ✓ Ser identificados por el resto de agentes involucrados, es decir, las empresas del sector y los consumidores, como referentes en seguridad alimentaria en la Comunidad de Madrid.
- ✓ Garantizar el derecho del ciudadano a conocer los medios, recursos y procedimientos que emplea la Administración para prevenir los riesgos asociados al consumo de alimento.
- ✓ Facilitar a las empresas y ciudadanos el acceso a los trámites que tienen que efectuar con la Administración.
- ✓ Facilitar a las empresas la información necesaria para cumplir con sus obligaciones.
- ✓ Informar a los consumidores ante los posibles riesgos para su salud y las medidas para prevenirlo.

PROGRAMAS Y ACTUACIONES PARA LOGRAR ESOS OBJETIVOS

ACTUACIÓN nº 10: Difusión del Plan Regional de Control de la Seguridad Alimentaria

Este plan regional, que por primera vez agrupa todos los programas y actividades llevadas a cabo por la DGSP en materia de seguridad alimentaria, se difundirá mediante la publicación www.madrid.org/transparencia en www.madrid.org/seguridadalimentaria y se comunicará a otras administraciones como la AECOSAN, la Consejería de Medio Ambiente, Administración Local y Ordenación del Territorio, los ayuntamientos, las asociaciones de consumidores o las asociaciones de empresas del sector alimentario.

ACTUACIÓN nº 11: Desarrollo y mantenimiento de los procedimientos telemáticos



Para las actividades claves en materia de seguridad alimentaria se desarrollan o se actualizan periódicamente trámites telemáticos en www.madrid.org, que también están agrupados en la web de seguridad alimentaria (<http://www.madrid.org/seguridadalimentaria>).

Trámites disponibles en la web	Acceso
Presentación de denuncias sobre alimentos y establecimientos de alimentación.	>> Acceder
Solicitud de Certificado sanitario para la exportación de productos alimenticios y certificado de libre venta.	>> Acceder
Autorización de Veterinarios Colaboradores en Cacerías y Monterías y matanzas domiciliarias de cerdos para autoconsumo.	>> Acceder
Autorización de Ayuntamientos para la realización de la Campaña anual de matanza domiciliar de cerdos con destino a autoconsumo en su término municipal.	>> Acceder
Notificación de puesta en el mercado de complementos alimenticios.	>> Acceder
Comunicación de puesta en el mercado de productos destinados a alimentación especial.	>> Acceder
Notificación para control de la carne de animales abatidos en monterías y cacerías.	>> Acceder

Actividad	Revisar o elaborar trámites en función de las necesidades
Indicador	Nº y tipo de modificación de trámites

ACTUACIÓN nº 12: Actividades de difusión en red



Para mantener un nivel alto de seguridad alimentaria es necesario establecer actividades de educación o difusión sanitaria utilizando diversos canales de información. La herramienta fundamental ha sido la unificación de contenidos en una web específica **sobre consumo seguro de alimentos** www.madrid.org/seguridadalimentaria.

El objetivo de la web es fomentar la seguridad alimentaria y facilitar información práctica tanto a los consumidores, a los profesionales, como a las empresas alimentarias. Para ello ofrece secciones específicas destinadas, en primer lugar, al consumidor, con recomendaciones sencillas y efectivas. En este espacio, los profesionales recuerdan recomendaciones clave para evitar infecciones alimentarias, entre ellas mantener buenos hábitos de higiene (limpieza de manos y superficies de trabajo), separar adecuadamente los alimentos para evitar la “contaminación cruzada”, cocinar y refrigerar a la temperatura adecuada.

En función de cada época del año la web contará con destacados de contenidos importantes y de interés para el consumidor, como la preparación de comidas en Navidad o las precauciones propias del verano con el incremento de las temperaturas.

Otra de las secciones se ha concebido como herramienta de apoyo a la empresa alimentaria, con información técnica que facilita la aplicación de la normativa correspondiente para garantizar la elaboración y comercialización de alimentos seguros.

La web incluye una pestaña que acerca al ciudadano en sus gestiones con la Administración. En ésta se puede consultar y realizar los trámites en esta materia así como solicitar una determinada autorización o comunicar un incidente alimentario.

Asimismo, y de cara a favorecer la transparencia de la Consejería de Sanidad frente a los consumidores y empresas, en la web están disponibles los programas y tipos de controles que efectúan los servicios de inspección de la DGSP. También, se recogen todas las publicaciones de seguridad alimentaria (de descarga gratuita) elaboradas por la Consejería.

Para promover el acceso a esta web por ciudadanos y empresas se efectúan actuaciones periódicas de comunicación como la publicación de noticias web, la emisión de notas de prensa y de mensajes en redes sociales.

Actividad	Efectuar actividades de comunicación en materia de seguridad alimentaria
Indicador	Nº y tipo de comunicaciones efectuadas: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Actualización de contenidos en la web ✓ Noticias web y notas de prensa

- ✓ *Mensajes en Twitter de la Comunidad de Madrid*
- ✓ *Apariciones en medios de comunicación (escrita, radio y tv)*

ACTUACIÓN nº 13: Mantenimiento de una línea para consultas de seguridad alimentaria




A través del correo seguridad.alimentaria@salud.madrid.org se reciben numerosas consultas de ciudadanos y de empresas alimentarias que se contestan individualmente y que constituyen un barómetro de las inquietudes y necesidades de los otros agentes involucrados en la seguridad alimentaria. Esta fuente de información contribuye a la priorización de nuevas publicaciones y contenidos en la web.

El correo figura en la navegación orgánica de la Consejería y en la web de seguridad alimentaria.

Actividad	Contestar a todas las consultas recibidas en la SGH		
Indicador	nº de consultas recibidas	Estándar	--
	% de consultas respondidas		100%

Programa 14: Publicaciones en materia de seguridad alimentaria

	<p>Correspondencia con programas del PNCOCA 2016-2020: No figura</p> <p>Incluido en Plan Integral de Inspección 2016-2016: no</p> <p>Técnica aplicable: no aplica</p> <p>Puntos de control: no aplica</p> <p>Procedimientos relacionados:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Gestión de publicaciones de la Consejería de Sanidad
<p>Unidad Coordinadora Representante de publicaciones de la SGHSA</p>	
<p>Servicios Responsables Unidades responsables de programas</p>	
<p>Coordinación Interna</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Grupo de publicaciones de la DGSP ✓ Secretaría General Técnica de la Consejería de Sanidad ✓ Oficina Web de la Consejería de Sanidad 	
<p>Seguimiento previsto: Anual</p>	

Objetivo general

Fomentar la difusión de la seguridad alimentaria mediante la elaboración de publicaciones, folletos y otros documentos.

Base legal

La promoción de la seguridad alimentaria no se basa únicamente en llevar a cabo actividades de control, sino que la información, difusión y colaboración con los distintos agentes implicados (consumidores, empresas, asociaciones) son fundamentales para lograr el mayor nivel de protección posible.

Si bien no existe un imperativo legal de elaborar publicaciones, desde la SGSHA se mantiene y amplía el catálogo de documentos destinados a profesionales, a consumidores y a empresas alimentarias en las colecciones de Documentos Técnicos de Higiene y Seguridad Alimentaria y Documentos Técnicos de Salud Pública.

Organización del programa

Al inicio del ejercicio presupuestario, la SGHSA efectúa las propuestas de edición de publicaciones para ese año, que son validadas por la DGSP y se remiten a la Secretaría General Técnica de la Consejería de Sanidad (SGT), para su aprobación.

Una vez se remite la conformidad por la SGT pueden comenzar los trabajos de edición, con varias posibilidades:

- publicaciones redactadas y maquetadas por técnicos de la DGSP que se publican en formato digital, a coste cero, para descarga gratuita por los interesados a través de la web en la página **Publicamadrid**.^{xxviii}
- Publicaciones redactadas por técnicos de la DGSP que se publican en formato papel cuya maquetación e impresión se lleva a cabo a través de contratos. También están disponibles en Publicamadrid.

Dado que no hay personal dedicado en exclusiva a su elaboración, la capacidad de elaborar documentos es limitada y se prioriza internamente un número máximo de que se estima que pueden llevarse a cabo cada año.

Como criterios para priorizar los contenidos de las publicaciones se tiene en cuenta las carencias detectadas en el conocimiento de la normativa aplicable por parte del sector industrial alimentario, como ha sucedido en el caso del transporte de alimentos o de la normativa de información de alérgenos presentes en alimentos o la conveniencia de transmitir pautas que refuercen la preparación y consumo de alimentos de forma segura en el hogar.

Actividades

Actividades		
Actividad 1	<i>Elaborar el plan de publicaciones anual de la SGHSA. (> ver plan de actividad anual)</i>	
	Indicadores	Estándar (E)/previsiones (P)
	<i>Preparación de la propuesta de edición(SÍ/NO)</i>	<i>SÍ(E)</i>
	<i>Nº de propuestas de edición aprobadas</i>	--
	<i>Relación de propuestas (título, destinatarios, presupuesto y programa responsable)</i>	--
Actividad 2	<i>Llevar a cabo el plan aprobado</i>	
	Indicadores	Estándar (E)/previsiones (P)
	<i>Nº de publicaciones realizadas/Nº de publicaciones aprobadasx100</i>	<i>100% (E)</i>
	<i>Justificación de publicaciones aprobadas no elaboradas</i>	<i>justificar el 100% de las actividades anuladas (E)</i>
	<i>Relación de publicaciones realizadas (nombre, contenido, destinatarios y unidad responsable)</i>	--

^{xxviii} Publicamadrid. [Accesible en>](#)

ANEXO I: PLANES DE ACTIVIDAD 2016

Plan de inspecciones programadas 2016

En función de los perfiles y las categorías en los que se encontraban los establecimientos alimentarios en diciembre de 2015, y en coordinación con el programa de auditorías de sistemas de autocontrol, la programación que se ha ejecutado en la aplicación informática SAHAWEB el 29/enero/2016 ha sido la siguiente:

CRITERIOS DE INSPECCIÓN SEGÚN PERFIL DE RIESGO					
Categoría de riesgo	Perfil 1	Perfil 2	Perfil 3	Perfil 4	Sin perfil
A	0 (Se controla mediante auditoría)	100% de los que no se controlen por auditoría	100% de los que no se controlen por auditoría	No inspeccionadas desde 2009	100%
B				No inspeccionadas desde 2009	
C				100%	
D				100%	
Sin categoría				100%	

Como resultado, en el año 2016 hay que efectuar las siguientes inspecciones programadas:

Categoría de inspección	PERFIL						
	PERFIL I	PERFIL II	PERFIL III	PERFIL IV	SIN PERFIL	TOTAL	
A	0	542	1.017	377	72	2.008	
B		619	1.137	505	34	2.295	
C		12	84	117	1	214	
C		3	42	39	2	86	
Sin categoría				83	1.028	652	1.763
TOTAL		0	1.176	2.363	2.066	761	6.366

Plan de auditorías programadas 2016

En función de los perfiles y las categorías en los que se encontraban los establecimientos alimentarios en diciembre de 2015, y en coordinación con el programa de inspección, la programación que se ha ejecutado en la aplicación informática SAHAWEB el 29/enero/2016 ha sido la siguiente:

CRITERIOS DE AUDITORÍA SEGÚN PERFIL DE RIESGO					
CATEGORÍA	Perfil 1	Perfil 2	Perfil 3	Perfil 4	sin Perfil
Favorable	100%	EA auditados por última vez en 2013	EA auditados por última vez en 2011	0 (Se controlan mediante inspección)	0 (Se controlan mediante inspección)
Favorable condicionado		EA auditados por última vez en 2013	EA auditados por última vez en 2011		
Desfavorable		100%	100%		
Auditoría parcial		100%	100%		
Sin categoría		100%	50% de EA elaboradores		

Como resultado, en el año 2016 hay que efectuar las siguientes auditorías programadas:

Categoría de auditoría	PERFIL					
	PERFIL I	PERFIL II	PERFIL III	PERFIL IV	SIN PERFIL	TOTAL
Favorable	54	145	148	0	0	347
Favorable condicionado	67	220	106			393
Desfavorable	10	101	51			162
Auditoría parcial	9	71	48			128
Sin categoría	20	247	216			483
TOTAL	160	784	569	0	0	1.513

Plan de muestreo por servicios oficiales 2016

Parámetros	Producto	Lugar de muestreo	Tipo	Nº
Salmonella y Listeria	Productos cárnicos envasados	Fabricante/minorista	P	52
Salmonella y E.coli	Preparados de carne de ave	Fabricante/minorista	P	38*
Salmonella y E coli	Preparados de carne de vacuno	Fabricante/minorista	P	40*
Triquina	Carne fresca de cerdo y de jabalí	Otros (mataderos, salas de caza)	P	40
Listeria e Histamina	Productos de la pesca en conserva de especies con alta histidina	Fabricante/Envasador/Minorista	P	33
Anisakis spp. (larvas vivas)	Productos de la pesca poco cocinados	Fabricante/Minorista (Restauración comercial)	P	54
Salmonella, Listeria, E. coli y estafilococo coagulasa positivo	Crustáceos cocidos	Fabricante/Almacenista/Minorista	P	42
Listeria (fin de caducidad)	Productos de la pesca ahumados	Fabricante	P	40
Salmonella y Listeria	Alimentos listos para consumo con huevo y ovoproductos	Fabricante/Minorista (Restauración comercial)	P	47
Salmonella y Listeria	Alimentos listos para el consumo (comidas preparadas)	Minoristas (Restauración social)	P	76
Salmonella y Listeria	Alimentos listos para el consumo (comidas preparadas)	Fabricante/minorista	P	59*
Salmonella, Listeria y Enterobacterias	Helados de leche y helados de Yogur	Fabricante/minorista	P	45
Salmonella y Listeria	Postres lácteos pasteurizados y no pasteurizados	Fabricante/minorista	P	40
Salmonella, Listeria y E.coli	Frutas troceadas y zumos de frutas y/o hortalizas	Fabricante/Almacenista/Minorista (Restauración social y comercial)	P	46
Salmonella y Listeria	ALC, nuevas presentaciones	Almacenista/Minorista	P	30
Subprograma VERIFICACIÓN CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS Y NORMAS SANITARIAS				682
Campylobacter	Preparados de carne de ave	Fabricante/minorista	P	38*
E. coli O157	Preparados de carne de vacuno	Fabricante/minorista	P	40*
Salmonella y Campylobacter	Carne fresca de ovino refrigerada y congelada	Minorista/Otros (Sala de despique)	P	35

Salmonella	Huevos frescos de gallina	Otros (Centros de embalaje)	P	18
Cl. perfringens	Alimentos listos para el consumo (comidas preparadas)	Minorista (Restauración social)	P	76*
Cl. perfringens	Alimentos listos para el consumo (comidas preparadas)	Fabricante/minorista	P	59*
Norovirus y virus de la hepatitis A	Verduras troceadas; bayas y frutos del bosque (congelados)	Almacenista/Minorista	P	29
Subprograma VIGILANCIA DE AGENTES ZONÓTICOS Y CAUSANTES DE BROTES (*205 muestras comunes con criterios)				295
Vigilancia de E coli ESBL	Carne de ave fresca	Minorista		35
Subprograma VIGILANCIA DE RESISTENCIAS ANTIMICROBIANAS EN AGENTES ZONÓTICOS ALIMENTARIOS				35
Composición nutricional	Preparados de continuación	Fabricante/Almacenista	P	10
Sulfitos/aditivos Grupo I	Carne de vacuno y preparados de carne	Minorista	R	90
Sulfitos/aditivos Grupo I	Conservas vegetales	Fabricante/Envasador /Minorista	R	27
Colorantes azoicos	Productos pastelería	Fabricante/Envasador /Minorista	P	30
Subprograma VERIFICACIÓN DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS Y MIGRACIONES DE MATERIALES EN CONTACTO				157
Nitratos	Espinacas	Fabricante/Envasador/Almacenista/Minorista	P	19
	Lechugas		P	13
	Alimentos infantiles (Potitos de hortalizas)		P	15
Dioxinas	Huevos	Minorista/Otros (Centros de embalaje)	P	5
Aflatoxina M1	Leche	Fabricante/Envasador/Almacenista	P/R	27
Ocratoxina	Alimentos infantiles a base de cereales	Fabricante/Almacenista/Minorista	P	27
Deoxinivalenol	Pasta (seca)	Fabricante/Almacenista/Minorista	P	27
HAP's	Carne ahumados	Fabricante/Minorista	P	27
Cadmio	Setas	Fabricante/Envasador/Almacenista/Minorista	P	27
Acilamida	Patatas Fritas	Fabricante/Minorista	P	27
Subprograma CONTROL DE CONTAMINANTES QUÍMICOS EN ALIMENTOS				214
Batería del Programa Coordinado UE	Tomates	Fabricante/Envasador/Almacenista/Minorista	P	29
	Manzanas		P	30
	Repollos		P	20
	Leche de vaca		P	7
Batería del Programa Coordinado UE y plaguicidas prohibidos	Alimentos infantiles (potitos de origen vegetal y papillas de cereales)	Fabricante/Envasador/Almacenista/Minorista	P	20
Subprograma CONTROL DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS				106

A1, A3, A4, DES; Trembolona; Zeranol	Orina/músculo	Otros (Matadero, STCL)	R	38
A2: Tierostáticos	Tiroides	Otros (Matadero)	R	23
A5: B-agonistas	Hígado, orina	Otros (Matadero, STCL)	R	201
A6: Nitrofuranos	Músculo/ Huevos	Otros (Matadero, STCL, Centros de embalaje)	R	35
A6: Nitroimidazoles	Músculo	Otros (Matadero)	R	34
A6: Cloranfenicol	Músculo	Otros (Matadero)	R	31
B1: Inhibidores Sulfamidas	Riñón/músculo	Otros (Matadero, STCL)	R	269
B1: Inhibidores	Huevos	Otros (Centro de embalaje)	R	2
B2a: Antihelmínticos	Hígado	Otros (Matadero, STCL)	R	83
B2b: Coccidiostáticos	Huevos	Otros (Centro de embalaje)	R	2
B2d: Tranquilizantes	Orina, hígado	Otros (Matadero, STCL)	R	83
B2e: Antiinflamatorios no esteroideos	Músculo	Otros (STCL)	R	3
B2f: Otras sustancias	Hígado	Otros (Matadero, STCL)	R	58
B3a: Plaguicidas	Grasa animal	Otros (Matadero, STCL)	R	20
B3a: PCB's	Grasa animal	Otros (Matadero, STCL)	R	21
B3c: Metales	Hígado	Otros (Matadero, STCL)	R	14
Subprograma CONTROL DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y OTRAS SUSTANCIAS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL (PNIR)				917

Plan de muestreo por contrato público 2016

Parámetros	Productos	Lugar de muestreo	Nº	Subprograma
Salmonella	Huevos frescos (cáscara)	Minorista	100	Vigilancia de Agentes Zoonóticos y Causantes de Brotes
Salmonella; Staphylococcus aureus resistente a la meticilina	Carne de conejo	Minorista	50	Vigilancia de Agentes Zoonóticos y Causantes de Brotes
Salmonella, Yersinia, Staphylococcus aureus resistente a la meticilina	Carne de porcino	Minorista	40	Vigilancia de Agentes Zoonóticos y Causantes de Brotes
Salmonella; Campylobacter (identificación y recuento)	Carne de pollo	Minorista	50	Vigilancia de Agentes Zoonóticos y Causantes de Brotes
E. coli productoras de betalactamasas de espectro ampliado, betalactamasas AmpC y carbapenemasas	Carne de porcino	Minorista	40	Vigilancia de resistencias antimicrobianas en agentes zoonóticos alimentarios (muestras comunes con zoonóticos)
E. coli productoras de betalactamasas de espectro ampliado, betalactamasas AmpC y carbapenemasas	Carne de pollo	Minorista	50	Vigilancia de resistencias antimicrobianas en agentes zoonóticos alimentarios (muestras comunes con zoonóticos)

Plan de muestreo por acuerdos de colaboración con entidades externas 2016

Parámetros	Productos	Lugar de muestreo	Nº	Programa
Gluten	Alimentos variados	Minorista	103	Verificación de composición de alimentos y migraciones de materiales en contacto
Leche, Huevo, Soja, Cacahuets, Almendras, Avellanas	Alimentos variados	Minorista	102	Verificación de composición de alimentos y migraciones de materiales en contacto

Plan de auditorías internas 2016

Incluye una **auditoría de programas** que implica efectuar cuatro subauditorías (ver tabla siguiente) y una **auditoría de seguimiento de medidas correctivas** aplicadas como consecuencia de las auditorías del periodo 2010-2012 con el fin de verificar la eficacia del Plan de medidas correctivas presentado.

ÁMBITO Y ALCANCE						
Tipo de auditoría	Ámbito regional	Correspondencia con programas del PNCOCA	Unidades coordinadas del programa	Unidad es que aplican el programa	Actividades afectadas	Aspectos troncales
PROGRAMAS	Inspección y Apoyo al control oficial Implantación de sistema de autocontrol APPCC en establecimientos alimentarios	Bloque 1- Programa 1. Control de establecimientos alimentarios Bloque 1- Programa 2. Control de los autocontroles en establecimientos alimentarios	Área de Higiene Alimentaria Servicio de Programas de Vigilancia y Control	Servicios de Salud Pública de Área	Procedimiento de inspección de higiene alimentaria POC-HS-EG-01. Procedimiento de Control Oficial de sistemas de autocontrol basados en los principios APPCC. POC-HS-VC-01-02.	Autoridades competentes. Organización del control oficial. Sistema documental/gestión de la información. Adopción de medidas ante incumplimientos de los operadores económicos. Autorizaciones, Registros y Notificaciones. Revisión del sistema. Otros.
SEGUIMIENTO DE PLANES DE ACCIÓN	Auditorías internas realizadas durante el periodo 2010-2012	---	Área de Higiene Alimentaria Servicio de programas de vigilancia y control	Servicios de Salud Pública de Área	Planes de Medidas correctivas presentados para subsanar las no conformidades de las auditorías periodo 2010-2012	--

Plan de supervisiones de servicios de inspección 2016

Plan de supervisión de Servicios de Salud Pública del Área

PLAN	Nº de inspectores del Área	Nº de inspectores a supervisar	Nº de expedientes
Área 1	13	6	12
Área 2	10	6	12
Área 3	9	6	12
Área 4	2	2	4
Área 5	19	8	16
Área 6	16	8	16
Área 7	3	3	6
Área 8	20	8	16
Área 9	13	6	12
Área 10	14	6	12
Área 11	13	7	14
Total	132	66	132

Plan de supervisiones de SVO de mataderos

PLAN	Nº de SVO de la zona	Nº de SVO a supervisar
Zona A	5	3
Zona B	4	2
Zona C	4	2
Total	13	7

Plan de formación continuada del personal 2016

Nombre de la Actividad docentes	Nº de plazas	Duración (horas)	Coste	Organización	Programa/s responsable/s
Actuaciones consecutivas a los controles oficiales en mataderos	30	10	1.000,0 €	D.G.P.I.F.*	Mataderos
Curso de control de etiquetado y composición de alimentos y dietéticos. Edición 2	30	22	2.360,0 €	D.G.P.I.F.*	Etiquetado
Curso de verificación de criterios microbiológicos en productos alimenticios	30	22	2.340,0 €	D.G.P.I.F.*	Vigilancia
APPCC y alérgenos en restauración colectiva	25	15	1.530,0 €	D.G.P.I.F.*	APPCC
Auditoría y supervisión de los sistemas de control oficial en seguridad alimentaria	25	42	4.740,0 €	D.G.P.I.F.*	Supervisión y Auditoría interna
Lesiones observadas en la inspección post mortem	30	5,5	605,0 €	D.G.P.I.F.*	Mataderos
Curso de control oficial de ingredientes tecnológicos alimentarios	30	22	2.360,0 €	D.G.P.I.F.*	Inspección
Auditoría oficial de los requisitos específicos de higiene alimentaria en los establecimientos de complementos alimenticios	25	11	1.170,0 €	D.G.P.I.F.*	APPCC
Redacción de informes de auditoría oficial de los requisitos de higiene alimentaria	25	6	600,0 €	D.G.P.I.F.*	APPCC

*D.G.P.I.F.: Dirección General de Planificación, Investigación y Formación de la Consejería de Sanidad.

Plan de publicaciones de seguridad alimentaria 2016

Nombre de la publicación	Destinatarios	Coste	Programa/s responsable/s
Guía de prácticas correctas de higiene para el aprovechamiento seguro de la comida en los sectores de la restauración y del comercio minorista. 07 PU 00058.0/2016	Empresas, ONG's o asociaciones interesadas.	Sin coste(*)	Inspección en colaboración con el Ayuntamiento de Madrid.
Guía del Reglamento de Información Alimentaria facilitada al Consumidor. 07 PU-00059.1/2016	Consumidores y empresas alimentarias	Sin coste (*)	Etiquetado
Guía de Nuevos Alimentos e Ingredientes. 7ª Edición. 07 PU-00060.3/2016	Consumidores y empresas alimentarias	Sin coste (*)	Inspección
Llevar tarteras al trabajo o al colegio. 07 PU-00063.6/2016	Consumidores	3.200 €	Inspección
Relación entre temperaturas y riesgo de intoxicación alimentaria. 07 PU-00064.7/2016	Consumidores y empresas alimentarias	2.400 €	Inspección
07 PU-00068.2/2016. Directrices para el desarrollo de un sistema de autocontrol en el servicio de comidas para la población vulnerable.	Empresas alimentarias que suministran comidas a colectivos de población vulnerable.	1.000 €	APPCC
07 PU-00072.7/2016, Información nutricional: cómo leer las etiquetas de los alimentos.	Consumidores	3.200 €	Etiquetado
07 PU-00074.0/2016, Cinco reglas de la OMS para la seguridad alimentaria.	Consumidores	2.000 €	Inspección

(*): Redacción y maquetación por personal de la Dirección General de Salud Pública.

ANEXO II: OTRA INFORMACIÓN DEL PLAN REGIONAL DE CONTROL DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA**Anexo II-1. Informes externos periódicos**

Por parte de la SGHSA se efectúan las siguientes declaraciones anuales de controles oficiales en materia de seguridad alimentaria a nivel de la Comunidad de Madrid, nacional y europeo:

Evaluación anual de cada programa	
Contenido	Revisión de los controles efectuados en cada programa y sus resultados
Memoria anual de la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria	
Contenido	Revisión de las actuaciones efectuadas por la Subdirección
Informe anual del Plan integral de inspección de la Consejería De Sanidad	
Base legal	Orden de la Consejería de Sanidad, actualizada anualmente
Contenido	Datos de controles oficiales de los programas 1 a 11
Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria (AÑO ANTERIOR)	
Base legal	Ley 17/2011; Reglamento CE 882/2004
Actualización del plan: se puede introducir información durante todo el año, pero se exporta en diciembre por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, Consumo y Nutrición para actualizar la información del plan.	
Contenido	Estructura orgánica Introducción a los programas de control. Categorización de riesgos Estructura territorial Órganos de coordinación Soportes informáticos Planes operativos de emergencia Laboratorios de control oficial Formación: estructura del sistema Procedimientos para los programas de control Auditorías: estructura del sistema Anexo a los programas de control. Legislación aplicable a los programas de control
Informe anual de los controles realizados, resultados y medidas adoptadas	
Contenido	Parte General: Recursos humanos, Formación, Auditoría de control oficial y Supervisión

	del control oficial Información de cada programa
Vigilancia de las zoonosis y agentes zoonóticos (AÑO ANTERIOR)	
Base legal	Real Decreto 1940/2003 (Directiva 2003/99/CE)
Contenido	Brucella Salmonella en carne y en otros alimentos (incluidos criterios de seguridad) Campylobacter Listeria (incluidos criterios de seguridad) Yersinia E.coli verotoxigénico Enterotoxinas estafilocócicas (criterio de seguridad) Histamina (criterio de seguridad) Resistencia antimicrobiana: límites y resultados cualitativos y cuantitativos Inspección de carnes de mataderos, matanzas domiciliarias y animales silvestres
Programa plurianual coordinado de control de residuos de plaguicidas en alimentos de la Unión, (AÑO ANTERIOR)	
Base legal	Reglamento (CE) 396/2005; Reglamento (CE) nº 901/2009
Contenido	Resultados totales y por producto alimenticio Laboratorios, métodos de análisis y residuos Resultados no conformes Resultados superiores al límite de detección
Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR) en animales y sus productos (AÑO ANTERIOR Y PROGRAMACIÓN AÑO SIGUIENTE)	
Base legal	Real Decreto 1749/1998 (Directiva 96/23/CE)
Contenido	Resultados del año previo y cuestionario de medidas ante incumplimientos Plan de producción del año previo Plan de análisis del año previo Configuración de laboratorios para el año siguiente

Anexo II-2. Listado de procedimientos e instrucciones de control oficial

Todos los procedimientos están disponibles en Salud@.

Procedimientos horizontales

- ✓ **Medidas de Policía Sanitaria en el ámbito de la Salud Pública.** Elaborado por la Subdirección General de Ordenación, tiene por objeto establecer y unificar las intervenciones de policía sanitaria dentro del control oficial ejercido por la DGSP en materia de higiene y seguridad alimentaria y de sanidad ambiental.
- ✓ **Procedimiento operativo de Tramitación de Expediente Sancionador. (POC-SO-01).** Elaborado por la Subdirección General de Ordenación, tiene por objeto establecer y unificar las tramitaciones necesarias para tramitar un expediente sancionador por incumplimientos detectados en el control oficial ejercido por la DGSP en materia de higiene y seguridad alimentaria y de sanidad ambiental.
- ✓ **Procedimiento de inscripción de empresas alimentarias en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (POC-CS-RS-01).** Elaborado en colaboración con la SG de Sanidad Ambiental, describe las tramitaciones y controles oficiales asociados a la inscripción y autorización de empresas alimentarias.

Procedimientos del programa de inspección en establecimientos alimentarios y apoyo al control oficial

- ✓ **Procedimiento de Inspección en Higiene Alimentaria (POC-HS-EG-01).** Cuenta con 6 Instrucciones Técnicas:
- ✓ **IT Apoyo a la Inspección. (I-POC-HS-EG-01-01).** Especifica y concreta la documentación precisa para la realización de los controles oficiales de alimentos y establecimientos alimentarios.
- ✓ **IT Levantamiento de Actas de Inspección (I-POC-HS-EG-01-02).** Define el procedimiento para cumplimentar el Acta con el fin de facilitar las actuaciones de control oficial y evitar la invalidez de los procedimientos administrativos. Se aplicará a todos las actuaciones de inspección que se lleven a cabo en los establecimientos alimentarios.
- ✓ **IT Categorización de establecimientos alimentarios. (I-POC-HS-EG-01-03).** Permite valorar la gravedad de los incumplimientos legislativos detectados en las inspecciones realizadas a los establecimientos alimentarios, para posteriormente y en función de ello asignar la categoría de riesgo que le corresponde al establecimiento.
- ✓ **IT Recogida de Datos de Perfil. (I-POC-HS-EG-01-04).** Permite recoger y registrar en la base de datos SAHAWEB datos característicos de cada establecimiento alimentario, para asignarle un tipo de perfil, el cual puede ser utilizado entre otros, para fines estadísticos o como uno de los elementos para establecer frecuencias de controles oficiales en función del riesgo.
- ✓ **IT Requisitos a contemplar en la inspección oficial respecto del sistema de autocontrol basado en el APPCC. (I-POC-HS-EG-01-05).** Cuando los establecimientos alimentarios no están priorizados y son objeto de inspecciones oficiales, a efectos del sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC deben comprobarse un conjunto de requisitos dentro de los que se encuentran los descritos en la presente instrucción
- ✓ **IT CANALIZACIÓN DE PARTIDAS (I-POC-HS-EG-01-06).** Instrucción para los controles de partidas canalizadas: consiste en el despacho a libre práctica desde los puestos de inspección fronterizos (PIF) de determinados productos, de los que se hayan tomado muestras en el marco de ciertos planes/programas de control, antes de conocerse los resultados
- ✓ **Procedimiento de Gestión de Denuncias Alimentarias (POC-HS-EG-08).**

Procedimientos del programa de implantación de sistemas de autocontrol

- ✓ **Procedimiento de control oficial de sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC (POC-HS-VC-01).** Tiene por objeto describir la sistemática general en el control oficial de sistemas de autocontrol APPCC que son aplicados por los establecimientos alimentarios en conformidad con la normativa legal vigente.
- ✓ **Procedimiento de auditoría oficial de sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC (POC-HS-VC-02).** Tiene por objeto determinar los requisitos específicos en el control oficial,

mediante el desarrollo de técnicas de auditoría, sobre los sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC. Cuenta con 6 IT.

- ✓ **IT auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios (I-POC-HS-VC-02-01).** Desarrolla el procedimiento POC-HS-VC-02 en lo que se refiere a la identificación y descripción de todos aquellos requisitos que tienen que verificarse en la auditoría oficial de los establecimientos alimentarios.
- ✓ **IT auditoría oficial de los requisitos específicos de higiene de los establecimientos lácteos (I-POC-HS-VC-02-02).** Complementa la anterior IT-POC-HS-VC-02-01 con aquellos requisitos que afectan a los establecimientos alimentarios que comercializan leche y productos lácteos.
- ✓ **IT auditoría oficial de las Guías de Prácticas Correctas de Higiene y del sistema APPCC (I-POC-HS-VC-02-03).** Completa al IT de auditoría oficial I-POC-HS-VC-02-01, desarrollando el procedimiento e identificando los requisitos técnicos la evaluación oficial de las GPCH y del sistema APPCC propuestas por asociaciones alimentaria y determinadas agrupaciones de establecimientos.
- ✓ **IT auditoría oficial de los requisitos específicos de higiene de los productos alimenticios en relación con los alérgenos (I-POC-HS-VC-02-04_01).** Completa la IT general en relación con los peligros asociados a los ingredientes o sustancias que producen alergias o intolerancias.
- ✓ **IT Auditoría oficial de los requisitos específicos de higiene en los establecimientos del sector de los complementos alimenticios (I-POC-HS-VC-02-05)** Completa la IT general en relación a los requisitos más concretos de las empresas del sector de los complementos.
- ✓ **IT Evaluación oficial de los sistemas y controles de seguridad alimentaria en los hospitales públicos de la Comunidad de Madrid (I-POC-HS-VC-02-06).** Ajusta y completa la IT general en su aplicación en hospitales públicos.

Procedimientos del programa de control de la información y la composición alimentaria

- ✓ **Procedimiento de valoración de notificación de puesta en el mercado nacional de complementos alimenticios (POC-HS-EG-06).**

Procedimientos del programa de gestión de alertas alimentarias en la Comunidad de Madrid

- ✓ **Procedimiento de funcionamiento y gestión del sistema de alerta rápida de alimentos en la Comunidad de Madrid (SARA) (POC-HS-EG-03).**

Procedimientos del programa de vigilancia y control de contaminantes y residuos en alimentos

- ✓ **Procedimiento de Toma de muestras en Higiene Alimentaria.** (POC-HS-EG-02). Tiene como objeto establecer y unificar el proceso de toma de muestras de alimentos dentro del control Oficial. El procedimiento cuenta con las siguientes Instrucciones Técnicas:
- ✓ **IT Levantamiento de Actas de Inspección.**
- ✓ **IT Muestreo Reglamentario para Análisis Microbiológico (I-POC-HS-EG-02-02).** Establece las actividades a realizar para la toma de muestras reglamentaria de productos alimenticios o de cualquier otra sustancia sobre los que se vaya a realizar un análisis microbiológico.
- ✓ **IT Actuación ante Incumplimientos en Muestras de Higiene Alimentaria. (I-POC-HS-EG-02-03).** Describe las actuaciones ante aquellos resultados laboratoriales de muestras que incumplan la normativa. Se aplican a las muestras de alimentos o cualquier otra sustancia.
- ✓ **IT Verificación de los estudios de vida útil presentados por las empresas alimentarias. (I-POC-HS-EG-02-04).** Describe las actividades y los requisitos necesarios para verificar que las empresas alimentarias de la Comunidad de Madrid han llevado a cabo los Estudios de Vida Útil acordes con el Anexo II del Reglamento (CE) nº 2073/2005, de 15 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- ✓ **Instrucción Técnica de registro de muestras de higiene alimentaria en WEBLIMS. (I-POC-HS-EG-02-05).**

Procedimientos del programa de control oficial de mataderos

- ✓ **Procedimiento de control oficial antemortem. (POC-HS-GS-01).** Tiene por objeto establecer y unificar las actividades de control oficial antemortem en mataderos en relación con las funciones de inspección y auditoría. Tiene 3 IT.
- ✓ **IT de inspección en el control oficial ante mortem en mataderos. (I-POC-HS-GS-01-01).** Describe las actividades de inspección a desarrollar en el marco de control oficial ante mortem en el matadero, con el fin de garantizar la correcta aplicación de la normativa relativa a la inspección ante mortem de los animales, a la información sobre cadena alimentaria (ICA) y documentación de traslado de los mismos.
- ✓ **IT de auditoría de requisitos específicos en el control oficial ante mortem en mataderos. (I-POC-HS-GS-01-03).** Identifica y describe las actividades para verificar que los operadores de los mataderos aplican de forma continua y adecuada los procedimientos relativos a los requisitos específicos establecidos en el punto 2, de la sección II del Anexo II del Reglamento (CE) nº 853/2004. Está disponible la edición 00.
- ✓ **IT de control oficial de bienestar animal en mataderos. (I-POC-HS-GS-01-02).** Describe las actividades a desarrollar en el marco del control oficial para verificar la correcta aplicación por el operador del matadero de la normativa sobre bienestar animal y, en particular, a la protección de los animales en el momento del sacrificio.
- ✓ **Procedimiento de control oficial postmortem. (POC-HS-GS-02).** Tiene por objeto establecer y unificar las actividades de control oficial postmortem en mataderos en relación con las funciones de inspección y auditoría. Tiene 3 IT.
- ✓ **IT de auditoría oficial de subproductos animales incluidos los MER en establecimientos de obtención de carne fresca. (I-POC-HS-GS-02-02).** Identifica y describe las actividades de auditoría oficial que deben realizar los veterinarios oficiales de los establecimientos de obtención de carne fresca, para verificar que los operadores de los mismos, aplican de forma permanente y adecuada los procedimientos por ellos establecidos, en relación con la gestión de subproductos animales, incluidos los materiales especificados de riesgo.
- ✓ **IT de inspección en el control oficial postmortem en mataderos (I-POC-HS-GS-02-01).** . Describir las actividades a desarrollar en el marco de la inspección postmortem en los mataderos y salas de tratamiento de caza, por los Servicios Veterinarios Oficiales con el fin de garantizar que aquélla se lleva a cabo acorde con lo establecido en el artículo 5 y en el Anexo I del Reglamento (CE) nº 854/2004, respectivamente.
- ✓ **IT de toma de muestras de PNIR en mataderos. (I-POC-HS-GS-02-01).** Establecer las actividades a realizar para la toma de muestras reglamentarias en mataderos, salas de tratamiento de caza y salas de tratamiento de reses de lidia en el marco del plan de investigación de residuos dentro del control oficial ejercido por la Subdirección General de Higiene Seguridad Alimentaria.

Procedimientos del programa de control de establecimientos de manipulación de caza silvestre y salas de tratamiento de reses de lidia

- ✓ **Procedimiento de gestión de la inspección de la carne de reses de lidia. (POC-HS-GS-04).**

Procedimientos del programa de control de requisitos de salud pública para la exportación de alimentos

- ✓ **Procedimiento para la Expedición de Certificados Sanitarios de Exportación (POC-HS-EG-07).** Se complementa con el siguiente informe:
- ✓ **Informe sobre las condiciones para la exportación de alimentos a ciertos territorios y países terceros**

Procedimientos para verificar la eficacia del control oficial

- ✓ **Procedimiento de Supervisión de las actividades de control oficial de higiene alimentaria en los Servicios de Salud Pública del Área. (POC-SSPA-01).** Este procedimiento tiene por objeto establecer la metodología para realizar la supervisión de los controles oficiales establecidos en el

marco de los programas de la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria llevados a cabo por los Servicios de Salud Pública del Áreas.

- ✓ **Procedimiento de supervisión del control oficial. (POC-HS-GS-03).** Establecer y unificar las actividades de supervisión de la eficacia del control oficial realizadas por los Servicios Veterinarios Oficiales de matadero.
- ✓ **Procedimiento de la auditoría del sistema de control oficial en materia de higiene y seguridad alimentaria (POC-HS-UA-01).** Define el sistema de auditoría de control oficial de la Dirección General de Ordenación e Inspección (DGOEI) en materia de higiene y seguridad alimentaria conforme a las directrices del Reglamento (CE) nº 882/2004 y del "Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA). Cuenta con 1 IT:
- ✓ **Instrucción del desarrollo de la auditoría del sistema de control oficial en materia de higiene y seguridad alimentaria. (I-POC-HS-UA-00).** Describe la secuencia de actividades que se llevan a cabo para la realización de las Auditorías de Control Oficial en Materia de Seguridad Alimentaria que se desempeñan en la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.

Anexo II-3. Documentación de referencia para la elaboración del plan*Normativa referente a competencias, funciones y obligaciones del personal*

- ✓ Artículo 43 de la Constitución Española de 1978. [Accesible en>](#)
- ✓ Ley 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública. BOE» núm. 240, de 5 de octubre de 2011. [Accesible en>](#)
- ✓ Ley Orgánica 3/1983, de 25 de febrero, de Estatuto de Autonomía de la Comunidad de Madrid. BOE» núm. 51, de 1 de marzo de 1983. [Accesible en>](#)
- ✓ Ley 12/2001, de 21 de Diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid. [Accesible en>](#)
- ✓ Decreto 195/2015, de 4 de agosto, del Consejo de Gobierno, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Sanidad. BOCM Núm. 185 de 6 de agosto de 2015. [Accesible en>](#)
- ✓ Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local. «BOE» núm. 80, de 03/04/1985. [Accesible en>](#)
- ✓ Ley 27/2013, de 27 de diciembre, de Racionalización y Sostenibilidad de la Administración Local. «BOE» núm. 312, de 30 de diciembre de 2013. [Accesible en>](#)
- ✓ Ley 1/2014, de 25 de julio, de Adaptación del Régimen Local de la Comunidad de Madrid a la Ley 27/2013 de Racionalización y Sostenibilidad de la Administración Local. BOCM de 29 de julio de 2014. [Accesible en>](#)
- ✓ Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público. [Accesible en>](#)
- ✓ Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno. «BOE» núm. 295, de 10 de diciembre de 2013. [Accesible en>](#)
- ✓ Ley 1/1986, de 10 de Abril, de la Función Pública de la Comunidad de Madrid. BOCM 24 de abril de 1986. [Accesible en>](#)
- ✓ Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal. «BOE» núm. 298, de 14/12/1999. [Accesible en>](#)

Normativa básica de control oficial en materia de seguridad alimentaria

- ✓ Reglamento (CE) no 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. DO L 31 de 1.2.2002. [Accesible en>](#)
- ✓ Reglamento (CE) Nº 882/2004, del Parlamento europeo y del Consejo de 29 de abril, sobre controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales. [Accesible en>](#)
- ✓ Reglamento (CE) Nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano [Accesible en>](#)
- ✓ Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición. BOE» núm. 160, de 6 de julio de 2011. [Accesible en>](#)

Para legislación más específica, consultar el apartado base legal de cada programa.

PLANES DE CONTROL NACIONALES Y EUROPEOS

- ✓ Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2016-2020. [Accesible en>](#)
- ✓ Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2011-2025. [Accesible en>](#)
- ✓ Plan Nacional de Control Zoonosis, Agentes Zoonóticos y Resistencias Antimicrobianas. [Accesible en>](#)
- ✓ Programa de Control de Residuos de Plaguicidas. [Accesible en>](#)
- ✓ Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR). [Accesible en>](#)
- ✓ Programa Integral coordinado de vigilancia y control de las encefalopatías espongiformes transmisibles de los animales. [Accesible en>](#)
- ✓ Plan Integral de Inspección de Sanidad de la Comunidad de Madrid (2016-2019). [Accesible en>](#)

Web Comunidad de Madrid

- ✓ Web de seguridad alimentaria de la Comunidad de Madrid: <http://www.madrid.org/seguridadalimentaria/>
- ✓ Portal Salud: <http://www.madrid.org/salud/> o <http://www.madrid.org/sanidad>
- ✓ Direcciones de los Centros de Salud Pública de Área. [Accesible en>](#)
- ✓ Portal de transparencia de la Comunidad de Madrid: <http://www.madrid.org/transparencia/>
- ✓ Portal de normativa de la Comunidad de Madrid. [Accesible en>](#)
- ✓ Boletín epidemiológico. [Accesible en>](#)
- ✓ Sistema de Alerta Rápida en Salud Pública. [Accesible en>](#)
- ✓ Publicamadrid. [Accesible en>](#)
- ✓ Servicios y Trámites de la Dirección General de Salud Pública. [Accesible en>](#)

ANEXO III. INFORMACIÓN SOBRE PROGRAMACIÓN DE INSPECCIONES Y AUDITORÍAS EN BASE AL PERFIL DE RIESGO DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

La **determinación del número, el tipo de empresas alimentarias y con qué frecuencia** se inspeccionan y se auditan se realiza **en función del riesgo que se le calcula a cada una**. Los **criterios** para establecer el riesgo son la **naturaleza de la empresa, como su tamaño**, el tipo de actividad (elaboración, envasado, almacenamientos, distribución, restauración, comercio minorista y otros), **de la población de destino de los alimentos** (general, infantil, personas con intolerancia o alergias) y **del histórico de controles** (fecha y resultado del control anterior, así como la existencia de sanciones, implicación en alertas, brotes,...). Es decir, se tiene en cuenta dos parámetros:

- **Aspectos intrínsecos** al establecimiento:
 - o El **número de trabajadores**, como indicador indirecto del volumen de producción.
 - o La vulnerabilidad de los **consumidores**: por ejemplo, alta para niños, población con alergias o intolerancias alimentarias.
 - o **La actividad** que desarrolla, ya que no es lo mismo la elaboración que el almacenamiento.
 - o Los **datos históricos de incumplimientos**: sanciones, implicación en alertas, denuncias o brotes de toxiinfección alimentaria.
- La información sobre **controles oficiales (inspección y/o auditoría)**:
 - Los **resultados** y los **incumplimientos** detectados en los controles oficiales.
 - La **fecha** en que se realizó el último control.

Así, todas las empresas alimentarias incluidas en la base de datos SAHAWEB cuentan con un perfil que calcula la aplicación en función de la puntuación asignada a cada respuestas, siendo el **perfil I el de mayor riesgo y perfil IV el de menor riesgo**. En la siguiente tabla se incluyen unas orientaciones sobre el tipo de EA que incluye cada perfil:

<i>Tipos de establecimientos alimentarios que forman parte de cada perfil</i>	
Perfil I	<p><i>En el perfil I están los establecimientos de peso ≥ 75.</i></p> <p><i>Ejemplos:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Fabricantes/envasadores de nº de trabajadores cat. A (más de 50) o B (entre 10 y 49), población de destino cat. A (colectivos de riesgo) y alimentos del grupo 1 o 2.</i> ✓ <i>Comedores colectivos con nº de trabajadores cat. A o B (10 o más), de población de destino cat. A (colectivos de riesgo) y capacidad de más de 150 comensales.</i>
Perfil II	<p><i>En el perfil II están los establecimientos de peso ≥ 50 y < 75.</i></p> <p><i>Ejemplos:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Fabricantes/envasadores de nº de trabajadores cat. A (más de 50), población de destino cat. B (población general) y alimentos del grupo 1 o 2. También aquellos de los anteriores que el nº de trabajadores cat. B (entre 10 y 49) y los alimentos son del grupo 1, o nº de trabajadores cat. C (9 o menos), población de destino cat. A (colectivos de riesgo) y alimentos del grupo 1 o 2.</i> ✓ <i>Comedores colectivos con nº de trabajadores cat. C (menos de 10) y población de destino cat. A (colectivos de riesgo).</i>
Perfil III	<p><i>En el perfil III están los establecimientos de peso entre > 25 y < 50.</i></p> <p><i>Ejemplos:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Fabricantes/envasadores de nº de trabajadores cat. B (entre 10 y 49), población de destino cat. B (población general) y alimentos del grupo 2. También se encuentran aquellos de nº de trabajadores cat. C (entre 1 y 9) y alimentos del grupo 1 o 2.</i> ✓ <i>Comedores colectivos con nº de trabajadores cat. A o B (10 o más), de población de</i>

	<p><i>destino cat. B (población general) y capacidad para más de 150 comensales.</i></p> <ul style="list-style-type: none">✓ <i>Comercio minorista con nº de trabajadores cat. A o B (10 o más) y actividad de elaboración/manipulación (preparaciones, fraccionados, envasados...).</i>✓ <i>Almacenistas de alimentos que requieren conservación a temperatura regulada.</i>
Perfil IV	<p><i>En el perfil IV están los establecimientos de peso ≤ 25.</i></p> <p><i>Ejemplos:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- <i>Resto de almacenistas no contemplados en los anteriores perfiles.</i>✓ <i>Resto de minoristas y comedores colectivos</i>

ANEXO IV: ABREVIATURAS

ADUME: Alimentos destinados a usos médicos especiales

AECOSAN: Agencia Española de Consumo y Seguridad Alimentaria

AGE: Administración General de Estado

ALCON: Aplicación Informática para la Gestión de Alertas Alimentarias y Control Oficial

AHA: Área de Higiene Alimentaria (unidad de la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria)

APPCC: sistema de autocontrol (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

C.I.: COMISIÓN INSTITUCIONAL DE LA AECOSAN

DGSP: Dirección General de Salud Pública.

EA: establecimiento alimentario

EET: Encefalopatías Espongiformes Transmisibles

FDT: FORO DE DISCUSIÓN TÉCNICA DE LA AECOSAN

LRSP: Laboratorio Regional de Salud Pública de la Comunidad de Madrid

MAPAMA: Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente

MSSSI: Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad

OMG/AMG: organismos modificados genéticamente/alimentos modificados genéticamente

PDCA: Ciclo de mejora continua "PDCA" (plan, do, check, act)

PNCOCA: Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria

PNIR: Plan Nacional de Investigación de Residuos en Alimentos

RASFF: Rapid Alert System for Food and Feed. Red de alerta alimentaria de la Unión europea

RELSA: Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria.

RGSEAA: Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos

SANDACH: subproductos de origen animal no destinados al consumo humano

SARA: Procedimiento del Sistema de Alerta Rápida de Alimentos

SARSP: Sistema de Alerta Rápida en Salud Pública de la Comunidad de Madrid

SCIRI: Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información

SGHSA-Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria

SGSA: Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria

SSPA-Servicio de Salud Pública del Área

SVO-Servicios Veterinarios Oficiales de mataderos

TRACES: Trade Control and Expert System

ANEXO V. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS DEL PLAN REGIONAL DE CONTROL DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

- ¹ Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2016-2020. [Accesible en>](#)
- ² AECOSAN, 2015. Documento de orientación para el diseño de objetivos e indicadores para la verificación de la eficacia de los sistemas de control oficial. Aprobado en Comisión Institucional de 27 de Mayo de 2015. [Disponible en>](#)
- ³ AECOSAN, 2014. “Procedimiento para la designación de los laboratorios de control oficial para productos alimenticios de acuerdo con los principios establecidos en el Reglamento (CE) 882/2004” . Aprobado en Comisión Institucional de la AECOSAN de 24 de enero de 2014. No disponible en la web.
- ⁴ Plan Nacional de Control Zoonosis, Agentes Zoonóticos y Resistencias Antimicrobianas. [Accesible en>](#)
- ⁵ Programa de Control de Residuos de Plaguicidas. [Accesible en>](#).
- ⁶ El Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR). [Accesible en>](#)
- ⁷ Programa nacional plurianual de vigilancia, control y erradicación de las Encefalopatías Espongiformes Bovina. [Accesible en>](#)
- ⁸ Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2011-2015. [Accesible en>](#)
- ⁹ AECOSAN, 2015. Documento de orientación para el diseño de objetivos e indicadores para la verificación de la eficacia de los sistemas de control oficial. Aprobado en Comisión Institucional de 27 de Mayo de 2015. [Accesible en>](#)
- ¹⁰ Comisión Europea, 2010. Guidance on the implementation of articles 11, 12, 14, 17, 18, 19 and 20 of Regulation (EC) n° 178/2002 on general food law. Conclusions of the Standing Committee on the Food Chain and Animal Health. [Accesible en>](#)
- ¹¹ Comisión Europea, 2012. Documento de orientación sobre la aplicación del Reglamento (CE) n° 852/2004. [Accesible en>](#)
- ¹² Comisión Europea, 2009 Guidance document on the implementation of certain provisions of Regulation (EC) No 853/2004 on the hygiene of food of animal origin. [Accesible en>](#)
- ¹³ Comisión Europea, 2010. Commission staff working document on the understanding of certain provisions on Flexibility provided in the Hygiene Package. Guidelines for the competent authorities. SEC(2010) 986 final. [Accesible en>](#).
- ¹⁴ Comisión del Codex Alimentarius, 1993. Código de Prácticas de Higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades. CAC/RCP 39 - 1993. Codex Alimentarius. FAO/OMS. Roma. [Accesible en>](#)
- ¹⁵ Comisión del Codex Alimentarius, 2003. Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene. CAC/RCP 1 - 1969, rev.4.cFood Hygiene Basic Text. Secretariat of the Joint FAO/WHO Food Standards Programme. FAO/OMS, Roma. [Accesible en>](#)

-
- ¹⁶ Comisión del Codex Alimentarius, 2008. Directrices para la validación de medidas de control de la inocuidad de los alimentos. CAC/GL 69 - 2008.FAO/OMS. Roma. [Accesible en>](#)
- ¹⁷ Comisión Europea, 2016. Comunicación de la comisión sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan programas de prerrequisitos (PPR) y procedimientos basados en los principios del APPCC, incluida la facilitación/flexibilidad respecto de su aplicación en determinadas empresas alimentarias. [Accesible en>](#)
- ¹⁸ Comisión Europea, 2005. Documento de orientación sobre la implementación de procedimientos basados en los principios del APPCC y sobre cómo facilitar la implementación de los principios del APPCC en determinadas empresas alimentarias. Dirección General de Salud y Protección del Consumidor. Comisión de las Comunidades Europeas, SANCO/1955/2005 Rev. 3, 16 de noviembre de 2005, Bruselas, Bélgica. [Accesible en>](#)
- ¹⁹ FAO (Food and Agriculture Organization), 2002. Manual de capacitación sobre higiene de los alimentos y sobre el sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC). Sistema de Calidad e Inocuidad de los Alimentos. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación y el Ministerio de Sanidad y Consumo de España. [Accesible en>](#)
- ²⁰ FAO/WHO - Food and Agriculture Organization/World Health Organization (1998). Guidance on regulatory Assessment of HACCP. Report of a Joint FAO/WHO Consultation on the Role of Government Agencies in Assessing. Document WHO/FSF/FOS/98.5. [Accesible en>](#).
- ²¹ WHO - World Health Organization, 1995. Training aspects of the Hazard Analysis Critical Control Point System (HACCP), WHO/FNU/FOS/96.3, WHO, Geneva, Switzerland. [Accesible en>](#)
- ²² World Health Organization and Ministry of Health, Welfare and Sports, the Netherlands, 1999. Strategies for implementing APPCC in small and / or less developed businesses. WHO document WHO/SDE/PHE/FOX/99.7, World Health Organization, Geneva. [Accesible en>](#).
- ²³ WHO/FAO - World Health Organization/ Food and Agriculture Organization, 1995. Hazard Analysis Critical Control Point System: Concept and application. Report of a WHO Consultation with participation of FAO. WHO document WHO/FNU/FOS/95.7 World Health Organization, Geneva, Switzerland. [Accesible en>](#).
- ²⁴ WHO/ICD - World Health Organization e Industry Council for Development, 1999. Training course on Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System. World Health Organization, Geneva, Switzerland. [Accesible en>](#).
- ²⁵ International Commission on Microbiological Specifications for Foods, 1988. Microorganism in foods 4. Application of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) system to ensure microbiological safety and quality. Blackwell Scientific Publications, London.
- ²⁶ EFSA, 2013. Scientific Opinion on monitoring procedures at slaughterhouses for pigs. EFSA Panel on Animal Health and Welfare. Panel on Animal Health and Welfare. (AHAW). [Accesible en>](#)
- ²⁷ EFSA, 2013. Scientific Opinion on monitoring procedures at slaughterhouses for bovines .EFSA Panel on Animal Health and Welfare (AHAW). [Accesible en>](#)
- ²⁸ EFSA, 2013. Scientific Opinion on monitoring procedures at slaughterhouses for poultry. . EFSA Panel on Animal Health and Welfare. Panel on Animal Health and Welfare. (AHAW). [Accesible en>](#).

-
- ²⁹ EFSA, 2013. Scientific Opinion on monitoring procedures at slaughterhouses for sheep and goats. (EFSA Panel on Animal Health and Welfare (AHAW)). [Accesible en>](#).
- ³⁰ EFSA, 2013. Technical report: Sample size calculation tool for monitoring stunning at slaughter. Panel on Animal Health and Welfare. (AHAW). [Accesible en>](#)
- ³¹ EFSA, 2004. Opinion of the Scientific Panel on Animal Health and Welfare on a request from the Commission related to welfare aspects of the main systems of stunning and killing the main commercial species of animals (Question N° EFSA-Q-2003-093) Adopted on the 15th of June 2004. [Accesible en>](#)
- ³² EFSA, 2014. Scientific Opinion on BSE risk in bovine intestines and mesentery. European Food Safety Authority. Panel on Biological Hazards. [Accesible en>](#).
- ³³ EFSA, 2011. Scientific Opinion on the revision of the quantitative risk assessment (QRA) of the BSE risk posed by processed animal proteins (PAPs). European Food Safety Authority. Panel on Biological Hazards. [Accesible en>](#)
- ³⁴ Comisión del Codex Alimentarius, 2013. Summary risk profile on trichinella in meat. [Accesible en>](#)
- ³⁵ EFSA, 2012. Supporting publications. Development of harmonised schemes for the monitoring and reporting of Trichinella in animals and foodstuffs in the European Union. [Accesible en>](#)
- ³⁶ Comisión del Codex Alimentarius, 2005. Código de prácticas de higiene para la carne CAC/RCP 58/2005. [Accesible en>](#)
- ³⁷ Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, 2012. Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre el riesgo asociado a la presencia de plomo en carne de caza silvestre en España. [Accesible en>](#)
- ³⁸ AECOSAN, 2014. Guía sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Marzo 2014. [Accesible en>](#)
- ³⁹ Comisión Europea, 2013. Preguntas y respuestas relativas a la aplicación del Reglamento (UE) n° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (Comisión Europea) 31/01/2013. [Accesible en>](#).
- ⁴⁰ Comisión Europea, 2006. Labelling: competitiveness, consumer information and better regulation for the EU. [Accesible en>](#)
- ⁴¹ TNS European Behaviour Studies Consortium, 2014. Study on the Impact of Food Information on Consumers' Decision Making. [Accesible en>](#)
- ⁴² EFSA, 2014. Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies. Scientific Opinion on the evaluation of allergenic foods and food ingredients for labelling purposes. [Accesible en>](#)
- ⁴³ Comisión Europea. Guidance document for competent authorities, tolerances for the control of compliance of nutrient values declared on a label with EU legislation. [Accesible en>](#)
- ⁴⁴ Database on Food Additives. [Accesible en>](#)
- ⁴⁵ Database on Food Flavourings. [Accesible en>](#).
- ⁴⁶ Comisión Europea. Food irradiation. Approved establishments. [Accesible en>](#).
-

-
- ⁴⁷ EU Register of authorised GMOs. [Accesible en>](#).
- ⁴⁸ EU Register of nutrition and health claims made on foods. [Accesible en>](#).
- ⁴⁹ Comisión Europea, 2008. Informe de la Comisión al Consejo y al Parlamento Europeo sobre la utilización de sustancias distintas de las vitaminas y los minerales en los complementos alimenticios. Bruselas, 5.12.2008. COM(2008) 824 final. SEC(2008)2976; SEC(2008)2977. [Accesible en>](#).
- ⁵⁰ Comisión Europea, 2010. Documento de la Dirección General de Empresa e Industria de la Comisión Europea, sobre la aplicación del Reglamento de reconocimiento mutuo a los complementos alimenticios (Bruselas, 1 de febrero de 2010). [Accesible en>](#)
- ⁵¹ EFSA, 2012. Informe científico de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) "Compendio de sustancias botánicas de origen natural que constituyen un posible riesgo para la salud humana cuando se usan en alimentos y complementos alimenticios". [Accesible en>](#)
- ⁵² Comisión Europea, 2003. Report of the Scientific Committee on Food on the Revision of Essential Requirements of Infant Formulae and Follow-on Formulae (adopted on 4 April 2003). [Accesible en>](#).
- ⁵³ Comisión Europea, 2016. Informe de la Comisión al Parlamento Europeo y al Consejo sobre alimentos destinados a los deportistas Bruselas, 15.6.2016 COM(2016) 402 final. [Accesible en>](#).
- ⁵⁴ AECOSAN, 2013. Informe de situación de los alimentos dietéticos/ alimentos para grupos específicos con la aplicación del Reglamento (CE) 609/2013. [Accesible en>](#)
- ⁵⁵ Comisión Europea. RASFF Portal. [Accesible en>](#).
- ⁵⁶ Comisión Europea, 2016. Standard operating procedures of the Rapid Alert System for Food and Feed. [Accesible en>](#).
- ⁵⁷ Comisión Europea y otros, 2004. Seguridad de los productos en Europa: una guía a las acciones correctoras incluida la retirada de productos del mercado. [Accesible en>](#)
- ⁵⁸ AESAN, 2011. Informe del Comité Científico de la AESAN en relación a los estudios de vida útil para Listeria monocytogenes en determinados productos alimenticios. [Accesible en>](#).
- ⁵⁹ Comisión Europea, 2010. Implementation of microbiological criteria to infant formulae, follow-on formulae and baby food. [Accesible en>](#).
- ⁶⁰ Codex Alimentarius, 2007. Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de listeria monocytogenes en los alimentos. CAC/GL 61 – 2007. [Accesible en>](#)
- ⁶¹ EFSA, 2011. Guidance on viable parasites in fishery products that may represent a risk to the health of the consumer Endorsed 16 November 2011 by the Standing Committee on the Food Chain and Animal Health, Section Biological Safety of the Food Chain. [Accesible en>](#)
- ⁶² EFSA, 2010. Panel on Contaminants in the Food Chain. Scientific Opinion on marine biotoxins in shellfish – Emerging toxins: Brevetoxin group. [Accesible en>](#).
- ⁶³ EFSA, 2010. Panel on Contaminants in the Food Chain. Scientific Opinion on marine biotoxins in shellfish – Emerging toxins: Ciguatoxin group. [Accesible en>](#).

-
- ⁶⁴ EFSA, 2010. Panel on Contaminants in the Food Chain. Scientific Opinion on marine biotoxins in shellfish – Cyclic imines (spirolides, gymnodimines, pinnatoxins and pteriatoxins). [Accesible en>](#).
- ⁶⁵ CDC (Centre for Disease Prevention and Control) y EFSA (European Food Safety Authority), 2015. The European Union summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2014. [Accesible en>](#).
- ⁶⁶ FAO/OMS, 2007. Nota de información INFOSAN Nº 7/2007 – Manual sobre brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos - Directrices para la investigación y el control. 12 de diciembre de 2007. [Disponible en>](#).
- ⁶⁷ Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid (Servicio de Epidemiología), 2014. Brotes epidémicos de la Comunidad de Madrid 2013. Dirección General de Salud Pública. Servicio de Epidemiología. Consejería de Sanidad Comunidad de Madrid eds. Madrid. [Accesible en>](#).
- ⁶⁸ RENAVE - Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica (2015). Resultados de la vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmisibles. Informe anual. Año 2013. Instituto de Salud Carlos III. Ministerio de Economía y Competitividad. Madrid, 2012. [Accesible en>](#)
- ⁶⁹ EFSA, 2012. Panel on Biological Hazards. Scientific Opinion on a review on the European Union Summary Reports on trends and sources zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2009 and 2010 – specifically for the data on Salmonella, Campylobacter, verotoxigenic Escherichia coli, Listeria monocytogenes and foodborne outbreaks. [Accesible en>](#).
- ⁷⁰ EFSA, 2013. Panel on Biological Hazards. Scientific Opinion on the risk posed by pathogens in food of non-animal origin. Part 1 (outbreak data analysis and risk ranking of food/pathogen combinations). [Accesible en>](#).
- ⁷¹ EFSA, 2014. Technical specifications on randomised sampling for harmonised monitoring of antimicrobial resistance in zoonotic and commensal bacteria (23 May 2014). [Accesible en>](#)
- ⁷² EFSA, 2016. Manual for reporting on antimicrobial resistance (29 January 2016). [Accesible en>](#).
- ⁷³ EFSA, 2012. Technical specifications on the harmonised monitoring and reporting of antimicrobial resistance in methicillin-resistant Staphylococcus aureus in food-producing animals and food. (05 October 2012). [Accesible en>](#).
- ⁷⁴ EFSA, 2015. EU Summary Report on antimicrobial resistance in zoonotic and indicator bacteria from humans, animals and food in 2013 (EFSA Journal 2015;). [Accesible en>](#).
- ⁷⁵ ECDC/EFSA/EMA, 2015. First joint report on the integrated analysis of the consumption of antimicrobial agents and occurrence of antimicrobial resistance in bacteria from humans and food-producing animals (January 2015). [Accesible en>](#).
- ⁷⁶ EFSA, 2016. Development and application of statistical methodology for analysis of the phenomenon of multi-drug resistance in the EU: demonstration of analytical approaches using antimicrobial resistance isolate-based data(09 September 2016). [Accesible en>](#).
- ⁷⁷ EFSA, 2016. Antimicrobial resistance on the rise in the European Union, EFSA and ECDC warn (11 February 2016). [Accesible en>](#).

-
- ⁷⁸ EFSA, 2015. Supporting publications. Revision of specific requirements for chemical contaminants and food additives for reporting data in SSD2. [Accesible en>](#).
- ⁷⁹ Comisión Europea, 2010. Guidance document for competent authorities for the control of compliance with EU legislation on aflatoxins 2010. [Accesible en>](#).
- ⁸⁰ EFSA, 2012. Update of the monitoring of levels of dioxins and PCBs in food and feed. [Accesible en>](#).
- ⁸¹ EFSA, 2016. Panel on Contaminants in the Food Chain. Risks for human health related to the presence of 3- and 2-monochloropropanediol (MCPD), and their fatty acid esters, and glycidyl fatty acid esters in food. [Accesible en>](#)
- ⁸² EFSA, 2012. Cadmium dietary exposure in the European population. [Accesible en>](#).
- ⁸³ EFSA, 2012. Panel on Contaminants in the Food Chain. Scientific Opinion on Ergot alkaloids in food and feed. [Accesible en>](#).
- ⁸⁴ EFSA, 2015. Panel on Contaminants in the Food Chain. Scientific Opinion on acrylamide in food. . [Accesible en>](#).
- ⁸⁵ EFSA, 2016. Panel on Contaminants in the Food Chain. Advice of the Scientific Panel CONTAM related to relevant chemical compounds in the group of brominated flame retardants for monitoring in feed and food. [Accesible en>](#).
- ⁸⁶ EFSA, 2014. Supporting publications. Evaluation of monitoring data on levels of ethyl carbamate in the years 2010–2012. [Accesible en>](#).
- ⁸⁷ EFSA, 2012. Perfluoroalkylated substances in food: occurrence and dietary exposure. [Accesible en>](#).
- ⁸⁸ EFSA, 2011. Panel on Contaminants in the Food Chain. Scientific Opinion on the risks for animal and public health related to the presence of T-2 and HT-2 toxin in food and feed. [Accesible en>](#).
- ⁸⁹ EFSA, 2011. Panel on Contaminants in the Food Chain. Scientific Opinion on the risks for public health related to the presence of opium alkaloids in poppy seeds. [Accesible en>](#).
- ⁹⁰ Comisión Europea, 2015. Documento de trabajo para la inclusión de residuos de determinados plaguicidas en los programas nacionales de control. SANCO/12745/2013 30 November 1 December 2015 rev. 6(3) Working document on pesticides to be considered for inclusion in the national control programmes to ensure compliance with maximum residue levels of pesticides residues in and on food of plant and animal origin. [Accesible en>](#)
- ⁹¹ Comisión Europea, 2015. Guidance document on analytical quality control and method validation procedures for pesticides residues analysis in food and feed. SANTE/11945/2015 30 November -1 December 2015 rev. 0. [Accesible en>](#).
- ⁹² Comisión Europea, 2010. Guidance document on pesticide residue analytical methods SANCO/825/00 rev. 8.1 16/11/2010. [Accesible en>](#).
- ⁹³ Comisión Europea, 2016. RASFF WI 2.2: Guidelines for the calculation of consumer intake and evaluation of the risk for pesticide residues 2016-01-05. [Accesible en>](#).
- ⁹⁴ EFSA, 2015. The 2013 European Union report on pesticide residues in food. [Accesible en>](#).

-
- ⁹⁵ EFSA, 2007. Panel on Contaminants in the Food Chain. Opinion of the Scientific Panel on contaminants in the food chain (CONTAM) related to hormone residues in bovine meat and meat products. [Accesible en>](#).
- ⁹⁶ Comisión Europea, 2008. Documento guía para la implementación de la Decisión 2002/657/CE. Guidelines for the implementation of Decision 2002/657/EC. SANCO/2004/2726-rev 4-December 2008. [Accesible en>](#) .
- ⁹⁷ Codex Alimentarius - Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos - Recopilación de Textos. [Accesible en>](#)
- ⁹⁸ Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (autores: Rodríguez Durán F. y col), 2003. Guía de implantación de sistemas de autocontrol en la restauración hospitalaria. [Accesible en>](#)
- ⁹⁹ Red de expertos nacionales en auditoría, 2015. Documento “Auditorías sobre la efectividad de los sistemas de control oficial”. Elaborado por la red de expertos en sistemas nacionales de auditoría.
- ¹⁰⁰ Red de expertos nacionales en auditoría, 2015. Documento “PLANIFICACIÓN EN BASE AL RIESGO DE AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE CONTROL OFICIAL”.
- ¹⁰¹ Red de expertos nacionales en auditoría, 2015. Documento INDEPENDENCIA Y EXAMEN INDEPENDIENTE. Elaborado por la red de expertos en sistemas nacionales de auditoría.
- ¹⁰² Red de expertos nacionales en auditoría, 2015. Documento EVIDENCIAS DE AUDITORÍA. Elaborado por la red de expertos en sistemas nacionales de auditoría.
- ¹⁰³ AECOSAN, 2014. Documento marco de los Sistemas de Auditorías del Control Oficial. Aprobado en Comisión Institucional 26 de Noviembre de 2014. [Accesible en>](#)
- ¹⁰⁴ AECOSAN, 2014. Documento de orientación para la supervisión de los controles oficiales. Aprobado en Comisión Institucional 26 de Noviembre de 2014 AECOSAN. [Accesible en>](#)
- ¹⁰⁵ AECOSAN, 2015. Procedimiento para la gestión de las Campañas Nacionales de Control Oficial de alimentos en el Mercado. Aprobado en Comisión Institucional de 27 de mayo de 2015. [Accesible en>](#).