Plan de Seguridad Alimentaria de la Comunidad Valenciana

GENERALITAT VALENCIANA

CONSELLERIA DE SANITAT
CONSELLERIA D'AGRICULTURA, PEIXCA I ALIMENTACIÓ

PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

GENERALITAT VALENCIANA
CONSELLERIA DE SANITAT
CONSELLERIA D´AGRICULTURA, PEIXCA I ALIMENTACIÓ

AUTORES QUE HAN ELABORADO EL PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

-D. Jenaro Aviñó Martínez
-Dª Rosario Báguena Montesinos
-D. Luis Belda Vallés
-D. Francisco J. Bueno Cañigral
-Dª Marisa Bueno Ortega
-D. Domingo Caballero Alemany
-D. Adolfo Conesa Ariza
-Dª Visitación Cortés Ibáñez
-D. Ramón Coscollá Ramón
-D. Manuel Escolano Puig
-D. Gonzalo Estela Pastor
-Dª Carmen Ferrer Sánchiz
-D. Josep Gallart González
-D. Jesús Vicente Giménez Ejarque
-Dª Hermelinda Giménez Moreno
-Dª Josefa Gomar Fayos
-Dª Mª José Hernandorena Soldado
-D. Manuel Láinez Andrés
-Dª Amparo Mocholí Soler
-Dª Pilar Ramírez Queralt
-Dª Ana Rodríguez Roger
-D. Bernardo Rosell Bono
-Dª Virginia Ruiz García
-Dª Desamparados Vidal Alamar
-D. Juan Ramón Vírseda Chamorro
-D. Vicent Yusà Pelechà
-Dª Lourdes Zubeldia Lauzurica

Edita: Generalitat Valenciana. Conselleria de Sanitat

1ª edición
ISBN: 84-482-2857-X
Deposito legal: V-3814 -2001
Imprime: Gràfiques La Murtera

Presentación

Las iniciativas del Gobierno Valenciano en el ámbito de la producción y el consumo de alimentos están vinculadas al interés de los consumidores por la seguridad y la calidad de los mismos.

Los actuales modelos de producción y consumo de alimentos generan nuevos riesgos cuya evaluación y correcta gestión es parte sustantiva de cualquier política razonable de salud pública y de producción agraria. La seguridad alimentaria es, por tanto, nuestra primordial preocupación y una prioridad para el Gobierno Valenciano. Una cadena alimentaria segura desde la granja a la mesa, correctamente regulada y eficazmente contralada, es el camino para construir la confianza del consumidor.

El Plan de seguridad Alimentaria sintoniza con los nuevos enfoques de la política europea en esta materia. Compartimos diagnósticos, estrategias y prioridades. El Plan adopta un enfoque global e integrado, abarca toda la cadena alimentaria y coordina el conjunto de organismos con competencias en este ámbito.

Mantener un alto nivel de seguridad alimentaria corresponde no sólo a las administraciones públicas, sino también a los empresarios, a los productores agrarios y a los consumidores. De ahí que el Plan sea fruto del esfuerzo coordinado de todos los sectores y ponga especial énfasis en la participación y colaboración de los agentes sociales.

El suministro de alimentos en la Europa de la que formamos parte está entre los más seguros del mundo. Sin embargo debemos considerar un nuevo modelo de producción de alimentos dirigido a cubrir las expectativas del consumidor en lo relativo a seguridad, calidad, nutrición y diversidad.

Estoy convencido que la clave para conseguir estas ambiciones es incorporar un enfoque integrado que considere la seguridad alimentaria y la calidad conjuntamente con la economía, el medio ambiente y los aspectos éticos en todas las partes de la cadena de producción.

Esta es nuestra tarea y nuestro compromiso.

Eduardo Zaplana Hernández-Soro
President de la Generalitat Valenciana

Prólogo

Nuestras acciones e iniciativas en el campo de la seguridad alimentaria han de correr paralelas al interés de los consumidores, y de la sociedad valenciana en general, por la inocuidad y calidad de los alimentos. Los consumidores se preocupan cada vez más por cuestiones relacionadas con su alimentación, y esta preocupación tiene su origen, en parte, en la actual situación de seguridad alimentaria en la Unión Europea.

Hoy no nos inquieta la seguridad del abastecimiento; el interés público ha pasado progresivamente de la eficacia y la productividad, a la seguridad, la calidad y la diversidad de la producción agroalimentaria. Es más, los nuevos métodos de producción de alimentos permiten que el interés público se centre también en aspectos medioambientales y éticos de la producción agroalimentaria, como son el desarrollo sostenible y la salud y bienestar de los animales.

Con todo, los actuales modelos de producción y consumo de alimentos generan nuevos riesgos cuya evaluación y correcta gestión es parte sustantiva de cualquier política razonable de salud pública y de producción agraria. La seguridad alimentaria es, por tanto, nuestra primordial preocupación y una prioridad para el Gobierno Valenciano.

El Plan de Seguridad Alimentaria no es ajeno a los nuevos enfoques de la política de la Unión Europea en esta materia: compartimos diagnósticos, estrategias y prioridades. El Plan adopta un enfoque global e integrado, abarca toda la cadena alimentaria y coordina el conjunto de organismos con competencias en este ámbito.

Estamos convencidos que mantener un alto nivel de seguridad alimentaria concierne no sólo a las administraciones públicas, sino también a los empresarios, a los productores y a los consumidores. De ahí que el Plan ponga especial énfasis en la participación y la colaboración de todos los agentes sociales en la fijación y la consecución de los objetivos.

Ésta es la tarea y el compromiso que asumimos en aras de la protección de la salud de los consumidores.

EL CONSELLER DE SANIDAD

Serafín Castellano Gómez

LA CONSELLERA DE AGRICULTURA PESCA Y ALIMENTACIÓN

Maria Àngels Ramón-Llin i Martínez

ÍNDICE

I Exposición de motivos

La actuación pública en materia de seguridad alimentaria aparece como una condición imprescindible para la efectiva realización del derecho a la salud de los ciudadanos que consagra el art. 43 de nuestra Constitución, y para dar pleno cumplimiento al mandato contenido en dicho precepto, así como en el art. 51, dirigido a los poderes públicos a quienes compete tutelar la salud pública y garantizar la defensa de los consumidores y usuarios, a través de medidas preventivas y procedimientos eficaces. De este mandato constitucional se hace eco la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, en cuyo art. 18.10 impone a las administraciones públicas el control sanitario y la prevención de riesgos para la salud derivados de los productos alimentarios.

La situación actual en el sector agroalimentario con incidencia directa en la salud pública, los riesgos derivados de una deficiente producción de alimentos, los avances tecnológicos en el campo de la biotecnología agroalimentaria, la aparición de nuevos tipos de alimentos como los transgénicos, y, en fin, los riesgos biológicos específicos transmisibles de los animales al hombre, exigen a las administraciones públicas asegurar un alto grado de seguridad alimentaria, garantizando la producción y comercialización de alimentos seguros, sanos y adecuados para el consumo.

A todo ello se dirige precisamente, el Decreto 101/2000, de 27 de junio, del Gobierno Valenciano, que recoge como

imprescindible la elaboración de un Plan de Seguridad Alimentaria, para cuya aprobación, ejecución y seguimiento crea una comisión de seguridad alimentaria de composición tripartita, administración, consumidores y empresarios del sector agroalimentario, composición que responde al deber de los poderes públicos de garantizar la salud pública, a la responsabilidad de los empresarios en la producción de alimentos seguros y salubres, así como al derecho de los consumidores y usuarios a la información y a ser oídos en los asuntos que les afecten.

Se configura el Plan de Seguridad Alimentaria como un instrumento en el que se concreta el conjunto de acciones de carácter interdepartamental conducentes a garantizar la salud y seguridad de los consumidores en materia alimentaria, a partir de la definición de los objetivos específicos que se pretenden alcanzar y de la necesaria colaboración entre los distintos sectores implicados, aprovechando al propio tiempo la amplia experiencia existente en los distintos departamentos que conforman la administración de la Generalitat Valenciana y en el resto de administraciones públicas, en el campo de la salud y la producción agroalimentaria.

El Plan se enmarca en el ámbito de la política de seguridad alimentaria impulsada por la Unión Europea y contempla el enfoque, las iniciativas y las medidas definidas en el libro blanco sobre seguridad alimentaria elaborado por la Comisión (Bruselas, 12.1.2000; COM (1999) 719 final).

El presente Plan de Seguridad Alimentaria, basado en un planteamiento global e integrado a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta la puesta a disposición del consumidor del producto alimenticio, y en todos los sectores de la alimentación, se estructura en cinco grandes apartados:

- En el primer apartado se contienen las directrices y elementos esenciales.

- El segundo apartado señala las áreas de actuación, como son el sector de producción primaria, el sector de transformación y comercialización de alimentos, y el sector de aguas de consumo público, definiéndose en cada una de ellas los objetivos que se pretenden alcanzar y las líneas de actuación.

- El tercer apartado se apoya en cinco principios básicos que actúan como mecanismos de intervención en las diferentes áreas, concretados en el autocontrol que las empresas del sector de agroalimentación realizan sobre sus propios sistemas de producción, el uso de códigos de prácticas correctas como instrumento de orientación a los agentes económicos del sector alimentario en el cumplimiento de las normas sobre higiene de los productos alimenticios, el control oficial efectuado por las Administraciones competentes para la comprobación de los alimentos y otros productos primarios, la trazabilidad, que permite ante la perdida de seguridad de un producto la aplicación de procedimientos adecuados para su retirada del mercado, y, finalmente la información y formación al consumidor.

- El cuarto de los apartados resulta de la conjunción de los anteriores, y en él se diseñan los programas de actuación y se definen los órganos administrativos a los que, de modo particular, corresponde la ejecución de los programas y actuaciones que contempla el Plan.

- Por último, cierra el Plan de Seguridad Alimentaria el apartado dedicado a su gestión, en el que se delimitan las estructuras y organismos soporte de las actuaciones, en concreto la Comisión de seguridad alimentaria, su secretaría y el comité técnico; se detallan los distintos órganos de gestión que intervienen en el desarrollo y ejecución del Plan de Seguridad Alimentaria así como sus atribuciones genéricas con incidencia directa en la materia; se concretan los recursos personales que se destinan en cada departamento al desarrollo y ejecución del plan;

y, finalmente, se contienen los mecanismos de coordinación necesarios para asegurar su desarrollo global e integrado, en aras a un eficiente funcionamiento del sistema.

II Directrices y elementos esenciales

PRINCIPIOS INSPIRADORES

1. El Plan de Seguridad Alimentaria se basa en un planteamiento global e integrado a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta la venta final del producto alimenticio al consumidor, y en todos los sectores de la alimentación. Para lograrlo es necesario que el asesoramiento científico, la recopilación y análisis de datos, los aspectos reglamentarios y de control y la información al consumidor, formen un conjunto uniforme.

2. Los distintos agentes que inciden sobre la cadena alimentaria tienen claramente definido su papel y su responsabilidad. Los suministradores de medios de la producción agraria, agricultores, productores o manipuladores de alimentos destinados al consumo humano son los responsables de la seguridad alimentaria. Las autoridades competentes. controlan y garantizan el cumplimiento de esta responsabilidad a través del sistema de vigilancia y control. Los consumidores son responsables de almacenar, manipular y cocinar los alimentos de manera apropiada.

3. La eficacia del PLAN exige un sistema de rastreabilidad de los alimentos destinados al consumo animal y humano y de sus ingredientes. La identificación del origen de los alimentos y de los ingredientes alimentarios es de primera importancia para la protección de los consumidores. Las empresas productoras

de alimentos deben aplicar procedimientos adecuados para retirar dichos alimentos del mercado cuando exista un riesgo para la salud de los consumidores.

4. Los contenidos del PLAN han de someterse a una revisión constante, y llegado el caso, modificarse para resolver los fallos, dar respuestas a los nuevos peligros y adaptarse a los nuevos avances en la cadena de producción. Al mismo tiempo este planteamiento debe desarrollarse de manera transparente, fomentando la participación de todos los interesados y permitiéndoles hacer contribuciones eficaces para nuevos avances.

5. La política alimentaria concretada en el Plan se basa en la aplicación de los tres componentes del análisis del riesgo: a) la determinación del riesgo con el asesoramiento científico y análisis de datos, b) la gestión del riesgo con la reglamentación y el control y c) el proceso de comunicación del riesgo.

   En las decisiones de la gestión del riesgo se aplicará, llegado el caso, el principio de precaución.

OBJETIVOS GENÉRICOS

6. El PLAN establece los siguientes objetivos generales:

- Garantizar la inocuidad para el consumidor de los alimentos y aguas de consumo con relación a los contaminantes bióticos y/o abióticos que pudieran contener.

- Garantizar en todos los eslabones de la cadena alimentaria la incorporación de los dispositivos de control necesarios, de forma habitual, periódica y programada.

- Evaluar y gestionar los riesgos asociados al consumo de los alimentos, mediante la identificación y caracterización

de los posibles peligros.

- Elevar el nivel de salud individual y colectiva de la población mediante la modificación de actitudes y conductas con relación a las prácticas de la alimentación, y de manera especial de los manipuladores de alimentos.

- Adecuar los recursos y efectivos de inspección y control oficial de alimentos, así como los propios de la investigación analítica de los contaminantes bióticos y/o abióticos susceptibles de estar presentes en los alimentos.

- Garantizar la implantación de los sistemas de autocontrol en las empresas e industrias agroalimentarias, mediante sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico, y su control oficial mediante auditorías.

- Fomentar la educación e información de los consumidores sobre la naturaleza y contenido de los productos alimenticios.

- Impulsar la participación interinstitucional para el abordaje de la seguridad alimentaria.

ASESORAMIENTO Y COOPERACIÓN CIENTÍFICA

7. La información científica constituye la base de la política de seguridad alimentaria de la Unión Europea. El asesoramiento científico sobre asuntos relativos a la salud de los consumidores se establece en beneficio de los consumidores y de la industria, y debe proporcionarse de manera oportuna y fiable a los responsables de adoptar decisiones para proteger la salud de los consumidores.

El Plan incorpora los principios fundamentales que inspiran a la Comisión Europea en esta materia.

8. Aunque el asesoramiento científico no es el único elemento determinante en el mantenimiento de un nivel elevado de protección de la salud de los consumidores, si es esencial. Por ello, y dado que la política de seguridad alimentaria debe utilizar los mejores conocimientos científicos disponibles, han de establecerse líneas de cooperación en el asesoramiento e investigación con universidades y otros organismos, encaminadas a la evaluación científica de los riesgos.

9. La cooperación científica constituye un método útil y muy rentable de puesta en común de información y recursos respecto a ciertos temas; dicha cooperación debe recoger y compaginar la mejor información de que disponen las autoridades sanitarias sobre un problema concreto.

10. El PLAN establecerá el sistema más conveniente para el desarrollo del asesoramiento científico, la naturaleza de las cuestiones sobre las que versará éste, la estructura y funcionamiento de los Comités que pudieran crearse, así como las responsabilidades atribuidas a los mismos.

DETERMINACIÓN DE RIESGOS Y ANÁLISIS DE DATOS

11. Todas las acciones han de basarse en la aplicación de los tres componentes del análisis del riesgo: determinación del riesgo (asesoramiento científico y análisis de datos), gestión del riesgo (reglamentación y control) y proceso de comunicación sobre el riesgo.

12. Si bien el PLAN se centra en los ámbitos de la gestión de los riesgos y los procesos de comunicación de los

mismos, es necesario lograr un asesoramiento científico sólido y actualizado. Las redes de supervisión y vigilancia en el ámbito de la salud pública y de los animales, los sistemas de información en el sector agrícola y los sistemas de alerta rápida, así como los programas de investigación y desarrollo, desempeñan un papel importante en la generación de conocimientos científicos.

13. El PLAN garantiza el seguimiento de los peligros conocidos y detección de nuevos peligros mediante el análisis de los datos obtenidos de los controles, la vigilancia epidemiológica, y los resultados analíticos. Se trata de realizar una gestión permanente y actualizada de la información para poder reaccionar de inmediato.

14. Se asume un papel anticipador en el desarrollo y aplicación de los programas de supervisión y vigilancia de la seguridad alimentaria. Se crea una red de contactos y se trabaja en estrecha colaboración con Organismos públicos y privados, laboratorios, grupos de consumidores, al objeto de mantener actualizada toda la información sobre los riesgos y los problemas potenciales.

EMERGENCIA SANITARIA Y SISTEMA DE ALERTA RÁPIDA

15. El mercado de los productos alimenticios se ha transformado profundamente en las últimas décadas. El sector alimentario y el comercio han adquirido un carácter cada vez más internacional y con la transformación del mercado han surgido preocupaciones crecientes en relación con la inocuidad alimentaria: los productos alimenticios pueden transportar sustancias que presentan un peligro potencial, como contaminantes microbiológicos, residuos de medicamentos u otros

contaminantes químicos, que conducen a crear Sistemas de Información y Control adecuados para proteger la salud humana.

16. El actual sistema de alerta rápida funciona adecuadamente en el caso de los productos alimenticios destinados a los consumidores finales. Ante la detección de un riesgo grave o inminente, y con el fin de proteger al consumidor contra cualquier peligro, se crea el Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información –SCIRI- mediante el que se interrelacionan los órganos correspondientes de las CCAA, el Ministerio de Sanidad y Consumo y la Comisión Europea. El Sistema se configura como un mecanismo permanente de vigilancia y alerta ante cualquier riesgo o incidencia que pueda afectar al consumidor final.

17. El PLAN fortalece el sistema de alerta rápida mediante su ampliación a todos los productos destinados a la cadena alimentaria, a través de una mayor integración de los diversos Organismos e incorporando las obligaciones de los operadores económicos y la información apropiada a los consumidores y organizaciones profesionales.

CONTROLES OFICIALES Y PROGRAMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

18. El control oficial de los alimentos tiene como finalidad principal garantizar al consumidor alimentos seguros, sanos y saludables.

19. La producción y elaboración de alimentos seguros es una responsabilidad de los empresarios que deben respetar las disposiciones legislativas y minimizar los riesgos por propia iniciativa. Las autoridades competentes son responsables de velar por que los empresarios respeten las normas de seguridad

alimentaria.

20. Será necesario avanzar en la definición de un marco para los sistemas de control que eleve el nivel de seguridad alimentaria mediante:

- la armonización de las normas vigentes en los diferentes organismos que realizan inspecciones agroalimentarias en nuestra Comunidad.

- la coordinación de los sistemas existentes, con el fin de crear un sistema integral y eficaz de vigilancia y control de la seguridad alimentaria.

- la organización de programas anuales de control de los productos de alimentación humana y animal.

21. El Plan contempla que el control oficial se efectúe de conformidad con las disposiciones dirigidas a prevenir los riesgos para la salud pública, a garantizar la lealtad de las transacciones comerciales y a proteger los intereses de los consumidores.

22. El Plan garantiza:

- En todos los eslabones de la cadena alimentaria, la incorporación de los dispositivos de control oficial necesarios, contando para ello con la coordinación de los recursos disponibles en cuanto a inspección y laboratorios. Dichos controles se efectuarán de forma habitual, periódica y programada.

- La correcta aplicación de las operaciones de control oficial mediante la supervisión de las labores de dicho control a través de actuaciones que determinen si las actividades y resultados del control oficial cumplen las disposiciones preestablecidas de forma efectiva y son adecuadas para alcanzar los objetivos de seguridad alimentaria.

- Que los controles realizados por las autoridades competentes incluyan una evaluación general de los riesgos alimentarios potenciales de las actividades de las empresas para la seguridad y salubridad de los alimentos, atendiendo especialmente a los puntos de control críticos puestos de relieve por las empresas. Así mismo las autoridades competentes auditarán, a fin de supervisar si la verificación efectuada periódicamente por la empresa y cada vez que exista alguna modificación en las operaciones de las empresas, del análisis de peligros alimentarios, de los puntos de control críticos a controlar y de los procedimientos de control, se realiza correctamente.

- Que las empresas e industrias alimentarias identifiquen cualquier aspecto de su actividad que sea determinante para garantizar la seguridad de los alimentos y que definan, pongan en práctica, cumplan y actualicen sistemas eficaces de control adecuados, de acuerdo con los principios en los que se basa el sistema APPCC y su control oficial mediante Auditorías.

- Que los agentes económicos del sector alimentario y de producción proporcionen toda la ayuda necesaria para garantizar que los controles efectuados por la autoridad competente puedan realizarse de manera eficiente.

AUTORIZACIÓN SANITARIA Y REGISTRO DE LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS

23. El Registro General Sanitario de Alimentos es el órgano administrativo en el que han de inscribirse las industrias y establecimientos alimentarios, así como los productos: aguas minerales naturales y de manantial y los preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales. Tiene carácter nacional y público y se considera como Registro unificado para todas las

inspecciones que en materia alimentaria se llevan a cabo en todo el territorio nacional. La autorización sanitaria de funcionamiento es previa a la inscripción y se otorga una vez se ha comprobado, mediante inspección sanitaria y estudio de la documentación que acompaña a la solicitud, la adecuación de las instalaciones y actividad de la empresa a la normativa sanitaria vigente.

24. Dado el carácter obligatorio de la obtención de la autorización sanitaria de industrias y/o establecimientos alimentarios e inscripción en los correspondientes registros, con anterioridad a su puesta en funcionamiento, y el estar condicionada al cumplimiento de la normativa sanitaria aplicable en cada caso, hace que se constituya, ya en si misma, en un elemento esencial del Plan, permitiendo una adecuada programación de los controles oficiales.

APOYO ANALÍTICO. RED DE LABORATORIOS

25. El apoyo analítico a las diferentes actividades y programas de control alimentario representa un elemento esencial en cualquier estrategia de seguridad alimentaria que pueda definirse. El PLAN prestará especial atención al desarrollo de la capacidad analítica en la Comunidad Valenciana mediante su ordenación y el impulso de la competencia técnica.

26. La realización del control oficial de los alimentos comporta la existencia de una red de laboratorios públicos y privados acreditados que cubran el amplio abanico de determinaciones microbiológicas y físico-químicas fijadas por las normas alimentarias. También los programas de autocontrol que se implantan en los diversos sectores alimentarios requieren el concurso de laboratorios que, trabajando bajo adecuadas normas de calidad, evalúen la inocuidad de los productos

elaborados. Se garantizará la existencia de una cobertura analítica adecuada para las dos funciones señaladas.

27. Con objeto de mejorar la competencia técnica de los laboratorios que forman parte de la estructura de seguridad alimentaria, la Administración impulsará y fomentará la implantación de sistemas de calidad en el ámbito de la norma ISO/IEC 17025, tanto en los laboratorios públicos como privados, y promoverá la evaluación externa de la calidad mediante programas integrados en el Sistema de Información Europea sobre Ensayos de Aptitud.

28. Mediante un adecuado asesoramiento científico, el PLAN pondrá a disposición de los laboratorios información suficiente sobre la metodología analítica más conveniente para la realización de los análisis de interés en el ámbito de la seguridad alimentaria.

TRANSPARENCIA E INFORMACIÓN A LOS CONSUMIDORES

29. Los consumidores deben estar convencidos de que la seguridad alimentaria se incrementará mediante la aplicación de las acciones propuestas por el PLAN. Esto exige que estén bien informados, y que además se impulse su participación en los diversos elementos de la seguridad alimentaria.

30. A través de las acciones propuestas por el Plan se facilitará a los consumidores información de calidad sobre los problemas que pueden afectar a la seguridad de los alimentos, y de los riesgos que plantean algunos alimentos para determinados grupos.

31. La determinación de los riesgos y las decisiones de gestión de los mismos han de ser transparentes y públicas. El Plan pone a disposición del público toda la

información sobre los controles e inspecciones, así como la información relativa a los diferentes registros y autorizaciones relacionados con la seguridad alimentaria, sin menoscabo del principio de confidencialidad.

32. Se promoverá la participación de los consumidores en los diversos ámbitos de planificación, ejecución y evaluación de los programas y acciones de modo que se tengan presentes sus intereses legítimos.

33. Los consumidores tienen derecho a esperar una información útil y clara sobre la calidad de los alimentos, para poder así elegir con conocimiento de causa. El PLAN garantiza el adecuado cumplimiento de las normas de etiquetado y se explicará a los consumidores la importancia de la dieta equilibrada y su incidencia en la salud.

INSTRUMENTOS Y MÉTODOS DE EVALUACIÓN Y CONTROL

34. El PLAN será objeto de evaluación y control. Esta comprenderá al menos tres aspectos: los que correspondan a los objetivos, a las actividades y a los recursos utilizados.

35. Se utilizarán métodos que permitan la correcta evaluación de los objetivos de inocuidad alimentaria, junto a otros de evaluación dinámicos.

36. Como instrumentos de evaluación para cada una de las actividades del PLAN se recurre, principalmente, a la utilización de indicadores de carácter cuantitativo. A los indicadores actualmente en uso se incorporarán aquellos otros que se estime puedan fortalecer la evaluación integral del mismo.

III Áreas de actuación

Producción primaria

INTRODUCCIÓN

Una política efectiva de seguridad alimentaria debe reconocer la naturaleza interdependiente de la producción de alimentos. Exige determinar y supervisar los riesgos para la salud de los consumidores vinculados con los productos primarios como son los productos de la tierra, la ganadería, la caza y la pesca y las actividades de procesamiento de alimentos.

La producción, cría o cultivo de productos primarios, incluidas la recolección, caza, pesca, ordeño y todas las etapas de la producción animal anteriores al sacrificio, se llevará a cabo de acuerdo con unas prácticas correctas y se gestionarán de tal modo que los peligros se controlen y en caso necesario se eliminen o reduzcan hasta un nivel aceptable, teniendo en cuenta los procedimientos normales de transformación realizados después de la producción primaria. Todo ello incluirá la adopción de prácticas y medidas que garanticen que los productos alimenticios y las fuentes alimentarias se producen en condiciones higiénicas apropiadas, así mismo incluirá el control de contaminantes, plagas, enfermedades e infecciones de animales y plantas.

La seguridad de los alimentos de origen animal comienza por la de los alimentos para animales. Los principios de seguridad alimentaria han de poder aplicarse en el sector de la alimentación animal, en especial para aclarar las responsabilidades de los productores de alimentos para animales y

garantizar una cláusula global de salvaguardia. La salud y el bienestar de los animales productores de alimentos son esenciales para la salud pública y la protección de los consumidores.

Las explotaciones ganaderas son los lugares en los que se obtienen animales de producción y consumo, que tendrán como destino los mataderos. Igualmente las explotaciones albergan animales de los que se obtienen productos como leche, huevos o miel que serán adquiridos por industrias de primera transformación. Cualquiera que sea su origen, los productos de origen animal se incorporan en la cadena alimentaria, y tras un proceso de transformación o manipulación mas o menos intensa, llegan a manos de los consumidores. Por tanto una parte de riesgos de contaminación biológica, química o física que pueden incorporar los alimentos pueden tener su origen en la producción primaria.

Los productores deben ser conscientes de que su labor es crucial en el entramado de la seguridad alimentaria ligada a los productos de origen animal y vegetal. Por ello deben incorporar los Códigos de Buenas Prácticas en sus actividades con las exigencias que establece la normativa comunitaria, nacional o autonómica al respecto.

En los últimos años han surgido distintas alarmas en la salud pública de la Unión Europea que han tenido su origen en los productos de origen animal. Como consecuencia se han dictado distintas disposiciones tendentes a extremar las condiciones en las que se ejerce el proceso productivo en las granjas. Hacen referencia a la trazabilidad de los animales y su conexión con los productos elaborados, a las materias primas y piensos destinados a la alimentación animal, al control del uso de medicamentos y productos zoosanitarios y a los residuos derivados de su utilización. Todas ellas exigen su puesta a punto en el conjunto del sector productivo.

Los tratamientos fitosanitarios son necesarios en muchos casos para una protección eficaz de los cultivos contra plagas

y enfermedades.

En algunos casos la presencia de algunas sustancias en los alimentos es resultado de su utilización intencionada. Es el caso de los residuos de pesticidas en los alimentos de origen vegetal y animal y de los medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal.

Como consecuencia de los tratamientos fitosanitarios pueden quedar residuos de plaguicidas en los productos agrícolas en el momento de la recolección. Por tanto, se hace necesario vigilar el contenido en residuos de productos vegetales, destinados al consumo humano o animal, tanto en origen, como en mercado.

MARCO LEGAL

El ámbito de las actuaciones y las bases legales en las que se sustentan dichas actuaciones son:

1. Normativa Estatal o de la Unión Europea más relevante:

- Real Decreto 109/1995 y Real Decreto 110/95 sobre medicamentos y productos zoosanitarios.
- Real Decreto 1749/1998 sobre residuos en animales y productos de origen animal.
- Directiva 95/53/CEE y 95/69/CEE del Consejo sobre materias primas utilizadas en la alimentación animal.
- Real Decreto 1191/1998, de 12 de junio, sobre autorización y registro de establecimientos e intermediarios del sector de la alimentación animal.
- Real Decreto 2224/1993, de 17 de diciembre, sobre normas sanitarias de eliminación y transformación de animales muertos y desperdicios de origen animal y

protección frente a agentes patógenos en piensos de origen animal.

- Decisión 1998/272/CEE y 2000/374/CEE sobre encefalopatías espongiformes.
- Reglamento de Epizootías y enfermedades del grupo A Y B OIE.
- Real Decreto 1611/1996 sobre Campañas de saneamiento ganadero.
- Real Decreto 1679/1994 sobre la calidad de la producción de leche.
- Real Decreto 205/1996 y Real Decreto 1980/1998 sobre identificación del ganado y trazabilidad de los productos de origen animal.
- Real Decreto 280/1994, de 18 de febrero, Directiva 86/362/CEE respecto a cereales y Directiva 90/642/CEE para la mayor parte de productos vegetales, incluidas las frutas y hortalizas por los que se establecen límites máximos de residuos de plaguicidas y su control en determinados productos de origen vegetal.

2. Normativa autonómica más relevante:

- Decreto 89/1999 por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- Decreto 76/1995 sobre explotaciones ganaderas.
- Decreto 30/1988 sobre distribución de competencias.
- Decreto 134/1995, de 19 de junio por el que se establece el programa de vigilancia de residuos de plaguicidas en productos vegetales
- En proyecto borrador de la Ley de ganadería de la

Comunidad Valenciana.

- En proyecto borrador de medicamentos, aditivos y piensos.

OBJETIVOS

Los objetivos que se abordan en esta área prioritaria de actuación son:

1. Evitar la entrada de productos prohibidos dentro de la cadena alimentaria, así como asegurar que no queden residuos de tratamientos utilizados en producción animal; todo ello de acuerdo con la normativa reguladora de la materia.

2. Evitar la entrada en la cadena alimentaria de agentes productores de enfermedades directamente transmisibles a la población mediante el consumo de productos de origen animal.

3. Garantizar la salud y bienestar animal.

4. Asegurar adecuadas normas de higiene y sanidad en las instalaciones de producción ganadera y en la manipulación de los productos obtenidos, así como en las fábricas para alimentos para animales.

5. Realizar una eficaz vigilancia sanitaria en las explotaciones ganaderas para detectar con premura cualquier proceso emergente.

6. Garantizar los sistemas de identificación animal en las explotaciones, así como la cumplimentación de los registros necesarios, al objeto de que pueda articularse la trazabilidad en los productos de origen animal.

7. Elevar el nivel de información y de formación de los ganaderos en materia de seguridad alimentaria.

8. Conocer si las producciones de la Comunidad Valenciana cumplen la normativa sobre residuos, detectar posibles irregularidades y tratar de corregirlas.

9. Emitir recomendaciones sobre la correcta aplicación de productos fitosanitarios.

10. Proponer normativa y vigilancia del uso correcto de plaguicidas.

11. Racionalizar el uso de los productos fitosanitarios.

12. Elevar el nivel de información y de formación de los aplicadores de plaguicidas en materia de seguridad laboral y alimentaria.

LÍNEAS DE ACTUACIÓN

La consecución de los objetivos previstos en el apartado anterior se realiza a través de las siguientes líneas de actuación:

1. Control de medios de producción en los siguientes ámbitos:

    - Establecimientos elaboradores de piensos.
    - Centros de transformación de subproductos de origen animal.
    - Explotaciones ganaderas.

2. Vigilancia sanitaria de las explotaciones ganaderas:

    - Sanidad animal
    - Bienestar animal.

3. Programa de formación al sector ganadero.

4. Vigilancia Sanitaria de Residuos de Plaguicidas sobre

productos vegetales en origen.

5. Programas de formación a través de cursos para aplicadores de plaguicidas.

6. Campañas de divulgación fitosanitarias.

Sector de transformación y comercialización de alimentos

INTRODUCCIÓN

A pesar de los avances obtenidos en las ciencias experimentales aplicables a los alimentos y a la mejora tecnológica, en este nuevo siglo, las enfermedades de origen alimentario continúan siendo uno de los problemas más importantes de salud pública. La Declaración Mundial sobre Nutrición, adoptada en la Conferencia Internacional sobre Nutrición de FAO/OMS (Roma, diciembre 1992) destaca que, cientos de millones de personas sufren enfermedades transmisibles y no transmisibles causadas por alimentos y agua contaminada, lo que ocasiona disminución de la calidad de vida y enormes perdidas económicas.

Las causas son muy variadas, muchas de ellas tienen su origen en el sector de la transformación y la comercialización de los alimentos:

- El aumento de la incidencia de alguna de las clásicas enfermedades de origen alimenticio como la salmonelosis y stafilococias y de otras etiologías infravaloradas como la campilobacteriosis.

- El aumento del número de brotes ocasionado por patógenos emergentes de origen alimentario, Listeria monocytogenes, E. coli verotoxigénico, Campylobacter, nematodos, etc., que afectan a un elevado número de comensales.

- Un aumento en el número de personas vulnerables,

tales como los niños, ancianos, convalecientes, individuos inmunocomprometidos, y personas con otras patologías de base.

- La existencia de una estructura del sector de los alimentos atomizada, que continua elaborando productos de forma casi artesanal y que supone en ciertas ocasiones un elevado riesgo de contaminación de los alimentos, al no contar con los medios suficientes para mejorar instalaciones, maquinaria y sistemas de control efectivos.

- Coexiste con lo anterior un pequeño número de grandes industrias, capaces de elaborar productos alimenticios en masa, afectando, si ocurriese algún fallo en su proceso productivo, a un elevado número de personas en los brotes de enfermedades de origen alimenticio.

- Una escasa formación de carácter crónico en los operarios alimentarios, respecto a las condiciones de manipulación correctas, que aseguren la salubridad de los alimentos.

- La aplicación de nuevas tecnologías de conservación y procesado de los alimentos, que causan al menos, preocupación acerca de la seguridad de los productos en si mismos, o por las eventuales consecuencias que estos puedan tener debido al manejo inadecuado, por desconocimiento y durante la preparación en el hogar o en establecimientos de venta/distribución de comidas.

- Mejora del conocimiento y conciencia de los efectos negativos para la salud, de carácter subagudo o a largo plazo, ocasionado por algunos patógenos de origen alimenticio.

- La mejora de los métodos científicos y analíticos que posibilitan la detección de ínfimas cantidades de

contaminantes en los alimentos.

- La globalización del comercio que lleva al desarrollo de cadenas alimentarias más complejas; a la exposición a riesgos originados en otras regiones muy distantes y por lo tanto, a mayores posibilidades de contaminación de los alimentos.

- Cambios en estilo de vida representado por el mayor número de personas que comen fuera del hogar, en establecimientos de comida foránea, en lugares de venta/distribución de comidas, en puestos callejeros y en restaurantes de comida rápida. La importación y adopción de hábitos y gustos culinarios ajenos a nuestra cultura mediterránea.

- El aumento del turismo desde nuestro país hacia destinos exóticos o el aumento de la inmigración hacia España desde alejadas regiones, ocasiona un mayor riesgo de exposición a nuevas enfermedades alimenticias.

- El aumento en la contaminación ambiental, con peligros asociados como los residuos de hidrocarburos, metales pesados, radionucleidos etc.

- Insuficientes recursos para el control de los alimentos.

En este contexto, la comisión de las Comunidades Europeas, en el libro blanco sobre la seguridad alimentaria (Bruselas, 12.1.2000), plantea responsabilidades compartidas respecto de la seguridad alimentaria entre los fabricantes, las autoridades competentes de los países miembros, la comisión y los consumidores.

A los operadores económicos (fabricantes, envasadores, almacenistas, transportistas, distribuidores, vendedores, restauración... etc.) se le asigna la responsabilidad principal de la seguridad de sus productos.

Las autoridades competentes controlan y garantizan el cumplimiento de esta obligación a través de los sistemas de vigilancia y control nacionales y de las comunidades autónomas.

La Comisión Europea se centra en la evaluación de la capacidad de las autoridades competentes para proporcionar estos sistemas, mediante auditorias e inspecciones en el ámbito nacional.

Los consumidores han de reconocer, así mismo, que a ellos les compete la responsabilidad de almacenar, manipular y cocinar los alimentos de manera apropiada y por otra parte, exigir responsabilidades al resto de los operarios, aprovechando la inmejorable posición en la que se encuentran respecto a la relación proveedor/cliente, orientando su elección de compra hacia productos y establecimientos con el sistema implantado y por lo tanto, más seguros.

Los operadores económicos que intervienen son en gran manera heterogéneos; el alimento, materia objeto de su actividad, es prácticamente el único factor común a todos ellos. Para tener conocimiento de esta falta de homogeneidad, los operadores económicos, pueden clasificarse según diferentes conceptos:

Por la naturaleza del producto alimenticio: cárnico, pesca, lácteo, huevos, frutas y hortalizas, restauración, aceites y grasas, cereales, leguminosas, tubérculos, condimentos, aditivos, dietéticos, aperitivos, bebidas aguas, edulcorante, material de envasado, etc.

Por la actividad que realizan:

- Procesamiento Primario de los Alimentos: Las actividades desarrolladas en establecimientos de este tipo (mataderos, obtención de leche…)requieren de un cuidado especial en relación con la higiene de los alimentos, ya que presentan un elevado riesgo para la salud.

- Procesamiento Secundario de Alimentos: Esta categoría incluye un grupo amplio de actividades que utilizando métodos tecnológicos complejos para asegurar la protección de los alimentos, extender su vida media en almacenaje, reducir la descomposición y facilitar el comercio.

- Distribución y almacenaje de Alimentos: Las condiciones en relación al almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos pueden influenciar en la seguridad de los mismos.

- Venta al detalle de alimento: La venta de alimentos en tiendas tradicionales, supermercados, grandes superficies y en el sector informal, tales como vendedores callejeros, puestos de mercados, etc.

- Comidas Preparadas: El manejo, procesamiento y conservación de los alimentos en establecimientos donde se venden comidas preparadas requiere de condiciones especiales en relación con la higiene, seguridad, control sanitario y plagas, tanto a nivel del sector formal como el informal. Es ampliamente reconocido que la mayoría de las enfermedades de origen alimenticio se originan a raíz del mal manejo y preparación de alimentos para el consumo.

Por la proximidad al consumidor final: Mayor o de carácter industrial, menor y minorista.

Por el ámbito de comercialización: Comercio local, nacional, intercambios intracomunitarios, exportación/importación.

Las combinaciones entre las anteriores alternativas son múltiples y, por tanto, las características de cada establecimiento, con sus peligros y garantías, son singulares.

MARCO LEGAL

El ámbito de las actuaciones y las bases legales en las que se sustentan se encuentran en la siguiente normativa:

1. Normativa estatal o de la Unión Europea más relevante:

- Ley 14 /1986, de 25 de abril, General de Sanidad.
- Real Decreto 50/1993, de 15 de enero, del Ministerio de relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno, por el que se regula el control oficial de los productos alimenticios.
- Real Decreto 1397/1995, de 4 de agosto, por el que se aprueban medidas adicionales sobre el control oficial de los productos alimenticios.
- Real Decreto 49/1993, de 15 de enero, por el que se regulan los controles veterinarios aplicables a los intercambios intracomunitarios de los productos de origen animal.
- Real Decreto 1945/1983, de la Presidencia del Gobierno, del 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.
- Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, sobre normas de higiene relativas a los productos alimenticios.
- Real Decreto 1711/1991, de 29 de noviembre, sobre registro general sanitario de alimentos.
- Real Decreto 1334/1999, de 24 de agosto, por el que se aprueba la norma general de etiquetado presentación y publicidad de productos alimenticios.
- Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, por el

que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

- Real Decreto 930/1992, de 17 de julio, por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.

- Real Decreto 44/1996, de 19 de enero, por el que se adoptan medidas para garantizar la seguridad general de los productos puestos a disposición del consumidor.

- Real Decreto 1907/1996, de 2 de agosto, sobre publicidad y promoción comercial de productos, actividades o servicios con pretendida finalidad sanitaria.

- Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

- Real Decreto 1749/1998, del 7 de agosto, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos.

2. Normativa autonómica más relevante:

- Decreto 87/1999 y 198/1999 regulan el Reglamento Orgánico y Funcional de la Conselleria de Sanidad.

- Decreto 216/1999, de 9 de noviembre, del Gobierno Valenciano, sobre autorización, reconocimiento de la acreditación y registro de laboratorios en el ámbito de la salud pública.

- Decreto 44/1992, de 16 de marzo, por el que se determinan el procedimiento, sanciones y competencias sancionadoras en relación con las infracciones sanitarias y de higiene.

- Decreto 30/1988, de 7 de marzo, del Consell de la Generalitat Valenciana, por el que se definen y estructuran los Servicios Veterinarios de la Conselleria de Sanidad y Consumo.

- Decreto 133/1993, de 30 de julio, por el que se fija el área de Salud como ámbito territorial de los Servicios Veterinarios de la Conselleria de Sanidad y Consumo.

- Decreto 51/1994, de 7 de marzo, del Gobierno Valenciano, por el que se efectúa la adaptación funcional de los servicios veterinarios de la Conselleria de Sanidad y Consumo.

- Orden de la Conselleria de Sanidad de 6 de junio de 1997, sobre autorización sanitaria de establecimientos alimentarios menores. Modificado por la Orden de 27 de marzo de 2000.

- Orden de 13 de noviembre de 1989 de la Conselleria de Sanidad y Consumo de la sobre manipuladores de alimentos.

La abundante normativa vertical por sectores, impide incluir esta legislación específica.

OBJETIVOS

El plan de seguridad garantiza un elevado nivel de protección de los consumidores en relación con la inocuidad alimentaria.

Para ello se han dispuesto como objetivos específicos:

1. Diseño e implementación de sistemas APPCC en todos los operadores implicados.

2. Optimización de los sistemas de control oficial (agentes

oficiales de control, laboratorios de apoyo analítico).

3. Implicación del sector consumidor.

LÍNEAS DE ACTUACIÓN

1. Desarrollo de estrategias de instrumentación del sistema de análisis de peligros y de puntos de control críticos (APPCC) entre los establecimientos alimentarios.

El sistema APPCC ha demostrado ser un sistema científico, racional, con un enfoque sistemático y preventivo para identificar, evaluar y controlar los peligros relevantes encontrados durante la preparación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación y puesta a la venta o suministro al consumidor final de los productos alimenticios. Por sus características preventivas resulta el sistema con el enfoque más asequible y económico.

El plan para instrumentalizar el sistema debe contemplar la situación actual de partida, la sensibilización, motivación y difusión del sistema entre los responsables de su implantación, los plazos razonables, incluyendo los aspectos donde la flexibilidad respecto a la aplicación del sistema es razonable, los aspectos reglamentarios y el control oficial sobre el particular.

2. Fortalecimiento de los servicios de control oficial.

- Adecuar el número y distribución de los agentes encargados del control oficial a las necesidades. Tener en cuenta los cambios constantes que acontecen en la actividad objeto de control, que suponen dotar de procedimientos capaces, rápidos y flexibles de adaptación.

- Normalizar las actividades de control oficial con la elaboración de procedimientos normalizados e instrucciones de trabajo que integren un manual del inspector.

- Introducción de nuevas formas de inspección basadas en técnicas de auditoria.

- Englobar la actividad de autocontrol en los establecimientos como objetivo fundamental del control oficial.

- Programas de formación continua y sesiones internas de homologación de criterios.

- Procedimientos de supervisión de la actividad de control oficial.

3. Información y formación del consumidor.

- Información, en particular para poder orientar con acierto su elección de compra.

- Formación que incluya los peligros relevantes, técnicas de almacenamiento y preparación culinaria, que aseguran un alimento saludable.

Aguas de consumo público

INTRODUCCIÓN

Una de las finalidades del Plan de Seguridad Alimentaria es garantizar la seguridad e inocuidad de las aguas de consumo, entendiendo como tales las aguas potables destinadas directamente al consumo humano, así como las aguas utilizadas en la industria alimentaria para fines de fabricación, tratamiento, conservación o comercialización de productos o sustancias destinadas al consumo y que afecten a la salubridad del producto alimenticio final.

El agua constituye un alimento esencial, puesto que es indispensable para la vida. Interviene en nuestra alimentación y en la preparación de alimentos pudiendo ser un vehículo de contaminación tanto biótica como abiótica.

Este tipo de contaminaciones puede dar lugar a enfermedades infecciosas de origen hídrico, así como a problemas de salud relacionados con el acumulo de elementos tóxicos.

Actualmente al estar variando en su mayor parte el origen de las aguas destinadas al consumo público hace que se incrementen las causas de la contaminación del agua pasando del empleo de las aguas de manantial y acuíferos a una utilización cada vez más intensa de las aguas superficiales, pudiendo ser más masiva, más variada, y más perjudicial.

Con frecuencia la contaminación del agua está ligada a la eliminación periódica de desechos industriales, agrícolas y domésticos lo que se agrava con la contaminación ocasional

debida a los vertidos intermitentes.

Ello hace necesario establecer actuaciones dirigidas a eliminar el origen de la contaminación, y a controlar eficazmente las fases de captación, tratamiento, y distribución del agua con la finalidad de garantizar su inocuidad.

MARCO LEGAL

El ámbito de las actuaciones y las bases legales en las que se sustentan dichas actuaciones son:

1. Normativa Estatal o de la Unión Europea más relevante:

- Real Decreto1138/1990, de 14 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para el abastecimiento y control de calidad de las aguas potables de consumo público.

- Orden de 11 de mayo de 1988, Orden de 30 de noviembre de 1994 y Orden de 15 de octubre de 1990, del Ministerio de Obras Públicas y Urbanismo por las que se establecen las características básicas de calidad que deben mantenerse en las corrientes superficiales destinadas a la producción de agua potable.

- Orden de 27 de julio de 1983 por la que se establecen métodos oficiales de análisis microbiológicos de aguas potables de consumo público.

- Orden de 1 de julio de 1987 por la que se establecen métodos oficiales de análisis físico-químico de aguas potables de consumo público.

- Resolución de 23 de abril de 1984, de la Subsecretaria del Ministerio de Sanidad y Consumo, por la que se aprueba la lista positiva de aditivos y coadyuvantes tecnológicos autorizados para tratamientos de las aguas

potables de consumo público.

- Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre por el que se regula el Registro General Sanitario de Alimentos.

- Directiva 98/83/CE y Proyecto de Real Decreto por el que se establecen los requisitos sanitarios de la calidad de las aguas de consumo humano y las zonas de abastecimiento.

2. Normativa autonómica más relevante:

- Decreto 90/1999 por el que se aprueba el Reglamento Orgánico y Funcional de la Conselleria de Medio Ambiente, y la Orden de 3 de marzo de 2000, que lo desarrolla.

- Decretos 87/1999 y 198/1999 que regulan el Reglamento Orgánico y Funcional de la Conselleria de Sanidad.

- Decreto 111/1992, de 6 de julio del Gobierno Valenciano, por el que se desarrolla el Real Decreto 1138/1990, en lo relativo a excepciones a las concentraciones máximas admisibles de las aguas potables.

- Orden de 16 de noviembre de 1992 de la Conselleria de Medio Ambiente, por la que se amplía la Comisión de Control para la Calidad del Agua potable de la Comunidad Valenciana.

- Orden de 25 de junio de 1986, de la Conselleria de Sanidad y Consumo, por la que se fijan las condiciones sanitarias para el suministro de aguas potables de consumo público mediante contenedores móviles.

- Orden de 27 de marzo de 2000, de la Conselleria de Sanidad, por la que se regula la tramitación de las solicitudes de autorización sanitaria previa a la inscripción de industrias y establecimientos alimentarios en el Registro General Sanitario de Alimentos, y se fija la

documentación preceptiva que debe acompañarse a la solicitud.

OBJETIVOS

Los objetivos que se abordan en esta área prioritaria de actuación son:

1. Suministrar agua potable a través de los abastecimientos destinados directamente al consumo o bien mediante contenedores móviles.

2. Garantizar que el agua en las industrias y/o establecimientos alimentarios cumple con las características de potabilidad exigidas.

3. Agilizar al máximo las actuaciones en caso de alertas y emergencias.

4. Fomentar la implantación en las empresas proveedoras y/o distribuidoras del sistema de autocontrol, asumiendo sus responsabilidades en la garantía de la salubridad del agua de consumo.

LÍNEAS DE ACTUACIÓN

La consecución de los objetivos previstos en el apartado anterior se realiza a través de las siguientes líneas de actuación:

1. Control de instalaciones y calidad del agua en:

- Captaciones
- Redes de distribución
- Depósitos y contenedores móviles.
- Grifo

Incrementar las medidas encaminadas a obtener abastecimientos alternativos en caso de imposibilidad de suministro de agua potable.

Lograr la autorización sanitaria de la totalidad de abastecimientos o captaciones y/o redes de distribución.

2. Control y vigilancia.

- Instalaciones dentro de la industria alimentaria.

- Control de la calidad sanitaria del agua.

A través de las autorizaciones sanitarias, exigiendo las medidas correctoras, en su caso, y seguimiento posterior por los servicios de inspección.

3. Potenciando la administración autonómica del SINAC (sistema de información nacional de agua de consumo).

4. Actuaciones encaminadas a la implantación del sistema de autocontrol.

IV Mecanismos de intervención

El Plan de Seguridad Alimentaria se apoya en cinco principios básicos que actúan como mecanismos de intervención, en muchos casos de manera simultánea, sobre las diferentes Áreas de Actuación:

- El AUTOCONTROL, o el control permanente que las empresas del sector agroalimentario realizan sobre sus propio sistemas de producción, que garantizará la puesta en el mercado de productos seguros, y que convierte a los empresarios y demás agentes económicos en los responsables principales de la seguridad alimentaria. El Autocontrol estará basado en los siete principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), atendiendo a que dicho sistema proporciona una base científica, y un enfoque sistemático y preventivo, utilizado para la identificación, evaluación y control de los riesgos encontrados durante la producción, procesamiento, manufactura, almacenamiento, preparación y uso de los alimentos, que garantiza su seguridad; y permite su aplicación a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde el productor hasta el consumidor final.

- El uso de CÓDIGOS DE PRÁCTICAS CORRECTAS, como instrumento valioso que oriente a los agentes económicos del sector alimentario en todos los niveles de la cadena alimentaria en el cumplimiento de las normas sobre higiene de los productos alimenticios, y de manera especial en las explotaciones ganaderas.

- El CONTROL OFICIAL, es aquel que efectuado por las Administraciones competentes tiene por finalidad comprobar que se cumple la normativa sobre alimentación humana y animal, con objeto de prevenir riesgos para la salud pública, la sanidad animal y vegetal, garantizado la lealtad de las transacciones comerciales y protegiendo los intereses de los consumidores, incluyendo las disposiciones que tienen como objeto la información de los consumidores.

- La TRAZABILIDAD, es uno de los principios fundamentales de la seguridad alimentaria, que permite que ante la pérdida de seguridad de cualquier producto, se adopten las medidas necesarias para evitar el riesgo a los consumidores, mediante la aplicación de los procedimientos adecuados para su retirada del mercado.

- La INFORMACIÓN Y FORMACIÓN DE LOS CONSUMIDORES, que comprenderá tanto la comunicación sobre la naturaleza de los riesgos y las medidas para controlarlos, información que oriente con acierto la elección de compra de los consumidores y la formación necesaria que permita la prevención de los riesgos que puedan derivarse del consumo de los alimentos.

Autocontrol

El Real Decreto 49/1993, de 15 de enero, relativo a los controles veterinarios aplicables en los intercambios de los productos de origen animal, establece la obligación general para las empresas alimentarias de garantizar, mediante un control permanente, que los productos de origen animal satisfacen los requisitos exigibles en su propia normativa.

El Real Decreto 44/1996, de 19 de enero, por el que se adoptan medidas para garantizar la seguridad general de los productos puestos a disposición del consumidor, establece la diferencia entre productos seguros y peligrosos, imponiendo la obligación general para los productores y distribuidores de comercializar únicamente productos seguros e imponiendo a los operadores la adopción de las medidas necesarias para ello, entre las que se encuentra: la adopción del loteado de los productos alimenticios, efectuar pruebas de muestreo entre los productos y el estudio de las reclamaciones presentadas.

La Ley 22/1994, de 6 de julio, de responsabilidad civil por los daños causados por productos defectuosos, establece que los fabricantes e importadores serán responsables, conforme lo dispuesto en esta ley, de los daños causados por los defectos de los productos que respectivamente, fabriquen o importen, estableciendo una responsabilidad solidaria, con el pago de una cantidad de hasta 10.500.000.000 pts., cantidad que invita a implantar de motu propio, un sistema efectivo de calidad.

El 27 de febrero de 1996 se publicó el Real Decreto

2207/1995, por el que se establecen las Normas de Higiene relativas a los Productos Alimenticios. Esta norma transpone al ordenamiento jurídico español la Directiva 93/43/CE del consejo de 14 de junio, por el que se establece las normas generales de higiene de los productos alimenticios que deben respetarse en todas sus fases de preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación y venta o suministro al consumidor y las modalidades para la verificación de la observancia de dichas normas.

> " Las empresas del sector alimentario identificarán cualquier aspecto de su actividad que sea determinante para garantizar la higiene de los alimentos y velarán por que se definan, se pongan en práctica, se cumplan y se actualicen sistemas eficaces de control adecuados, de acuerdo con los siguientes principios, en los que se basa el sistema ARCPC (análisis de riesgos y control de puntos críticos) "

Con anterioridad a esta fecha, las distintas directivas que regulaban monográficamente los distintos productos de origen animal, fueron introduciendo la obligación de instaurar un autocontrol basado en los principios del análisis de riesgos y control de puntos críticos (ahora APPCC), y de esta manera sus transposiciones, introdujeron esta obligación.

Hasta la fecha, las normas sobre productos no transformados limitan el autocontrol a una verificación del procedimiento de las normas de higiene general, no obstante el libro blanco de la comisión, anuncia la extensión de esta obligación también al sector primario, responsable en varias ocasiones de alteraciones en la inocuidad de los alimentos, con frases como “de la granja a la mesa”.

La primera legislación española que obliga al sector a instaurar este nuevo sistema, fue el Real Decreto 1437/92,

sobre normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros. En la directiva original se desarrollan de manera explícita los principios y procedimientos para la aplicación de este proceso, no llegándose a transponer este apartado. Posteriormente otras normas alimentarias hacen referencia a la obligación de su aplicación por las empresas implicada:

- Real Decreto 1904/1993, de 29 de octubre, por el que se establece las condiciones sanitarias de producción y comercialización de productos cárnicos y de otros productos de origen animal.

- Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establecen las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

- Real Decreto 1916/1997, de 19 de diciembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carne picada y preparados de carne.

- Real Decreto 618/1998, de 17 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, distribución y comercio de helados y mezclas envasadas para congelar.

- Real Decreto 2452/1998, de 17 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, distribución y comercio de caldos, consomés, sopas y cremas.

La Ley 10/1998, de 28 de diciembre, sobre Medidas Fiscales, de Gestión administrativa y financiera, y de organización de la Generalitat Valenciana, en su artículo 5º, suprime el grupo IV del cuadro de tarifas del apartado 1º del artículo 164 de la Ley 12/1997, de 23 de diciembre, argumentándose que "las nuevas formas de control oficial de

productos alimentarios imponen a las propias empresas y establecimientos la realización de este tipo de control".

Por último, el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, en orden a mantener la homogeneidad con la terminología adoptada en el marco internacional en el seno de la Comisión del Codex Alimentarius, para expresar correctamente el contenido del sistema de autocontrol, sustituye la terminología ARCPC por la de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico).

La administración sanitaria integra dentro del control oficial de los alimentos, la valoración de la conformidad y efectividad de los sistemas empleados por las empresas para su autocontrol. Las características especiales de ciertos establecimientos alimentarios deberá tenerse en cuenta, con el fin de introducir cierto grado de flexibilidad respecto al sistema, sin que esto suponga renunciar al objetivo de la inocuidad de los alimentos.

El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)

El sistema APPCC se basa en la aplicación de los siguientes siete principios reflejados en el Codex:

Principio 1: Realizar un análisis de peligros sanitarios.

Principio 2: Determinar los Puntos Críticos de Control (PCCs).

Principio 3: Establecer el(los) límite(s) crítico/s.

Principio 4: Establecer un sistema de vigilancia, del el control del PCC.

Principio 5: Establecer la medida correctora a tomar cuando la vigilancia indica que un PCC determinado no está bajo control.

Principio 6: Establecer procedimientos de verificación para confirmar que el sistema APPCC está funcionando eficazmente.

Principio 7: Establecer un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación

Para la correcta implantación del sistema es necesario contar con unos requisitos previos que lo sustenten. La base de estos cimentos lo constituiría la decisión gerencial de abordar una verdadera política de inocuidad, con las implicaciones que ésta tendrá en términos de asegurar los recursos, el personal y los cambios que sea necesario introducir para la adopción del sistema. Sobre la base anterior se asientan las Buenas Practicas de fabricación (GMP) y los procedimientos operacionales de limpieza y desinfección (SSOPs), que se consideran esenciales para el buen funcionamiento del plan APPCC. La importancia de estos requisitos previos para aplicar con éxito el sistema ha llevado a que tanto en la Unión Europea mediante la Directiva 93/43, como los EE.UU (9/CFR/146) establezcan requerimientos de este tipo.

Las GMP, entendidas como los procesos y procedimientos que controlan las condiciones operacionales dentro de un establecimiento tendientes a facilitar la producción de alimentos inocuos. Incluyen procedimientos relativos a:

Manejo de instalaciones

Mantenimiento de los equipos

Formación e higiene del personal

Control de plagas

Proveedores, etc.

Los SSOPs, son parte integrante de las GMP, pero requieren un tratamiento por separado y de un programa bien documentado y aplicado.

La aplicación de los principios del APPCC, supone las siguientes tareas:

- Reunir el equipo de APPCC.

El diseño del sistema necesita contar con los conocimientos y experiencia adecuadas para un producto concreto. Lo ideal seria contar con un equipo propio multidisciplinar para esto. Cuando dicha idoneidad no está disponible, deberá obtenerse asesoramiento experto de otras fuentes.

- Definir el ámbito de estudio y el alcance.

Se debe identificar el ámbito del estudio, con la actividad concreta desarrollada en un lugar concreto, y el alcance del plan APPCC. El alcance debe describir qué segmento de la cadena alimenticia está involucrado y las clases de peligros generales a abarcar (por ejemplo, si cubre toda clase de peligros o sólo clases seleccionadas).

- Describir el producto.

Se debe hacer una descripción completa del producto, incluyendo información importante para la inocuidad como: composición, estructura físico/química (incluyendo A_W, pH, etc.), tratamientos antimicrobianos/esterilizantes (tratamiento con calor, congelación, salmuera, ahumado, etc.) envasado, embalado, durabilidad y condiciones de almacenamiento y método de distribución.

- Identificar el uso propuesto.

Deben de identificarse los usos que el usuario final o el consumidor esperan dar al producto. En casos específicos,

deben considerarse los grupos de población vulnerable al que va especialmente dirigido por ejemplo, niños de corta edad, ancianos, población institucionalizada, enfermos e inmunodeprimidos.

- Preparar un diagrama de flujo.

El diagrama de flujo debe ser preparado por el equipo APPCC. Este diagrama debe abarcar todos los pasos del proceso y validarse efectivamente en la planta.

- Enumerar todos los peligros relevantes asociados con cada etapa.

Hacer un análisis de peligros, y considerar todas las medidas para controlar los peligros identificados. Para ello resulta útil el empleo de técnicas de generación de ideas como la Tormenta de ideas. Al realizar un análisis de peligros, deberán incluirse, siempre que sea posible, los siguientes factores:

La probabilidad de que surjan peligros y la gravedad de sus efectos perjudiciales para la salud;

La supervivencia o proliferación de los microorganismos involucrados;

La producción o persistencia de toxinas, sustancias químicas o agentes físicos en los alimentos.

El equipo tendrá entonces que determinar qué medidas de control, si las hay, pueden aplicarse en relación con cada peligro.

- Determinación de los puntos críticos de control (PCC).

Se entiende como PCC, la fase, punto, o procedimiento en el que puede aplicarse un control y que resulta esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

- Establecimiento de límites críticos para cada PCC.

Para cada punto crítico de control, deberán especificarse y validarse, si es posible, límites críticos. En determinados casos, para una determinada fase, se elaborará más de un límite crítico. Entre los criterios aplicados suelen figurar las mediciones de temperatura, tiempo, nivel de humedad, pH, Aw, y cloro disponible, así como parámetros sensoriales como el aspecto y la textura.

- Establecimiento de un sistema de vigilancia para cada PCC.

La vigilancia es la medición u observación programadas de un PCC en relación con sus límites críticos. Debe incluir respuestas a las siguientes cuestiones ¿quién controla?, ¿Cómo lo hace?, ¿Cuándo se hace?, ¿Con qué frecuencia?. Mediante los procedimientos de vigilancia deberá poderse detectar una pérdida de control en el PCC. Además, la vigilancia debe proporcionar esta información a tiempo como para hacer correcciones que permitan asegurar el control del proceso, e impedir que se infrinjan los límites críticos. Cuando sea posible, los procesos deberán corregirse cuando los resultados de la vigilancia indiquen una tendencia a la pérdida de control en un PCC, y las correcciones deberán efectuarse antes de que ocurra una desviación. Los datos obtenidos gracias a la vigilancia deberán ser evaluados por una persona designada que tenga los conocimientos y la competencia necesaria para aplicar medidas correctivas, cuando proceda. Si la vigilancia no es continua, su grado o frecuencia deberán ser suficientes como para garantizar que el PCC esté controlado. La mayoría de los procedimientos de vigilancia de los PCC deberán efectuarse con rapidez porque se referirán a procesos continuos y no habrá tiempo para ensayos analíticos prolongados. Todos los registros y documentos relacionados con la vigilancia de los PCC deberán ser firmados por la persona o personas que efectúan la vigilancia, junto con el responsable de la empresa encargados de la revisión.

- Establecimiento de medidas correctivas.

Con el fin de hacer frente a las desviaciones que puedan producirse, deberán formularse medidas correctivas específicas para cada PCC del Sistema de APPCC.

Estas medidas deberán actuar sobre el proceso (asegurando que el PCC vuelve a estar controlado), sobre el producto (cual es el destino del producto no conforme) y tenerse en cuenta para la fase de revisión del sistema. Los procedimientos relativos a las desviaciones y la eliminación de los productos deberán documentarse en los registros oportunos.

- Establecimiento de procedimientos de comprobación.

Deberán establecerse procedimientos de comprobación. Para determinar si el Sistema funciona eficazmente. Podrán utilizarse métodos, procedimientos y ensayos de comprobación y verificación, incluidos el muestreo aleatorio y el análisis. La frecuencia de las comprobaciones deberá ser suficiente para confirmar que el Sistema de APPCC está funcionando eficazmente. Entre las actividades de comprobación pueden citarse, a título de ejemplo, las siguientes:

Examen del Sistema APPCC y de sus registros;

Examen de las desviaciones y los sistemas de eliminación del producto;

Confirmación de que los PCC siguen estando controlados;

Cuando sea posible, las actividades de validación deberán incluir medidas que confirmen la eficacia de todos los elementos del plan.

- Establecimiento de un sistema de documentación.

Para aplicar un Sistema APPCC es fundamental contar con un sistema de registro eficaz y preciso. Deberán documentarse

los procedimientos del Sistema. La estructura de la documentación y registros deberá ajustarse a la naturaleza y magnitud de las operaciones.

Beneficios

El APPCC se define como un sistema con base científica, racional y con un enfoque sistemático y preventivo, utilizado para la identificación, evaluación y control de los riesgos encontrados durante la producción, procesamiento, manufactura, almacenamiento, preparación y uso de los alimentos, para garantizar que el alimento es seguro al consumirlo (p.e. no presenta un riesgo inaceptable para la salud).

Con el sistema APPCC, el control de alimentos se integra en el diseño del proceso productivo, a diferencia del sistema actual que consiste en examinar el producto final. Por lo tanto, el sistema APPCC proporciona un enfoque preventivo y por lo tanto económico para la protección de los alimentos.

En 1993, el Código de la Comisión Alimentaria de la OMS respaldó este sistema, considerándolo como el enfoque más económico diseñado hasta la fecha para asegurar la protección de los alimentos. La experiencia obtenida en algunos países indica que la aplicación del sistema APPCC lleva a una prevención más eficiente de las enfermedades de origen alimenticio.

El sistema APPCC se puede aplicar a lo largo de toda la cadena alimenticia, desde el productor primario hasta el consumidor final.

Su instrumentación debe ser guiada por las evidencias científicas de que existe riesgo para la salud humana.

Para que el sistema sea exitoso requiere de una voluntad expresa, un compromiso total por parte de la gerencia, administradores, trabajadores y por supuesto del control oficial.

Requiere también de un enfoque multidisciplinario. Este enfoque debe incluir, cuando sea apropiado, experiencia en agronomía, ciencias y medicina veterinaria, producción, microbiología, salud pública, tecnología de los alimentos, salud ambiental, química e ingeniería, de acuerdo al estudio particular a efectuar.

Los conocimientos y ventajas que proporciona el sistema del APPCC pueden ser aplicados de varias formas:

- El sistema APPCC es un sistema utilizado generalmente como método de protección de alimentos en la producción, procesamiento, manufactura, almacenamiento y preparación de ellos.

- El sistema APPCC facilita un control oficial efectivo y responsable de los alimentos. Permite una inspección más eficiente de las operaciones envueltas en el procesamiento de los alimentos, ya que hace que el papel de los inspectores se centre en la evaluación del plan del APPCC y en la confirmación de que su diseño es apropiado y que opera en forma efectiva.

- El concepto de APPCC puede ser utilizado además, para estudiar las prácticas de preparación de alimentos, e identificar y evaluar los comportamientos de riesgo en estos procesos, este conocimiento debería ser el enfoque principal en los cursos de educación para la salud alimentaria y programas de formación del personal.

- El concepto de APPCC puede también ser utilizado por la administración para identificar aquellos problemas a lo largo de la cadena de alimentos que sean de mayor riesgo para la salud pública. Esto permitirá priorizar las intervenciones en el proceso.

Los beneficios adicionales del sistema, pueden ser resumidos como sigue:

- El sistema APPCC supera muchas de las limitaciones

de los enfoques tradicionales aplicados al control de los alimentos. Este sistema tradicional se basa generalmente en inspección "sorpresiva" y en el examen del producto final, incluyendo:

La dificultad en tomar y examinar suficiente número de muestras para obtener una información, significativa y representativa, de una forma oportuna (útil), y sin un alto coste del proceso analítico.

Elevada subjetividad del inspector, confundiendo en ocasiones lo estético y lo necesario en cuanto a la seguridad del producto.

Identificación de problemas sin entender las causas.

Valor relativo a una fecha y hora concreta, sin retrotraerse a momentos anteriores.

- El sistema APPCC permite la identificación de riesgos concebibles, razonablemente esperados, aún donde no se han experimentado fallos con anterioridad. Es por lo tanto particularmente útil en operaciones nuevas.

- El sistema, es suficientemente flexible como para acomodar cambios introducidos, tales como mejoras en el diseño de los equipos, mejoras en los procedimientos de elaboración y avances tecnológicos relacionados con el producto.

- El sistema APPCC puede ayudar a enfocar/dirigir los recursos hacia las partes más críticas de la operación de producción.

- Con este sistema uno puede esperar una mejora en la relación entre: a) los productores de alimentos y los inspectores, y b) entre los productores y los consumidores.

- El sistema APPCC establece una base científica sólida

para demostrar que se han tomado todas las precauciones razonables para prevenir que algún tipo de riesgo llegue a afectar a los consumidores (Valor probatorio). de esta forma se estimula la confianza en la industria de alimentos y la estabilidad en el negocio de los alimentos.

- La información recopilada facilita el trabajo de los inspectores en casos de auditoría.

- El sistema APPCC es aplicable a toda la cadena de alimentos, desde el producto crudo hasta el producto final, p.e. cultivo, cosecha, procesamiento o manufactura, transporte y distribución, preparación y consumo.

- La aplicación del sistema puede promover el intercambio internacional aumentando la confianza en la calidad de los alimentos.

- El sistema APPCC puede ser fácilmente integrado a los sistemas de control de calidad, p.e. Control Total de Calidad, ISO 9000, etc.

La Organización Mundial de la Salud ha reconocido la importancia del sistema APPCC para la prevención de enfermedades de origen alimenticio, y ha jugado un papel importante en su desarrollo, armonización y ejecución.

Códigos de prácticas correctas

Los productos biológicos y químicos que encierran los productos alimenticios pueden tener su origen en las explotaciones tanto agrícolas como ganaderas o acuícolas. Algunos de ellos pueden implicar riesgos para la salud pública. En los programas de control que se desarrollan se pretende detectar la presencia de contaminantes o restos de ellos antes de que los alimentos lleguen al consumidor final. Sin embargo, es preciso establecer programas tendentes a prevenir la entrada en la cadena alimentaria de esas unidades que contengan contaminantes.

La actividad de la industria de transformación de productos alimenticios y de la industria de alimentación animal viene regulada por una normativa que plantea unos principios que enmarcan su actividad. Son la responsabilidad de los propios productores y sus proveedores, la aplicación sistemática de APPCC, la reastreabilidad y la aplicación de controles eficaces. Con todo ello se pretende eliminar el riesgo de la producción de alimentos.

El régimen de inocuidad alimentaria, propuesto por la Unión Europea, para la producción primaria también se basa en el riesgo, pero no está prevista la aplicación formal de un sistema APPCC.

Como fase previa basta la exigencia de implantación de un sistema de este tipo la Comisión Europea ha previsto la adopción de guías de prácticas correctas que traten los peligros existentes en la producción primaria y presenten métodos para combatirlos.

La higiene en las explotaciones puede organizarse mediante el uso de códigos de prácticas correctas, completadas, en caso necesario, con las normas específicas de higiene que deben respetarse durante la producción de productos primarios.

Hasta ahora se ha trabajado poco en el ámbito científico en esta materia. Por lo que el avance debería ser paulatino, y basado en la investigación científica y en el desarrollo e innovación que se vayan produciendo.

Actuaciones como las derivadas del "Código Valenciano de Buenas Prácticas Agrarias" y de los programas de producción integrada en productos de origen vegetal que tienen por objeto reducir el nivel de utilización de fertilizantes químicos y productos fitosanitarios de síntesis en la producción de frutas y hortalizas son líneas de trabajo que permitirán avanzar hacia esas prácticas agrícolas correctas.

Otra de las ideas que poco a poco van cuajando en el campo de la producción primaria son los sistemas de producción agrícola y ganadera sostenible, basada en los principios de minimización de la aplicación de fitosanitarios, zoosanitarios y fertilizantes, conservación de los recursos escasos como el agua o el suelo, y cierta equidad social en el entorno en el que se desarrolla la actividad. Esta idea ya está concretada en el marco de la producción ecológica que tiene su regulación legal.

Estas iniciativas junto con las experiencias en otros países y la información científica permitirán en un plazo razonable de tiempo marcar los requisitos y condiciones de la producción primaria, actuando como base para la consecución de los códigos de prácticas correctas. Por supuesto, esto no exime del cumplimiento de los principios de responsabilidad y trazabilidad imprescindibles para ejercer un adecuado control del producto que accede a la cadena alimentaria y que tendrá un proveedor que asumirá as consecuencias del incumplimiento de las normas. Tampoco exime a los productores del cumplimiento de las distintas normativas en vigor

en la actualidad en algunas materias como: aplicación de medicamentos y aditivos en producción animal, aplicación de productos fitosanitarios y normas complementarias.

Control oficial

CONTROL OFICIAL DE LOS PRODUCTOS PRIMARIOS

El control oficial sobre la producción primaria es aquel que, realizado por las Administraciones Públicas competentes, tiene como objetivo comprobar la aplicación de la normativa vigente en materia de procesos productivo exigida a los productores de animales o vegetales destinados al consumo humano, con o sin transformación previa, con objeto prevenir riesgos para la salud pública o para la sanidad animal o vegetal.

La producción ganadera moderna se fundamenta en la utilización de un conjunto de medios de producción, entre los que destacan los alimentos, que suministrados a los animales alojados en ambientes controlados, permiten obtener productos que serán comercializados directamente para consumo humano, directamente o previa transformación. Cuando se altera el sistema se procede a corregir los procesos o a introducir medicamentos para reconducir las producciones. Por ello, los controles deben dirigirse inicialmente a garantizar una adecuada sistemática en los procesos productivos y, como complemento, a detectar una incorrecta utilización de los medios de la producción. Todos estos controles deberán ejercerse en los lugares de origen, sobre todo en aquellos que implican más eficacia con el mismo nivel de presión inspectora.

Tanto los ganaderos como quienes les suministran medios de producción deben ser conscientes de su papel en la seguridad de la cadena alimentaria. Son responsables de los

procesos que tienen implantados y de los productos que obtienen. La Administración debe centrar los controles en ambos niveles.

En materia de procesos productivos hay que hacer referencia a los sistemas de fabricación de piensos y alimentos para el ganado, así como de elaboración de otros medios de producción ganadera. En las explotaciones ganaderas hay que considerar las condiciones de higiene y bienestar en las que se aloja el ganado, así como los controles a los que se someten los medios de producción cuando son utilizados sobre los animales.

Cuando hacemos referencia a control de productos finales estamos considerando los piensos que son producidos para el ganado, e incorporados a la cadena de alimentación animal. También se incorporan aquí los animales existentes en las explotaciones y que serán destinados al consumo humano, directamente o indirectamente a través de los productos que generen. En este caso los mecanismos de control perseguirán detectar la utilización de productos prohibidos o la presencia de enfermedades que puedan incorporar riesgos a los consumidores finales o a los manipuladores de los productos derivados.

El control oficial sobre la producción primaria se efectuará en los puntos de producción, es decir, en las granjas. Por extensión se ampliará a la fase de producción de alimentos para el ganado en establecimientos dedicados al ejercicio de esta actividad. Consistirán en una o varias de las siguientes operaciones: inspección, examen de los registros y documentación existente sobre procesos productivos y utilización de medios de la producción, observación del ganado en su caso, con especial atención a la sintomatología clínica compatible con zoonosis, examen de los resultados de las pruebas de autocontrol realizadas por las propias empresas, toma de muestras y análisis de las mismas. Todas las actuaciones practicadas se reflejarán en un acta levantada por el inspector actuante.

Las actividades de control efectuadas en el marco de este plan serán, como norma general, sin previo aviso, habituales, periódicas, programadas y, en los supuestos en los que exista indicio de irregularidad y siempre, proporcionales al objetivo perseguido.

Los controles a desarrollar se realizarán de acuerdo con la normativa establecido en de cada uno de los ámbitos reguladores de la producción ganadera. No obstante, hay dos normas consideradas horizontales en materia de procedimientos como son el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, sobre infracciones y sanciones en materia de defensa de consumidor y de la producción agroalimentaria, así como el Real Decreto 1749/1998, de 31 de julio, sobre residuos en animales y productos de origen animal.

Los controles a realizar en los establecimientos elaboradores de productos para la alimentación animal tendrán por objeto primordial garantizar el cumplimiento de unas adecuadas prácticas de fabricación, de acuerdo con un procedimiento establecido. También se comprobará el programa de autocontrol desarrollado por ellos mismos. Finalmente, se inspeccionarán y comprobarán materias primas, ingredientes y productos acabados, tomando muestras, cuando así se estime conveniente. Serán objeto de una especial atención los piensos medicamentosos y los piensos que lleven adicionados aditivos para los que sea necesario estar inscritos en el registro establecido al efecto.

Un caso especial de estos establecimientos los constituyen las plantas de transformación de subproductos de origen animal, así como los que procesan material específico de riesgo. Estos serán objeto de controles rigurosos tanto en sus procesos productivos como en sus productos finales.

A nivel de las explotaciones ganaderas el primer control será el de inscripción en la correspondiente lista de explotaciones. En ese momento serán especialmente importante las condiciones de higiene y bienestar animal a que se someterán

al ganado. En posteriores controles, además de inspeccionar este aspecto, se insistirá en otros ámbitos, que se indican a continuación:

- Condiciones higiénicas de la producción.
- Utilización de medios de producción, registros y anotaciones sobre uso y condiciones de aplicación.
- Identificación del ganado, de cara a una posterior trazabilidad y seguimiento de tratamientos.
- Inspección, y análisis sanitario individual de los animales, en los casos de campañas de erradicación de enfermedades.
- Inspección y vigilancia sanitaria del grupo de animales de la granja.
- Condiciones de manejo de la producción desde el punto de vista del bienestar animal.

La actuación oficial se complementará con el control de la documentación utilizada para el movimiento comercial del ganado. Toda salida de animales de una explotación, con destino a matadero o a otra granja, va acompañado por una documentación sanitaria que le acredita sobre el origen e identificación de procedencia.

Finalmente destacar la colaboración que los veterinarios de agrupaciones de defensa sanitaria en materia de control sanitario de las explotaciones ganaderas. Todas ellas pertenecen a la Red de Vigilancia epidemiológica, actuando como red de alerta que desencadena inmediatamente un control oficial.

La pesca y la acuicultura merecen, por su especificidad, un capítulo aparte. Los productos pesqueros son evaluados a nivel productivo en aquellos lugares en los que permanecen estantes. Tal es el caso de las piscifactorías que cuentan

con un registro sanitario y se someten a controles de los medios de producción, fundamentalmente el agua. Algo similar ocurre en la cría de moluscos bivalvos. A partir de la producción o extracción serán sometidos al control en la siguiente fase de comercialización, ya sean los mercados mayoristas en el primer caso y las lonjas de pescado en el segundo.

CONTROL OFICIAL DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

El control oficial de productos alimenticios es aquel que, efectuado por las Administraciones competentes, tiene como finalidad la comprobación de la conformidad de los mismos con las disposiciones dirigidas a prevenir los riesgos de salud pública, a garantizar la lealtad de las transacciones comerciales o a proteger los intereses de los consumidores, incluidas las que tengan por objeto su información.

El control oficial se estructura en los siguientes tres niveles:

1. El control ejercido por la Comunidades Autónomas. Competentes para el control del comercio interno de productos alimenticios (intercambio intracomunitario), dentro de las fronteras comunes de la Unión Europea.

2. El control ejercido por el Estado. Al que le compete en esta materia el control del comercio con los terceros países.

3. El control ejercido por la Comisión Europea. Mediante las visitas de control (control in situ), desarrollado por la Oficina Alimentaria y Veterinaria (OAV), sobre los servicios de control oficial, cuya finalidad es verificar la aplicación homogénea en todos los Estado miembros de la legislación alimentaria común.

La liberalización del comercio de alimentos entre los países de la Comunidad Europea y el mantenimiento de la mutua confianza, obliga a garantizar alimentos seguros sanitariamente lo que implica directamente a las empresas del sector y exige que los controles aplicados en los distintos Estados miembros sean equivalentes. Ello conlleva un cambio de enfoque en los controles realizados por parte de la Administración competente, más orientado hacia la supervisión de la observancia de la aplicación de sistemas preventivos aplicados por los establecimientos alimentarios.

Por todo ello, se requiere la adopción de una serie de medidas necesarias para el mejor y más armonioso funcionamiento del mercado intracomunitario. Surge por esta razón la Directiva 89/397/CEE, traspuesta al Derecho español por el Real Decreto 50/93, que establece los principios generales para la realización del control oficial de los productos alimenticios.

Se efectuará el control oficial sobre los productos destinados al comercio interior así como sobre los destinados a cualquier Estado miembro de la CE o a la exportación de la Comunidad, se extiende a todas las fases de la producción, transformación, almacenamiento, transporte, distribución y venta de los productos alimenticios y consiste en una o varias de las siguientes operaciones: inspección, toma de muestras y análisis, control de la higiene personal, examen del material escrito y documental y examen de los sistemas de verificación aplicados eventualmente por las empresas y de los resultados que se desprenden de los mismos. Además, dichas operaciones pueden completarse mediante auditorías a la empresa, lecturas de los valores registrados por la empresa y controles de verificación realizados por la autoridad competente de las mediciones efectuadas por la empresa.

Objeto de dicho control son los productos alimenticios, los aditivos alimentarios, vitaminas, sales minerales, oligoelementos y los restantes productos de adición destinados

a ser vendidos como tales y a los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los productos alimenticios.

Las actividades de control se efectúan, como norma general, sin previo aviso, de forma habitual, periódica y programada y en aquellos supuestos en los que exista indicio de irregularidad y siempre, de forma proporcional al objetivo perseguido.

De los criterios tenidos en cuenta para la elaboración de los programas, número y carácter de los controles realizados y de las infracciones comprobadas, los órganos de las Administraciones competentes encargados del control oficial informan anualmente al Ministerio competente en razón de la materia, desde donde se remite, a través del Ministerio de Asuntos Exteriores, un informe conjunto de todas la comunidades autónomas a la Comisión de la Comunidad Europea.

La Directiva 89/397/CEE relativa al control oficial de los productos alimenticios se complementa con lo dispuesto en la Directiva 93/43/CEE, del Consejo, de 14 de junio, traspuesta a nuestro ordenamiento jurídico por el Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, que establece las normas generales de higiene de los productos alimenticios que deben respetarse en sus fases de preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación y venta o suministro al consumidor. En él se establece la obligación para las empresas del sector alimentario, de instaurar sistemas eficaces de control de la seguridad de los productos alimenticios, basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). Así mismo establece que los controles realizados por parte de la Administración competente, estarán más orientados hacia la supervisión de la observancia de la aplicación de sistemas preventivos aplicados por los establecimientos alimentarios.

Los aspectos relativos a la inspección, obligaciones de los interesados, toma de muestras y análisis están regulados en

nuestro ordenamiento jurídico por el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, sobre infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

Los controles veterinarios aplicables a los intercambios comunitarios de los productos de origen animal enfocados a garantizar la protección de la salud pública y animal se rigen por lo dispuesto en la Directiva 89/662/CEE, traspuesta por el Real Decreto 49/1993, de 15 de enero, a nuestro ordenamiento.

Se estima conveniente extremar dichos controles en el lugar de partida, debiendo armonizar las exigencias esenciales de los controles que deben efectuarse en el lugar de origen, durante el transporte, así como organizar los controles que deban realizarse en el lugar de destino, abandonando progresivamente la posibilidad de efectuar controles en las fronteras internas de la Comunidad y aplicando el principio de mutua confianza en los controles veterinarios efectuados por el Estado de expedición.

Con objeto de asegurar la salubridad de los productos destinados a los intercambios, la autoridad competente realiza controles regulares de los establecimientos y, en caso de sospechas fundadas de que no se respetan los requisitos exigidos por la reglamentación, procede a realizar las verificaciones necesarias y toma de medidas pertinentes.

Respecto a los controles realizados en destino, las autoridades competentes aplican a las mercancías procedentes de otro Estado miembro medidas de control tales como la verificación del cumplimiento de los controles en origen pudiendo proceder a toma de muestras. Ante supuestos de sospecha de infracción se efectúan controles durante el transporte aunque el destino de la misma sea otro Estado miembro.

Los productos no sujetos a armonización comunitaria deben proceder de establecimientos que respeten las normas vigentes en el ordenamiento nacional español siendo el

Estado miembro de origen el que se cerciore de la conformidad de los productos con dichos requisitos.

Por otra parte es necesario introducir criterios de calidad que afecten a la actividad de control oficial, al mismo tiempo, reconocer la necesidad de someter la estructura a criterios de control y supervisión, de forma que los órganos inferiores sean supervisados por los superiores y así de forma sucesiva, con el fin de aumentar la eficiencia del sistema de controlador y evitar disparidad en los criterios empleados.

Esta nueva visión, supone un reto para la organización, que deberá dotar a los agentes encargados de ejercer el control oficial, de la formación y preparación específica para la valoración de sistemas APPCC, para la utilización de las herramientas necesarias para ello, introducir nuevos procedimientos de control metódico, basadas en técnicas de auditoría y elaborar procedimientos e instrucciones de trabajo que engloben un adecuado manual del inspector.

Trazabilidad

La trazabilidad es uno de los principios fundamentales de la seguridad alimentaria, que permite que ante la pérdida de seguridad de cualquier producto, se adopten las medidas necesarias para evitar el riesgo a los consumidores, mediante la aplicación de los procedimientos adecuados para su retirada del mercado.

Este sistema es necesario ante la aparición de factores de riesgo relevantes en lo que se refiere a la seguridad del producto, tanto los que se derivan de un deficiente nivel de higiene a lo largo de toda la etapa de producción, como el empleo de nuevas tecnologías intensivas en agricultura y ganadería o la aparición de nuevos alimentos.

La inocuidad de los alimentos desde la producción primaria hasta el punto de venta al consumidor, exige un nuevo planteamiento, el sistema de la trazabilidad. En él todos los productores y demás agentes económicos que intervienen en el sector alimentario deben estar implicados, de tal manera, que esta inocuidad quede garantizada.

Para que el sistema de trazabilidad sea eficaz es necesario que los productores y demás agentes económicos adopten un procedimiento documentado y de registros adecuados que permitan determinar la identidad de los proveedores, de ingredientes y alimentos, y en su caso, la procedencia de los animales para la identificación única del producto, desde su entrada en el establecimiento y durante todas las fases de producción y distribución, de forma que sea posible la actuación sobre el producto en consideración.

El sistema de trazabilidad deberá recoger datos necesarios que permita realizar la rastreabilidad de los productos, desde el origen de la materia prima, la historia del procesamiento, hasta la distribución y localización del producto durante su comercialización.

Así mismo, acompañando al producto, se deben integrar los datos que permitan garantizar la trazabilidad, como el marcado de los productos o lotes, de manera que sea posible su identificación en cada una de las fases de producción y venta, la realización de pruebas de muestreo y el estudio de reclamaciones presentadas.

Información/ Formación al consumidor

El Plan de Seguridad Alimentaria asume que la información y formación del consumidor constituye un elemento básico en el cumplimiento del mandato constitucional de garantizar y proteger la salud de los mismos.

En todos los aspectos relacionados con la seguridad alimentaria han de reconocerse los legítimos intereses de los consumidores. En este sentido el Plan fomenta e impulsa el conjunto de derechos que vienen recogidos y desarrollados en la Ley General de Defensa de los Consumidores y Usuarios y en el Estatuto de los Consumidores y Usuarios de la Comunidad Valenciana.

El derecho a la información de los consumidores consiste en suministrarles datos objetivos sobre las propiedades y características de los alimentos, así como sobre las leyes que les protegen. La información debe cumplir, al menos, las siguientes características:

- Ha de ser útil, es decir, ha de posibilitar la resolución de un problema de consumo.

- Ha de ser utilizable, es decir accesible al consumidor.

- Ha de ser usada, es decir debe potenciarse su emisión y su recepción.

El Plan es también un mecanismo para generar confianza entre los consumidores. Ésta únicamente puede lograrse si el proceso de formulación de políticas es totalmente transparente,

si se promueve la participación de los consumidores en la ejecución y evaluación de las acciones, y se garantiza una información veraz y rápida sobre los riesgos. El conjunto de elementos estratégicos del Plan y los distintos programas y acciones están concebidos bajo estos criterios.

COMUNICACIÓN DE LOS RIESGOS

El Plan asume que la comunicación sobre la naturaleza de los riesgos y las medidas para controlarlos constituye una responsabilidad fundamental de los poderes públicos a la hora de gestionar los riesgos sobre la salud pública. Sólo puede funcionar correctamente si las determinaciones de los riesgos y las decisiones de gestión de los mismos son transparentes y públicas.

El Plan garantiza que toda la información sobre los dictámenes científicos y los controles e inspecciones se pondrá a disposición de los ciudadanos, al tiempo que se ampliarán mecanismos que impliquen la consulta a los consumidores sobre todos los aspectos de la seguridad alimentaria y la creación de un marco de debate entre los expertos y los consumidores.

ETIQUETADO Y PUBLICIDAD

El objetivo permanente de información al consumidor requiere que se le proporcione información esencial y precisa para que pueda elegir con conocimiento de causa. El etiquetado y las modalidades de realizarlo ha de ser de naturaleza tal que no induzca a error en el consumidor, y especialmente sobre:

- La naturaleza, identidad, composición, procedencia y modo de fabricación.

- Atribuyendo al producto propiedades que no posee.

- Atribuyendo propiedades preventivas o curativas.

El Plan incorpora las acciones necesarias para hacer efectivo el derecho a la información y la evaluación permanente sobre el cumplimiento de las normativas que regulan el etiquetado de los productos.

El etiquetado de los nuevos alimentos, y particular de los organismos modificados genéticamente, así como el etiquetado nutricional, se incorporan a las acciones específicas que se desarrollan en este campo.

Como complemento al enfoque en materia de etiquetado se prestará especial atención a los mensajes publicitarios engañosos sobre los productos alimenticios, en el marco de la política de defensa de los consumidores y usuarios impulsada desde las administraciones públicas y en sintonía con los enfoques comunitarios en esta materia.

FORMACIÓN

La formación del consumidor tiene por objeto la capacitación y actualización constante de sus conocimientos en orden a fomentar su elección racional.

El Plan asume la necesidad de impulsar la formación de los consumidores en colaboración con sus asociaciones, al tiempo que se establecen mecanismos de cooperación con la administración local.

La educación y formación de los consumidores ha de pretender:

a) Promover la mayor libertad y racionalidad en el consumo de alimentos.

b) Facilitar la comprensión de la información que se les suministra.

c) Difundir el conocimiento de los derechos y deberes de los consumidores.

d) Fomentar la prevención de los riesgos que puedan derivarse del consumo de alimentos.

e) Potenciar la formación de los educadores en este campo.

V Programas

PROGRAMA DE CONTROL Y VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE LAS AGUAS POTABLES DE CONSUMO PÚBLICO

Áreas de Actuación

AGUAS DE CONSUMO PÚBLICO

Mecanismo de Intervención

CONTROL OFICIAL

INFORMACIÓN/FORMACIÓN AL CONSUMIDOR

Órgano Administrativo Competente

CONSELLERIA DE MEDIO AMBIENTE

INTRODUCCIÓN

La vigilancia y control de la calidad del agua que se suministra para el consumo público es indispensable para evitar que está pueda actuar como transmisor de enfermedades a la población. La calidad del agua para el abastecimiento, puede verse afectada por distintos tipos de contaminación, tanto química como bacteriológica, y a su vez de forma continua o accidental.

El Real Decreto 1138/1990, de 14 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico – Sanitaria para el abastecimiento y control de calidad de las aguas potables de consumo público, tiene como objeto definir lo que se entiende por aguas potables de consumo público y fijar, con carácter obligatorio, las normas técnico – sanitarias para la captación, distribución y control de la calidad de esta agua.

Las aguas potables de consumo público son aquellas aguas usadas para este fin, cualquiera que sea su origen, bien en su estado natural o después de un tratamiento adecuado, ya sean destinadas directamente al consumo o aguas utilizadas en la industria alimentaria para fines de fabricación, tratamiento, conservación o comercialización de productos o substancias destinadas al consumo humano y que afecten a la salubridad del producto alimenticio final. El control del agua corresponde a las empresas proveedoras y/o distribuidoras, sin menoscabo de que la administración competente vigile y controle sus actividades.

OBJETIVO GENERAL

Seguimiento, vigilancia y control de las condiciones higiénico - sanitarias de los sistemas de abastecimiento de las aguas potables de consumo público para la prevención de procesos infecciosos por transmisión hídrica y para la mejora y mantenimiento de la calidad del agua de distribución domiciliaria.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Control y vigilancia de las concentraciones de cloro residual libre o combinado en red de distribución.

2. Actualización de los datos de infraestructura de los sistemas de abastecimiento de agua de consumo público del conjunto de entidades singulares de población de la Comunidad Valenciana.

3. Vigilancia y control analítico físico - químico y bacteriológico de la calidad del agua de abastecimiento público.

   3.1. Vigilancia y control analítico en red de distribución.

   3.2. Vigilancia y control analítico en captaciones.

4. Control analítico y vigilancia de la calidad del agua de las fuentes públicas que no manan de red.

5. Análisis y seguimiento periódico de la evolución de la concentración del ion nitrato en aquellas captaciones y redes de distribución que superan las concentraciones máximas admitidas.

6. Control de las condiciones técnico sanitarias para el suministro de aguas potables de consumo público mediante contenedores móviles.

7. Coordinación y colaboración con las unidades de epidemiología de la Conselleria de Sanidad y Consumo en caso de aparición de brotes epidémicos por transmisión hídrica.

8. Estudio y valoración de la documentación necesaria para la concesión de las excepciones previstas en la legislación a los abastecimientos de agua: Regulación administrativa. (R.D.1138/90).

9. Vigilancia y control de las actuaciones de las empresas proveedoras sobre la calidad del agua distribuida.

ACTIVIDADES

1. Actividades para el desarrollo del objetivo nº1: control y vigilancia de las concentraciones de cloro residual libre o combinado en red de distribución.

   1.1. Control diario de los niveles de cloro residual libre o combinado, a través de los Farmacéuticos Titulares.

   1.2. Comunicación del Farmacéutico Titular vía fax o telefónica, a los Servicios Territoriales de la Conselleria de Medio Ambiente y al Ayuntamiento del municipio respectivo, en el momento en que se detecte una anomalía en la cloración con niveles de cloro residual nulos o inferiores a los recomendados.

   1.3. Comprobación por parte de la Dirección Territorial de que se han llevado a cabo las actuaciones precisas, para la solución de los problemas planteados en el punto anterior.

   1.4. Remisión de los partes de cloración con frecuencia

mensual por los Farmacéuticos Titulares a los Servicios Territoriales (en fechas inmediatamente posteriores al mes vencido). Deben utilizarse los partes habituales de cloración semanal (cuatro/cinco partes).

1.5. Remisión de escrito desde las Direcciones Territoriales a la Alcaldía respectiva, tras la valoración mensual de los resultados de la cloración, cuando se hayan detectado anomalías en una determinada red de distribución por mes controlado.

1.6. Información periódica a los Directores de los Centros de Salud Pública sobre los resultados de la cloración: relación de municipios que no cloran o lo hacen incorrectamente.

2. Actividades para el desarrollo del objetivo nº2: Actualización de los datos de infraestructura de abastecimiento de agua de consumo público del conjunto de entidades singulares de población de la Comunidad Valenciana.

2.1. Realización de visitas de inspección a los abastecimientos de agua de consumo público y actualización de la encuesta diseñada. A estos efectos, las visitas de inspección a efectuar por el personal técnico de las Direcciones Territoriales, será aproximadamente el 33% de los sistemas de abastecimiento, según censo, correspondiendo el 67% restante a los Farmacéuticos Titulares.

2.2. Comprobación y actualización simultánea de datos históricos de que disponen los Servicios Territoriales.

3. Actividades para el desarrollo del objetivo nº 3: Vigilancia y control analítico físico - químico y bacteriológico de la calidad del agua de abastecimiento público.

3.1. Control y vigilancia de la calidad del agua en la red de distribución.

3.1.1. Realización por parte de los Farmacéuticos Titulares de un análisis periódico del tipo mínimo o normal, representativo de la calidad del agua, de todos y cada uno de los sistemas de abastecimiento ubicados en su partido farmacéutico.

Análisis tipo mínimo	Población < 50.000 hab.
Análisis tipo normal	Población > 50.000 hab.
Frecuencia	Mensual
Toma de muestra	Red de distribución
Remisión Result. Alcaldía y D. Territorial	Mensual

3.1.1.1. Comunicación del Farmacéutico Titular, vía fax o telefónica, al Servicio Territorial de la Conselleria de Medio Ambiente y al Ayuntamiento del municipio correspondiente, cuando se haya detectado una anomalía de tipo bacteriológico o de tipo físico - químico de importancia.

3.1.1.2. Coordinación, en caso necesario de las actuaciones por parte de la Dirección Territorial, de manera que la anomalía quede resuelta a ser posible el mismo día de detectarse.

3.1.2. Realización por parte de los Farmacéuticos Titulares de una toma de muestra del agua de la red de distribución de los sistemas de abastecimiento que perteneciendo a su partido farmacéutico no hayan sido visitados por personal técnico de los Servicios Territoriales.

Tipo de Análisis	Completo
Frecuencia	Anual
Toma de muestra	Red de distribución

3.1.3. Realización por parte del personal técnico de las Direcciones Territoriales de una toma de muestras del agua de la red de distribución de los sistemas de abastecimiento incluidos en su ámbito provincial de actuación.

Tipo de Análisis	Completo, ver cronograma
Frecuencia	Cada 3 años (anual 33 %)
Toma de muestra	Red de distribución

3.2. Control y vigilancia de la calidad del agua de las captaciones

3.2.1. Realización por parte del personal técnico de las Direcciones Territoriales de una toma de muestras del agua de las captaciones integradas en los sistemas de abastecimiento de su ámbito provincial de actuación.

Tipo de Análisis	Completo, ver cronograma
Frecuencia	Cada 3 años (anual 33 %)
Toma de muestra	Captaciones

* véase cronograma que se expone al final de este apartado

De esta forma, según la cronología expuesta en este apartado, se controlará anualmente la calidad del agua en red de distribución de todos los sistemas de abastecimiento, y cada tres años el agua de todas las captaciones.

CRONOGRAMAS DE INSPECCIONES A ABASTECIMIENTOS Y TOMA DE MUESTRAS PARA DETERMINACIONES ANALÍTICAS

INSPECCIONES ABASTECIMIENTOS % (Aprox.)

ANUALIDADES	33,3%	33,3%	33,3%
1º año	D.T.	F.T.	F.T.
2º año	F.T.	D.T.	F.T.
3º año	F.T.	F.T.	D.T.

TOMA DE MUESTRAS

ANUALIDADES	33,3%	33,3%	33,3%
1º año	Red C Captaciones C	Red C	Red C
2º año	Red C	Red C Captaciones C	Red C
3º año	Red C	Red C	Red C Captaciones C

D.T.= Dirección Territorial F.T.= Farmacéutico Titular C = Análisis tipo Completo

4. Actividades para el desarrollo del objetivo nº4: control analítico y vigilancia de la calidad del agua de las fuentes públicas que no manan de red.

   4.1 Actualización de los datos de infraestructura recogidos en la encuesta de fuentes públicas diseñada.

   4.2 Control analítico de la calidad del agua de las fuentes públicas que no manan de red, sobre la base de

los datos históricos, de acuerdo con el censo que se dispone.

Tipo de Análisis	Completo.
Frecuencia	Anual (33 % SS.TT.; resto muestreo FF.TT.)
Toma de muestra	Captaciones

4.2.1. Valoración de los resultados analíticos por parte de las Direcciones Territoriales.

4.2.2. Comunicación periódica al Ayuntamiento, con recomendaciones en casos de contaminación bacteriana y otras anomalías de tipo físico - químico.

4.3. Remisión de escrito desde las Direcciones Territoriales a los Ayuntamientos de su ámbito de actuación, que contemple básicamente información técnico sanitaria al respecto y la obligatoriedad del cumplimiento de las instrucciones de la Reglamentación, como sistema de garantía del agua distribuida.

4.4. Señalización con carteles indicadores y rótulos específicos de aquellas fuentes públicas de uso mayoritario de las que se tiene información analítica.

4.4.1. Coordinación con el Ayuntamiento respectivo para la realización de la gestión.

5. Actividades para el desarrollo del objetivo nº 5: Análisis y seguimiento periódico de la evolución de la concentración del ion nitrato en aquellas captaciones y redes de distribución que superan las concentraciones máximas admitidas.

5.1. Realización de análisis periódicos de control en las captaciones y redes de distribución en que se superen los 50 mg/l.

Toma y remisión de muestras	F. Titulares
Frecuencia	Semestral

5.1.1. Valoración de los resultados y remisión al Ayuntamiento por parte de la Dirección Territorial

5.2. Realización de análisis periódicos de control de las fuentes alternativas de desnitrificación instaladas

Toma y remisión de muestras	F. Titulares
Frecuencia	Trimestral
Parámetros a analizar	Véase punto siguiente (*)

(*) SISTEMA DE DESNITRIFICACIÓN

Ósmosis Inversa: Conductividad, Cloruros, Nitratos, pH, Dureza, Sulfatos, Alcalinidad, Cloro residual y Bacteriología.

Intercambio Iónico: Conductividad, Cloruros, Nitratos, pH, Sodio, Alcalinidad, Cloro residual y Bacteriología.

5.2.1. Valoración de los resultados y remisión al Ayuntamiento por parte de la Dirección Territorial.

5.3. Remisión de los resultados al Servicio Central.

6. Actividades para el desarrollo del objetivo nº6: Control de las condiciones, técnico - sanitarias para el suministro de aguas potables de consumo público mediante contenedores móviles.

6.1. Cumplimentación de la guía y control del cloro

residual en origen y en destino por parte de los Farmacéuticos Titulares.

6.2. Remisión de escrito desde las Direcciones Territoriales a los Ayuntamientos de su ámbito de actuación, que contemple básicamente información técnico sanitaria y la obligatoriedad del cumplimiento de las instrucciones de la normativa, como sistema de garantía del agua distribuida. Tal medida se desarrollará exclusivamente para aquellos Ayuntamientos de los que se tenga constancia de este tipo de suministro.

6.3. Inspección de los camiones cuba a solicitud de la Unidad de Registro de la Conselleria de Sanidad, o cuando la situación técnico - sanitaria así lo aconseje.

7. Actividades para el desarrollo del objetivo nº7: Coordinación y colaboración con las unidades de epidemiología de la Conselleria de Sanidad en caso de aparición de brotes epidémicos por transmisión hídrica.

7.1. Confirmación del presumible origen hídrico tras la investigación específica, según cada caso concreto.

7.2. Estudio y corrección de las posibles causas que originaron la contaminación del agua.

7.3. Realización del informe técnico sanitario y remisión del mismo al Servicio Central y a las unidades de epidemiología del Centro de Salud Pública respectivo, para facilitar el estudio del brote.

8. Actividades para el desarrollo del objetivo nº8: Estudio y valoración de la documentación necesaria para la concesión de las excepciones previstas en la legislación a los abastecimientos de agua: Regularización Administrativa.

8.1. Tramitación, estudio y valoración de la documentación recibida a través de los titulares de los abastecimientos de agua de consumo público susceptibles de excepción, para su presentación a la Comisión de Control de Calidad de las Aguas de Consumo Público de la Comunidad Valenciana, en las reuniones periódicas que sobre el tema ésta celebre.

8.2. Preparación y asistencia a las reuniones de la citada Comisión.

8.3. Remisión de los resultados de los acuerdos de la Comisión a los respectivos Ayuntamientos, así como a las Direcciones Territoriales y otros organismos, en su caso, para su conocimiento.

9. Actividades para el desarrollo del objetivo nº 9: Vigilancia y control de las actuaciones de las empresas proveedoras sobre la calidad del agua distribuida.

9.1. Reclamación anual antes del 31 de marzo del año en curso, de los datos de vigilancia analítica (ficha) realizados por las empresas suministradoras. La solicitud de información debe realizarse a través del Ayuntamiento.

9.2. Envío de las fichas al Servicio Central para su tratamiento informático y valoración.

EVALUACIÓN E INDICADORES

1. Control y Vigilancia de las concentraciones de cloro residual en red de distribución.

CUMPLIMIENTO DEL PROGRAMA

Remisión partes de cloración: $\frac{\text{Partes recibidos}}{\text{Partes esperados}}$ %

Determinación de cloro cumplimentada: $\frac{\text{Determinaciones recibidas}}{\text{Determinaciones esperadas}}$ %

Remisión análisis mínimos: $\frac{\text{Análisis recibidos}}{\text{Análisis esperados}}$ %

VALORACIÓN DEL AGUA

Determinaciones de Cloro Negativas: $\frac{\text{Nº det. negativas}}{\text{Nº det. totales recibidas}}$ %

Determinaciones de Cloro Insuficientes: $\frac{\text{Nº det. Insuficientes}}{\text{Nº det. totales recibidas}}$ %

Cloración correcta: Días bien clorados sobre el total

Cloración incorrecta: Días mal clorados sobre el total recibido

Días sin información

- Sobre el total de partes recibidos: 100 - (I.C.C.+ I.C.I.)
- Sobre el total de partes esperados: $\frac{\text{Días sin información}}{\text{Días totales de periodo}}$ %

2 y 3. Actualización de los datos de infraestructura de abastecimiento y vigilancia y control analítico físico - químico y bacteriológico de la calidad del agua

INSPECCIONES A SISTEMAS DE ABASTECIMIENTO

Sistemas abastecimiento inspeccionados: $\frac{\text{Nº de inspecciones realizadas}}{\text{Nº de inspecciones programadas}}$ %

Entidades Singulares inspeccionadas: $\frac{\text{Nº de EE.SS inspeccionadas}}{\text{Nº de EE.SS totales}}$ %

Entidades Sing. (habitantes) inspeccionadas: $\frac{\text{Nº de habitantes}}{\text{Nº habitantes programados}}$ %

ANALÍTICAS REALIZADAS EN RED

Análisis de tipo completo: $\frac{\text{Nº de Analíticas completas}}{\text{Nº de Analíticas programadas}}$ %

Análisis de tipo mínimo: $\frac{\text{Nº de Analíticas mínimas}}{\text{Nº de Analíticas programadas}}$ %

Análisis de tipo normal: $\frac{\text{Nº de Analíticas normales}}{\text{Nº de Analíticas programadas}}$ %

ANALÍTICAS REALIZADAS EN CAPTACIÓN

Análisis de tipo completo: $\frac{\text{Nº de Analíticas completas}}{\text{Nº de Analíticas programadas}}$ %

Análisis de tipo mínimo: $\frac{\text{Nº de Analíticas mínimas}}{\text{Nº de Analíticas programadas}}$ %

Análisis de tipo normal: $\frac{\text{Nº de Analíticas normales}}{\text{Nº de Analíticas programadas}}$ %

CALIDAD DEL AGUA

Análisis anómalas: $\frac{\text{Nº de Analíticas anómalas}}{\text{Nº de Analíticas efectivas}}$ %

4. Vigilancia y control analítico de la calidad del agua de las fuentes públicas que no manan de red

INSPECCIONES REALIZADAS

Fuentes inspeccionadas: $\frac{\text{Nº de inspecciones realizadas}}{\text{Nº de inspecciones programadas}}$ %

ANALÍTICAS REALIZADAS

Análisis de tipo completo: $\frac{\text{Nº de Analíticas completas}}{\text{Nº de Analíticas programadas}}$ %

Análisis de tipo mínimo: $\frac{\text{Nº de Analíticas mínimas}}{\text{Nº de Analíticas programadas}}$ %

Análisis de tipo normal: $\frac{\text{Nº de Analíticas normales}}{\text{Nº de Analíticas programadas}}$ %

CALIDAD DEL AGUA

Analíticas anómalas: $\frac{\text{Nº de Analíticas anómalas}}{\text{Nº de Analíticas efectivas}}$ %

5. Vigilancia y control de nitratos

Analíticas realizadas en red: $\frac{\text{Nº Analíticas realizadas}}{\text{Nº Analíticas programadas}}$ %

Analíticas realizada en captación: $\frac{\text{Nº Analíticas realizadas}}{\text{Nº Analíticas programadas}}$ %

Municipios afectados: $\frac{\text{Nº municipios concentraciones} > 50 \text{ mg/l}}{\text{Nº total de municipios}}$ %

Habitantes afectados: $\frac{\text{Nº habitantes concentraciones} > 50 \text{ mg/l}}{\text{Nº total de habitantes}}$ %

6. Suministro de aguas potables de consumo público mediante contenedores móviles.

Se informará sobre el número de cubas, cisternas o contenedores móviles controlados por año y por municipio de destino.

7. Actuación en brotes epidémicos

Las Direcciones Territoriales deben informar sobre el número total de intervenciones en caso de brotes epidémicos realizadas en colaboración con las unidades de epidemiología de la Conselleria de Sanidad.

En caso de confirmarse el origen hídrico, o de existir sospechas fundamentadas sobre él, las Direcciones Territoriales informarán sobre el tipo de germen:

$$\frac{\text{Nº intervenciones según cada germen concreto detectado}}{\text{Nº total intervenciones en brotes de origen hídrico}}$$

8. Regularización Administrativa de los abastecimientos de agua susceptibles de excepción.

Número de excepciones concedidas por entidad singular de población y parámetro.

PROGRAMA DE VIGILANCIA SANITARIA EN PRODUCCIÓN GANADERA

Áreas de Actuación

PRODUCCIÓN PRIMARIA

Mecanismo de Intervención

CONTROL OFICIAL

Órgano Administrativo Competente

CONSELLERIA DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

INTRODUCCIÓN

La producción ganadera engloba todo el conjunto de actividades que tienen por objeto la obtención de animales de abasto y de productos como leche, huevos o miel. Todos ellos entran en la cadena alimentaria a través los mataderos o de industrias de primera transformación, donde se someten a un proceso de transformación o manipulación más o menos intensa antes de alcanzar el consumo.

El ámbito de las actuaciones en materia de seguridad alimentaria relacionado con la sanidad animal y la elaboración de alimentos destinados a los animales de granja abarca los siguientes ámbitos:

- Los medios de la producción ganadera, particularmente los relacionados con la elaboración de piensos, normales o medicamentosos.

- Las explotaciones ganaderas, consideradas como los lugares en los que se alojan animales y se contienen productos con ese origen destinados al consumo humano.

- Los animales mantenidos en las explotaciones ganaderas, que serán objeto de comercialización con destino al consumo humano directo o previa transformación.

Las bases legales en las que se sustenta la competencia en estas materias son extensas y variadas, no existiendo

ninguna disposición de carácter horizontal que recoja una estrategia básica de actuación, salvo las normativas básicas en materia de mercado único europeo.

Los aspectos sobre los que debe ejercerse una mayor atención en las granjas desde una perspectiva de seguridad alimentaria son los siguientes:

- Las condiciones de infraestructura higiénica y sanitaria de las explotaciones ganaderas, que condicionarán el manejo posterior.

- Los medios de la producción ganadera cuando se utilizan inadecuadamente o cuando se emplean productos no autorizados que pueden implicar un riesgo para los consumidores.

- La situación sanitaria de los animales alojados en las instalaciones, desde el punto de vista de las zoonosis clásicas.

- Los sistemas de identificación animal, tanto dentro de la explotación como en la comercialización posterior del ganado, son básicos para establecer la trazabilidad de los productos de origen animal.

- Las prácticas de manejo habituales en las explotaciones, que derivan del nivel de formación de los ganaderos.

- Uno de los medios de producción de seguimiento permanente en el tiempo lo integran las fábricas de piensos, tanto para autoconsumo como para comercialización.

- Ligado con el anterior, como suministrador de materias primas, encontramos las fábricas de transformación de subproductos de origen animal son los establecimientos en los que se acumulan los residuos orgánicos cárnicos de carnicerías, supermercados e hipermercados, industrias cárnicas, salas de despiece, mataderos y granjas.

OBJETIVO GENERAL

Evitar la entrada en la cadena de alimentación humana de productos de origen animal que puedan poner en riesgo la salud pública de los consumidores.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Persecución de la utilización de productos prohibidos en la alimentación animal o en la producción ganadera.

2. Detección de enfermedades con evidente riesgo de transmisión a la cadena alimentaria e incidencia directa en la salud de los consumidores de productos de origen animal, con posterior adopción de las medidas establecidas al efecto. En concreto nos estamos refiriendo a las encefalopatías espongiformes transmisibles.

3. Comprobación de la utilización de materias primas autorizadas como ingredientes de los piensos compuestos, así como su mezcla y combinación utilizando procedimientos que garanticen un autocontrol del proceso en todas las fases de obtención de los alimentos compuestos destinados a los animales de renta.

4. Control del proceso productivo de los establecimientos dedicados a la transformación de subproductos de origen animal y su conversión en productos que pueden pasar como ingredientes a la cadena alimentaria a través de los piensos.

5. Control del procedimiento de utilización de los medicamentos en las explotaciones ganaderas.

6. Erradicación de la brucelosis y tuberculosis en ganado bovino, brucelosis en ganado ovino y caprino y control,

para una posterior erradicación de la tuberculosis en ganado caprino lechero.

7. Vigilancia sanitaria de otras zoonosis ligadas al consumo de alimentos de origen animal, y en especial a la salmonelosis.

8. Comprobación de las condiciones higiénico sanitarias en las que se obtiene la leche y los huevos en las explotaciones ganaderas dedicadas a esta actividad.

9. Vigilancia de los sistemas de identificación de ganado en las explotaciones complementándose en el momento de llegada al matadero.

10. Formación de los ganaderos en materia incidencia de las prácticas de manejo en las explotaciones sobre la seguridad alimentaria, considerando especialmente todos aquellos aspectos previstos en la normativa reguladora de estas materias.

ACTIVIDADES

La consecución de los objetivos previstos en el apartado anterior se planteará mediante la intervención de los agentes competentes en las siguientes áreas de actuación.

1. Control de medios de producción.

Se procederá a ejercer controles en los siguientes ámbitos y con los siguientes planteamientos de control:

- Establecimientos elaboradores de piensos. Serán objeto de control:
  - el proceso productivo
  - los mecanismos de autocontrol desarrollados en cada establecimiento

- el registro de materias primas utilizadas
- la base de datos de productos elaborados

- Centros de transformación de subproductos de origen animal. En este caso la intervención se centrará en:
  - las materias primas
  - el proceso productivo
  - los productos finales
  - el destino final de los productos

Se diferenciará entre establecimientos dedicados a la obtención de harinas y los que trabajan en el tratamiento y destrucción de los materiales específicos de riesgo.

- Explotaciones ganaderas. Se realizarán inspecciones con objeto de comprobar los siguientes aspectos relacionados con los medios de producción:
  - comprobación de ausencia de productos prohibidos
  - materias primas y piensos utilizados en la alimentación animal
  - utilización correcta de piensos y aditivos
  - adecuada utilización de medicamentos y piensos medicamentosos
  - Aplicación del Plan de residuos en animales, en sus dos vertientes:
    - Plan de controles aleatorios. Consiste en la inspección y toma de muestras en las granjas de bovino, y en menor medida, en ovino, caprino, porcino, conejos y avicultura.

- Plan de controles sobre sospechosos, cuando se detecta la presencia de animales procedentes de una granja de la Comunidad Valenciana, en la que se han detectado irregularidades en materia de residuos, se impide la salida de la explotación de animales que puedan suponer un riesgo.

2. Vigilancia sanitaria de las explotaciones ganaderas.

Tendrá por objeto la detección de problemas sanitarios en granjas, así como la detección de las infraestructuras que pueden condicionar la adecuada aplicación de medidas de higiene, desinfección, desinsectación y desratización.

- Inspección de las condiciones higiénico sanitarias de las explotaciones ganaderas de vacuno o caprino dedicadas al ordeño. La base será la aplicación de las diferentes normas publicadas al efecto.

- Aplicación de las normativas vigentes en materia de identificación animal, en especial en el caso del ganado bovino. Se continuará con la aplicación informática de registro del ganado bovino (SIMOGAN) y se realizarán controles en las explotaciones para evidenciar la efectiva aplicación de la obligación existente. Esta comprobación se realizará en todas las visitas realizadas a instalaciones que alberguen bovino.

- Constitución y mantenimiento de una red de epidemiovigilancia, que se nutrirá de toda la información que llegue a los servicios veterinarios oficiales de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación a través de inspecciones realizadas por el personal propio, así como las comunicaciones de ganaderos, empresas dedicadas a la recogida de cadáveres, así como con cualquier otro medio disponible al efecto. Las ADS se integrarán obligatoriamente en la red, con lo que se mantendrá una red de información permanente de todo el personal que opere en el ámbito de la sanidad animal

en la Comunidad Valenciana.

- Vigilancia encefalopatías espongiformes. Este plan, que será aprobado por Real Decreto para todo el territorio español, tendrá los siguientes elementos:

  - Programa de vigilancia de animales sospechosos de riesgo. Consiste en la toma de muestras de bovinos, ovinos y caprinos muertos en las explotaciones con sintomatología nerviosa.

  - Programa de investigación aleatoria de bovinos en matadero con edades superiores a los 24 meses de edad, cuando presenten la misma sintomatología descrita anteriormente, y de todos los que superen los 30 meses de edad.

  - Control de sustancias empleadas en la alimentación de los animales, que coincidirá con lo previsto en el apartado anterior, tanto a nivel de fábrica de piensos como a nivel de explotación ganadera.

  - Control de establecimientos destinados a la transformación de subproductos, de forma similar a lo indicado en el punto anterior.

- Erradicación y control de enfermedades. Se desarrollarán los siguientes programas de:

  - Programas de erradicación: Tienen por objeto la eliminación de todos los animales portadores de determinadas enfermedades o que hayan tenido algún contacto con aquellas. Se persigue la desaparición del agente productor de la enfermedad. Para ello se controla individualmente, y al menos una vez al año, todo el censo de ganado de la especie objeto de actuación, sacrificando todos los animales con reacciones positivas. Las enfermedades objeto de actuación serán brucelosis en bovino,

ovino y caprino, y la tuberculosis en bovino y caprino lechero.

- Programas de control, para mantener el nivel de presencia de determinadas enfermedades dentro de límites fijados por la normativa europea. Se incluirán aquí la salmonelosis y otros procesos que puedan surgir.

3. Programa de formación al sector ganadero.

- Cursos de seguridad alimentaria en la producción ganadera

Se desarrollarán en todas las comarcas de la Comunidad Valenciana cursos en materia de seguridad alimentaria en producción ganadera. El temario a desarrollar será el siguiente:

- Normativa de medicamentos veterinarios y piensos medicamentosos. Aplicación a nivel de granja.
- Normativa de aditivos y piensos. Aplicación a nivel de granjas
- Plan de investigación de residuos en animales. Aplicación a nivel de granja.
- Obligaciones de los ganaderos en materia de seguridad alimentaria.

- Normativa específica en la materia en todo tipo de cursos de incorporación a la actividad ganadera. En todos los cursos de incorporación de jóvenes ganaderos a la actividad productiva se incluirá un modulo de seguridad alimentaria.

EVALUACIÓN E INDICADORES

Los indicadores valorarán el nivel de consecución de los

objetivos, mediante la valoración del número de actuaciones desarrolladas en los diferentes campos que integran el programa de producción ganadera.

Los agrupamos según áreas de actuación en los siguientes:

1. Indicadores de control de medios de la producción. Se valorará:

   a) El número de inspecciones realizadas en establecimientos de elaboración de piensos.

   b) El % de establecimientos de elaboración de piensos visitados.

   c) El número de inspecciones realizadas a centros de transformación de subproductos de origen animal. Se diferenciarán entre:

      i) Plantas normales

      ii) Plantas MER

   d) El número de inspecciones realizadas a explotaciones ganaderas, diferenciando entre:

      i) Ámbito alimentación animal.

      ii) Ámbito residuos.

   e) El número de muestras tomadas para control de residuos.

   f) El número de determinaciones realizadas en materia de residuos de origen animal.

2. Indicadores de vigilancia sanitaria de explotaciones ganaderas.

   a) Número de explotaciones de ordeño sobre las que

se ha realizado inspección de condiciones higiénico sanitarias.

b) Número de inspecciones de identificación animal.

c) Número de ADS en funcionamiento.

d) Número de explotaciones visitadas en el marco del plan de vigilancia de las ADS.

e) Número de explotaciones de rumiantes visitadas en busca de sintomatología BSE.

f) Número de muestras para detección de BSE

   i) Animales de más de 20 meses

   ii) Animales muertos con sintomatología

   iii) Otros animales

g) Número de explotaciones en plan erradicación.

h) Número de animales investigados en plan de erradicación

   i) Bovino

   ii) Ovino

   iii) Caprino

j) Número de controles en materia de salmonelosis aviar.

3. Indicadores de formación.

a) Número de cursos

b) Número de ganaderos asistentes

La evaluación del programa se medirá mediante la obtención de unos índices en los que se comparará el número de actuaciones en relación con el universo total de la muestra. Para cada indicador se elaborará dicho índice.

PROGRAMA DE CONTROL DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA

Áreas de Actuación

PRODUCCIÓN PRIMARIA

Mecanismo de Intervención

CONTROL OFICIAL

Órgano Administrativo Competente

CONSELLERIA DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

INTRODUCCIÓN

Las actuaciones del programa de control de los productos de la pesca, se engloban en el marco de la política pesquera común (PPC) de la Unión Europea, aprobada en el año 1983 y válida por 20 años.

El Reglamento (CEE) 2847/93 del Consejo, de 12 de octubre, por el que se establece un régimen de control aplicable a la política pesquera común, parte de la premisa de que el éxito de dicha política depende de la aplicación de un régimen eficaz de control de todos los aspectos de la misma y, especialmente de la medidas de conservación y gestión de los recursos pesqueros. Entre las actividades, objeto de control, incluidas en la norma comunitaria citada se encuentra la de la primera venta de los productos de la pesca.

Para la efectividad de las medidas de control, el mencionado Reglamento establece la necesidad de crear bases de datos informatizadas compatibles para todo el territorio nacional que permitan cotejar los datos y a las que la Comisión y sus agentes deben tener acceso por vía informática para proceder a su verificación.

El Real Decreto 1437/1992, de 27 de noviembre, por el que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros y de la acuicultura, traspone al ordenamiento interno español la

Directiva 91/493/CEE del Consejo, de 22 de julio de 1991, por la que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y a la puesta en los mercados de los productos pesqueros.

La nueva normativa regula también, dentro del proceso total de producción y comercialización de los productos de la pesca y de la acuicultura, las condiciones técnico-sanitarias en la que deberá realizarse la descarga y desembarque, cuyo control corresponde a las Comunidades Autónomas salvo respecto de los intercambios con paises extracomunitarios.

Para la efectividad de estos controles en el desembarco de los productos pesqueros en los puertos de la Comunidad Valenciana y dada la concurrencia de otras competencias autonómicas inspectoras, de carácter técnico y protector de los recursos pesqueros (y entre ellas las nuevas que regula el Reglamento (CEE) nº 2847/93 del Consejo, de 12 de octubre de 1993, por el que se establece un régimen de control aplicable a la política pesquera común), es necesario establecer de forma unitaria, a los efectos de simplificar la sujeción a los mismos, las condiciones en las que se verificarán.

En base a lo cual, el Gobierno Valenciano, aprobó el Decreto 78/1994, de 12 de abril, para el control de los productos pesqueros estableciendo que en todos los desembarcos en el litoral de nuestra Comunidad, la pesca debe pasar obligatoriamente por lonja pesquera a los efectos de los controles técnicos y sanitarios.

Posteriormente se promulgó el Real Decreto 331/1999, de 26 de febrero, de normalización y tipificación de los productos de la pesca, frescos, refrigerados o cocidos. La necesaria tipificación de los productos pesqueros ha de llevarse a cabo normalizando el producto de acuerdo con criterios de calidad definidos por categorías de frescura y de calibrado, modo de presentación, origen, denominación comercial y científica, peso neto e identificación del expedidor. Como se ha indicado, en aras de una mayor transparencia del mercado

y una mejor identificación del producto es, asimismo, importante que el consumidor final conozca el método de obtención, diferenciándose entre pesca extractiva y acuicultura.

Las normativas comunitarias en relación con la calidad de las aguas para la cría de moluscos (Directiva del Consejo 79/923/CEE, de 30 de octubre de 1979, relativa a la calidad exigida a las aguas para la cría de moluscos) y con la comercialización de moluscos bivalvos vivos (Directiva del Consejo 91/492/CEE, de 15 de julio de 1991, por la que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y puesta en el mercado de moluscos bivalvos vivos) han sido adaptadas y traspuestas a la legislación española en dos Reales Decretos que constituyen actualmente la base legislativa sobre el cultivo y la producción de moluscos: Real Decreto 308/1993, de 26 de febrero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria que fija las normas aplicables a la comercialización de moluscos bivalvos vivos, y Real Decreto 345/1993, de 5 de marzo, por el que se establecen las normas de calidad de las aguas y de la producción de moluscos y otros invertebrados marinos vivos.

OBJETIVO GENERAL

Controlar las descargas, la primera venta y etiquetado de los productos de la pesca, al objeto de evaluar el estado de los recursos y su correcta identificación.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Control de los recursos pesqueros en cuanto a los volúmenes de desembarcos por especies y puertos.

2. Verificación de los orígenes de los productos, por países, nombres comerciales y formas de obtención (pesca ó acuicultura).

3. Control de la calidad de las aguas de producción de moluscos bivalvos.

ACTIVIDADES

Actividades del Área de Pesca Marítima de la Dirección General de Pesca y Comercialización Agraria.

1. Recopilación datos de capturas pesqueras.

2. Normalización nombres comerciales.

3. Informatización lonjas y fomento de las subastas electrónicas para primera venta en lonja.

4. Gestión informatizada datos de venta en lonjas, transmisión y envío posterior al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

5. Control tallas mínimas del pescado.

6. Verificación del etiquetado del producto, en cuanto a su origen, nombre comercial y forma de obtención. Dicho control se efectúa:

   a) en lonja

   b) en transporte por carretera

   c) en Mercados de Abastecimiento y Destino

   d) Áreas Mayoristas

   e) Minoristas (pescaderías)

7. Clasificación de las áreas de producción de moluscos bivalvos

8. Toma de muestras de aguas de moluscos bivalvos y

envío a los laboratorios de Salud Pública.

9. Evaluación de los resultados de los análisis efectuados.

EVALUACIÓN E INDICADORES

La evaluación de las actividades sujetas a control se basará en las actas de inspección realizadas con la proporción respecto al cumplimiento de la norma. Las verificaciones se efectúan en puerto, lonja, carretera, mercados de abastecimiento y destino, mayoristas y minoristas.

1. Indicadores de actividad

   Número de verificaciones que incumplen la normativa (VIN)

   Número de verificaciones que cumplen la normativa (VCN)

   Número de verificaciones totales (VT)

2. Indicadores de resultado

   $$\% \text{ verificaciones que incumplen la normativa} = \frac{VIN}{VT} \times 100$$

   $$\% \text{ verificaciones que cumplen la normativa} = \frac{VCN}{VT} \times 100$$

PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE CALIDAD DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS Y MEDIOS DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA

Áreas de Actuación

SECTOR TRANFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

Mecanismo de Intervención

CONTROL OFICIAL

Órgano Administrativo Competente

CONSELLERIA DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

INTRODUCCIÓN

El concepto de seguridad alimentaria, debe ser considerado bajo un punto de vista más amplio, que no limite el mismo a cuestiones puramente sanitarias. Concediendo a estas el rango que merecen, no deben olvidarse aquellas otras actuaciones que tienen como objetivo garantizar la calidad comercial y por lo tanto, la transparencia y noble competencia en las transacciones comerciales.

Por todo lo expuesto, y entendiendo como seguridad alimentaria los aspectos sanitarios y comerciales, los organismos encargados de la vigilancia de los productos agroalimentarios, en el ámbito de sus competencias, deben establecer planes de inspección, basados en un análisis de riegos, al objeto de garantizar la idoneidad de los productos puestos a disposición de los consumidores.

El proceso de trasferencias de competencias y servicios de la Administración del Estado a las Comunidades Autónomas, y más concretamente aquellas que en materia de calidad agroalimentaria venía ejerciendo el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación quedó reflejado en el Real Decreto 207/1995 por el que se transferían a la Comunidad Valenciana las competencias y servicios en materia de defensa contra fraudes y calidad agroalimentaria, para posteriormente y mediante el Decreto 3/1995 del Presidente del la Generalitat Valenciana asignar las mismas a la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Posteriores modificaciones estructurales y competenciales, han derivado en la situación actual en la que el Decreto 89/1999 del Gobierno Valenciano, por el que se aprueba El Reglamento Orgánico y Funcional de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, establece que "El instituto Valenciano de Calidad Agroalimentaria, con rango de área, coordinará y dirigirá las funciones de promoción y control de la calidad".

OBJETIVO GENERAL

Adecuación de los productos agroalimentarios y de los medios de producción a las normas que regulan sus características comerciales y sus procedimientos de elaboración en relación con las mismas.

Esta adecuación debe supervisarse en la fase de fabricación, el almacenamiento y en el caso concreto de los medios de producción, se extiende a la fase de comercialización.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Cumplimiento de los requisitos administrativos en la fase de producción y almacenamiento de productos alimentarios.

2. Cumplimiento de los requisitos administrativos en la fase de producción, almacenamiento y comercialización de medios de la producción agraria.

3. Cumplimiento de las normas de comercialización de los productos alimentarios elaborados en la Comunidad Valenciana.

4. Cumplimiento de las normas de comercialización de los medios de producción elaborados y/o comercializados

en la Comunidad Valenciana.

5. Cumplimiento de las condiciones necesarias para la utilización de distintivos en los productos singulares alimentarios.

ACTIVIDADES

1. Programación de las actuaciones de control en los distintos sectores agroalimentarios, teniendo como base el riesgo, número e importancia, dentro de cada uno de los sectores, de las distintas industrias.

2. Difundir la normativa aplicable, en materia de calidad y normalización agroalimentaria, a los operadores de los distintos sectores.

3. Colaborar con los representantes de los operadores en cuestiones relativas a la calidad y normalización agroalimentaria.

4. Mantener y actualizar los registros de envasadores y embotelladores de bebidas alcohólicas y de envasadores de aceite de oliva.

5. Muestreo de los productos finales para comprobar la calidad comercial de los mismos.

6. Vigilancia en la fase de comercialización, de aquellos productos en los que el agricultor puede considerarse como consumidor final de los mismos.

EVALUACIÓN E INDICADORES

El Servicio de Control de la Calidad Agroalimentaria, de acuerdo con la programación anual realiza actuaciones de inspección en industrias de manipulación así como en las de

distribución en productos cuyos «consumidores» finales son los agricultores y ganaderos.

Como mecanismo de evaluación del grado de cumplimiento de la normativa, se dispone de los siguientes parámetros:

- Número de muestras tomadas.
- Volumen al que representan las muestras tomadas.
- Porcentaje de muestras no conformes.
- Porcentaje de volumen no conforme en cada uno de los productos muestreados.
- Número de inspecciones realizadas.
- Porcentaje de inspecciones con no conformidades.
- Graduaciones de las no conformidades detectadas.
- Valoración de las no conformidades detectadas de acuerdo con el volumen que representa.

PROGRAMA DE SUPERVISIÓN DEL CONTROL DE LA CALIDAD AGROALIMENTARIA

Áreas de Actuación

SECTOR TRANFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

Mecanismo de Intervención

CONTROL OFICIAL

Órgano Administrativo Competente

CONSELLERIA DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

INTRODUCCIÓN

Las actividades de control de la calidad agroalimentaria, descritas en el Programa de Inspección de calidad de productos agroalimentarios y medios de la producción agraria tienen una gran trascendencia, sobre todo por dos razones: Primera, que el riesgo derivado de las actuaciones de la Administración procede fundamentalmente de la labor inspectora. Segunda, que sirven de base para ejercer la competencia sancionadora, lo que significa que se debe ser extremadamente cuidadoso para respetar los derechos del presunto infractor sin que ello signifique dejar impunes las conductas infractoras.

OBJETIVO GENERAL

Alcanzar la excelencia en las actividades de inspección de calidad.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Clarificar y armonizar los criterios de actuación de todos los inspectores de calidad.

2. Cumplir al máximo posible los criterios generales de actuación de los Organismos que realizan inspección

definidos en la norma EN-45004

3. Prevenir y, en su caso, corregir las deficiencias técnicas de las actividades de inspección.

ACTIVIDADES

1. Reuniones trimestrales de coordinación entre el Jefe del servicio de control de la calidad agroalimentaria y el Jefe de la Sección de coordinación de inspección con los Inspectores coordinadores de los Servicios Territoriales.

2. Reuniones anuales de coordinación de todo el Servicio de Control de la Calidad Agroalimentaria, tanto personal de Servicios Centrales como de Servicios Territoriales.

3. Visitas mensuales del Jefe de la Sección de Coordinación de la Inspección a cada uno de los Servicios Territoriales para comprobar in situ las actuaciones.

4. Auditorías Internas anuales de las actividades de Inspección y de su supervisión.

5. Revisiones anuales de los procedimientos y criterios de inspección.

6. Estudio estadístico de los datos derivados de las inspecciones y de los expedientes sancionadores.

EVALUACIÓN E INDICADORES

1. Concordancia entre el programa inicial de inspecciones y lo realmente efectuado, expresado en porcentaje de las inspecciones efectuadas sobre las previstas por sector y provincia.

2. No Conformidades detectadas en las auditorías internas, y su gravedad.

3. Porcentaje de expedientes sancionadores sobreseídos y caducados:

   % Expedientes sobreseídos= nº Exped. sobreseídos)x100/nº Exped. total

   % Expedientes caducados= nº Exped caducados x 100/nº Exped. total

4. Reclamaciones recibidas sobre la actuación de los inspectores

PROGRAMA DE VIGILANCIA SANITARIA DE ALIMENTOS

INTRODUCCIÓN

El Control Sanitario de los Alimentos tiene como finalidad garantizar a la población unos alimentos seguros, sanos y saludables para lo que se vale de intervenciones a lo largo de la cadena alimentaria, con la finalidad de eliminar o reducir los posibles riesgos para la salud.

El Real Decreto 50/1993 por el que se regula el Control Oficial de los Productos Alimenticios, obliga al establecimiento de actuaciones tendentes al estudio y control de los contaminantes bióticos y/o abióticos, presentes en los alimentos y con una incidencia en la salud de la población.

Estas actuaciones que atendiendo los principios del Control Oficial deben realizarse de forma habitual, periódica y programada se materializan a través de la operación de control definida en el citado Real Decreto como "toma de muestras y análisis" y configuran el Programa de Vigilancia Sanitaria de Alimentos.

La formulación del Programa, atiende a diferentes criterios, considerándose el riesgo sanitario de los productos alimenticios junto con la capacidad, especificidad y disponibilidad de los Laboratorios de Salud Pública, la base del mismo.

En el Real Decreto 1397/1995 se aprueban las medidas adicionales sobre el control oficial de los productos alimenticios, que afecta a la cualificación técnica y profesional de los

agentes que intervienen en el control y también a los laboratorios que llevarán a cabo los ensayos y pruebas correspondientes al citado control.

Siguiendo los principios del control oficial, las actuaciones del Programa de Vigilancia Sanitaria de Alimentos, se dirigen a las diferentes fases de la cadena alimentaria: producción, fabricación, importación, almacenamiento, transporte y comercio, siendo prioritarias las actuaciones a nivel de las industrias de transformación, en las que realizan aproximadamente el 75% de los controles, derivándose el resto de actuaciones hacia los puntos de venta al consumidor final.

Con periodicidad anual, se revisan y definen los sectores, actividades y productos alimenticios en los que se procederá a la toma de muestras para su análisis en base a los criterios establecidos al efecto.

Así mismo y como establece la Directiva 89/397/CEE relativa al Control Oficial, "si bien corresponde en primer lugar a los Estados Miembros, la tarea de adoptar programas de control, también es necesario con el objetivo de la realización y el funcionamiento del mercado interior, establecer igualmente programas coordinados a nivel comunitario", en base a lo cual hay que integrar los programas coordinados de control oficial en cumplimiento del punto tercero del artículo 14 de dicha Directiva.

En las actividades de Control Oficial hay que incluir las derivadas del Reglamento 315/93/CEE por el que se establecen procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios y en el que con objeto de proteger la salud pública se dispone el establecimiento de contenidos máximos de ciertos contaminantes, junto con los valores límite para cada uno de ellos, los límites de detección analítica y los métodos de toma de muestras y de análisis aplicables.

El Reglamento 194/97, modificado por los Reglamentos

1525/98 y 864/1999 fija el contenido de determinados contaminantes en diferentes productos alimenticios, quedando establecida la obligatoriedad de su control, que se aborda desde el subprograma de Investigación y Control de Contaminantes en Productos Alimenticios.

Los controles derivados del Real Decreto 1749/1998 por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos y las Directivas 86/362/CEE y 90/642/CEE sobre límites máximos de residuos de plaguicidas en vegetales traspuestas a nuestro ordenamiento jurídico a través del Real Decreto 280/1994 se abordan desde el subprograma de Investigación y Control de Residuos en Productos Alimenticios.

OBJETIVO GENERAL

Garantizar la inocuidad para el consumidor de los alimentos con relación a los contaminantes bióticos y/o abióticos que pudieran contener.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Realizar de forma habitual, periódica y programada la investigación analítica de los productos alimenticios.

2. Identificar los agentes bióticos y abióticos responsables de la contaminación de los alimentos.

ESTRUCTURA

A. Investigación y Control Sanitario de Alimentos en Industrias de Transformación.

B. Investigación y Control Sanitario de Alimentos en Puntos de Venta.

C. Investigación y Control de Contaminantes en Productos Alimenticios.

D. Investigación y Control de Residuos en Productos Alimenticios:

D.1. Vigilancia de Residuos en Productos Vegetales.

D.1.1. Vigilancia de Residuos de Plaguicidas en origen.

D.1.2. Vigilancia de Residuos de Plaguicidas sobre Productos Vegetales en el Mercado.

D. 2. Vigilancia de Residuos en Productos de Origen Animal.

A.- SUBPROGRAMA DE INVESTIGACIÓN Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS EN INDUSTRIAS DE TRANSFORMACIÓN

Áreas de Actuación

SECTOR TRANFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

Mecanismo de Intervención

CONTROL OFICIAL

Órgano Administrativo Competente

CONSELLERIA DE SANIDAD

INTRODUCCIÓN

El control oficial en las industrias de transformación debe garantizar la conformidad a las disposiciones vigentes de los productos elaborados en nuestra comunidad.

La toma de muestras y análisis de estos productos alimenticios como operación del control, se realizará de forma habitual, periódica programada y de forma proporcional al objetivo perseguido y debe desarrollarse de forma coordinada con el Programa de Vigilancia Sistemática, teniendo en cuenta por tanto las directrices establecidas en el mismo.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Conocer el grado de adecuación sanitaria de los alimentos elaborados en el ámbito de la Comunidad Valenciana.

2. Identificar los agentes y bióticos y abióticos responsables de la contaminación en los alimentos.

3. Detectar anomalías en los procesos de producción de los productos alimenticios.

ACTIVIDADES

Actividades a realizar en la Dirección General para la Salud Pública.

En el Plan de acción anual se describirán las actividades realizadas en la Dirección General para la Salud Pública y que constituyen el documento de referencia para las actuaciones que se realizarán durante el año en los Centros de Salud Pública. Este documento se actualiza anualmente revisándose sectores, actividades y grupos de alimentos así como introduciendo las modificaciones legislativas en su caso a nivel analítico.

1. Selección de los sectores alimentarios y actividades objeto de actuación en función del número de establecimientos, volumen de producción y riesgo sanitario potencial.

2. Determinación de los tipos de productos alimenticios a investigar en cada una de las actividades atendiendo a datos de producción y al riesgo sanitario.

3. Definición de las determinaciones analíticas a realizar para cada tipo de producto alimenticio (grupo analítico) en base a los criterios sanitarios establecidos en la legislación y en su ausencia, a los recomendados.

4. Unificación de los criterios para calificar la aptitud de los alimentos analizados, en función de los valores de referencia legales o recomendados.

5. Aplicación de la metodología elaborada para el cálculo de prioridades en el muestreo en función del número de industrias, de los datos de producción para cada actividad y del riesgo sanitario potencial asignado a cada grupo de alimentos.

6. Asignación del número de muestras a cada Área de Salud en función del número de industrias existentes.

Actividades a realizar en los Centros de Salud Pública.

7. Planificación de la toma de muestras. Los responsables

de las Unidades de Higiene de los Alimentos distribuirán el número de muestras asignado para cada actividad entre las industrias ubicadas en el Área, en base a su número y características.

La planificación de la toma de muestras en cada industria se realizará teniendo en cuenta los criterios establecidos en el Real Decreto 50/93 y en el Programa de Vigilancia Sistemática lo que determinará la frecuencia de muestreo en cada industria, permitiendo una valoración adecuada no solo de los productos elaborados sino en distintos momentos en el tiempo.

En base a lo anterior y junto con los Laboratorios de Salud Pública, se elaborará el calendario anual de recepción de muestras en el que se deberán conjugar los aspectos citados junto con aquellos que permitan una mayor optimización de los recursos de los laboratorios.

8. Realización de la toma de muestras y remisión al laboratorio de salud pública. Todas las muestras programadas tendrán carácter indicativo, procediéndose a la toma de ejemplar único sobre producto final.

9. Análisis

   En cada muestra se realizarán las determinaciones establecidas según el tipo de producto. Los laboratorios que no dispongan de los recursos necesarios para realizar determinaciones concretas derivarán las muestras convenientemente preparadas y/o acondicionadas a su laboratorio de referencia, para lo cual realizarán las gestiones oportunas.

10. Calificación de las muestras.

    En función de los resultados analíticos y en base a los valores de referencia establecidos, las muestras se calificarán como “aptas” o “no aptas”.

11. Comunicación de muestras "no aptas" a las industrias en las que fueron tomados y a la Dirección General para la Salud Pública acompañándose en este último caso del informe con las actividades de inspección realizadas en la industria como consecuencia de los resultados obtenidos incluida la toma de muestras oficial en su caso, así como las actuaciones de autocontrol realizadas por la industria.

12. Toma de muestra oficial.

    Las muestras calificadas como “no aptas” podrán generar muestra oficial teniendo en cuenta los criterios establecidos.

    Dicha toma de muestras se realizará de acuerdo al artículo 15 del Real Decreto 1945/83 teniendo en cuenta en su caso, los planes de muestreo específicos y será programada en coordinación con los laboratorios.

    La toma de muestra oficial se realizará según las pautas establecidas en el art. 16 del citado Real Decreto, teniendo en cuenta el tipo de producto de que se trate y el tipo de irregularidad detectado.

EVALUACIÓN E INDICADORES

Se utilizarán los siguientes indicadores globales y por sectores:

nº de muestras programadas

nº de muestras tomadas

nº de muestras remitidas al laboratorio

nº de muestras analizadas

nº de muestras oficiales generadas a consecuencia del programa

nº de actas remitidas a procedimiento sancionador

nº de determinaciones químicas realizadas

nº de determinaciones microbiológicas realizadas

nº total de determinaciones

nº de industrias en las que se ha realizado toma de muestras

nº de muestras no aptas por tipo de alimento

nº de determinaciones por parámetro realizadas por tipo de alimento

nº de determinaciones por parámetro no aptas por tipo de alimento

INDICADOR	EXPRESIÓN
Grado de cumplimiento	(nº muestras tomadas / nº muestras programadas) x 100
Grado de cumplimiento efectivo	(nº muestras analizadas / nº muestras programadas) x 100
% muestras no aptas	(nº muestras no aptas / nº muestras analizadas) x 100
% muestras oficiales generadas	(nº muestras oficiales / nº muestras indicativas analizadas) x 100
% muestras no aptas por sector	(nº muestras no aptas sector / nº muestras analizadas sector) x 100
% muestras no aptas por actividad	(nº muestras no aptas / nº muestras analizadas) x 100
% muestras no aptas por grupo de producto	(nº muestras no aptas / nº muestras analizadas) x 100
% muestras no aptas por tipo de producto	(nº muestras no aptas / nº muestras analizadas) x 100
% muestras no aptas por agente contaminante	(nº muestras tipo producto no aptas / nº muestras tipo producto analizadas) x 100

B.- SUBPROGRAMA DE INVESTIGACIÓN Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS EN PUNTOS DE VENTA

Áreas de Actuación

SECTOR TRANFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

Mecanismo de Intervención

CONTROL OFICIAL

Órgano Administrativo Competente

CONSELLERIA DE SANIDAD

INTRODUCCIÓN

El control oficial debe extenderse a la fase de comercialización tal y como contempla el Real Decreto 50/93 lo que hace necesario un control de los productos alimenticios puestos a la venta en establecimientos minoristas de nuestra comunidad, con independencia de su origen con el fin de garantizar la conformidad de los mismos con los requisitos sanitarios establecidos.

Siguiendo los principios del control oficial, desde el Subprograma de Investigación y Control Sanitario de Alimentos en Puntos de Venta se planifica la toma de muestras y análisis de alimentos que llegan al consumidor, que se rige por criterios poblacionales, datos sobre consumo de los diferentes alimentos, y estimación del riesgo potencial de los mismos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Conocer la adecuación sanitaria de los alimentos puestos a la venta en los establecimientos minoristas de la Comunidad Valenciana.

2. Identificar los agentes bióticos y abiótico presentes en los alimentos.

3. Detectar anomalías en los productos alimenticios puestos a la venta en el comercio minorista.

ACTIVIDADES

Actividades a realizar en la Dirección General para la Salud Pública.

En el Plan de acción anual se describirán las actividades realizadas en la Dirección General para la Salud Pública y que constituyen el documento de referencia para las actuaciones que se realizarán durante el año en los Centros de Salud Pública. Este documento se actualiza anualmente revisándose los grupos de alimentos e introduciendo las modificaciones legislativas a nivel analítico.

1. Selección de los tipos de producto a investigar en base a los datos de consumo de alimentos y de riesgo sanitario potencial.

2. Establecimiento de las determinaciones analíticas a realizar para cada tipo de producto alimenticio (grupo analítico) en base a los criterios sanitarios establecidos en la legislación y en su ausencia a los recomendados.

3. Unificación de criterios para calificar la aptitud de los alimentos analizados, en base a los valores de referencia legales o recomendados.

4. Aplicación de la metodología elaborada para el cálculo de prioridades en el muestreo en función del consumo y del riesgo sanitario potencial asignado a cada tipo de alimentos.

5. Distribución del número de muestras por Áreas de Salud en función de la población.

6. Planificación de la toma de muestras.

   Los responsables de las Unidades de Higiene de los Alimentos distribuirán el número de muestras asignado para cada producto teniendo en cuenta los criterios establecidos en el Real Decreto 50/1993 de forma que

quede garantizado el control de los productos a lo largo de todo el año.

7. Toma de muestras.

   Todas las muestras programadas tendrán carácter indicativo, procediéndose a la toma de ejemplar único.

   En la toma de muestras se realizará una identificación completa de la muestra con objeto de que si se detectar parámetros anómalos se pueda notificar correctamente.

8. Análisis.

   En cada producto se analizarán los parámetros establecidos. Los laboratorios que no dispongan de los recursos necesarios para realizar determinaciones concretas derivarán las muestras convenientemente preparadas y acondicionadas a su laboratorio de referencia.

9. Calificación de las muestras.

   A partir de los resultados obtenidos en los análisis se calificarán las muestras como "aptas" o "no aptas" en base a los valores de referencia.

10. Comunicación de muestras calificadas como “no aptas”.

    Las muestras de producto envasado calificadas como “no aptas” deberán comunicarse a la mayor brevedad, independientemente de su origen.

11. Toma de muestra oficial.

    Las muestras calificadas como “no aptas” podrán generar muestra oficial teniendo en cuenta los criterios establecidos.

EVALUACIÓN E INDICADORES

Se utilizarán los siguientes indicadores globales y por grupo de productos:

nº de muestras programadas

nº de muestras tomadas

nº de muestras remitidas al laboratorio

nº de muestras analizadas

nº de muestras oficiales generadas a consecuencia del programa

nº de actas remitidas a procedimiento sancionador

nº de determinaciones químicas realizadas

nº de determinaciones microbiológicas realizadas

nº total de determinaciones

nº de establecimientos en los que se ha realizado toma de muestras

nº de muestras no aptas por tipo de alimento

nº de determinaciones por parámetro realizadas por tipo de alimento

nº de determinaciones por parámetro no aptas por tipo de alimento

INDICADOR	EXPRESIÓN
grado de cumplimiento	(nº muestras tomadas / nº muestras programadas) x 100
grado de cumplimiento efectivo	(nº muestras analizadas / nº muestras programadas) x 100
% muestras no aptas	(nº muestras no aptas / nº muestras analizadas) x 100
% muestras oficiales generadas	(nº muestras oficiales / nº muestras indicativas analizadas) x 100
% muestras no aptas por grupo de producto	(nº muestras no aptas / nº muestras analizadas) x 100
% muestras no aptas por tipo de producto	(nº muestras no aptas / nº muestras analizadas) x 100
% muestras no aptas por agente contaminante	(nº muestras tipo producto no aptas / nº muestras tipo producto analizadas) x 100

C.- SUBPROGRAMA DE INVESTIGACIÓN Y CONTROL SANITARIO DE CONTAMINANTES EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Áreas de Actuación

SECTOR TRANFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

Mecanismo de Intervención

CONTROL OFICIAL

Órgano Administrativo Competente

CONSELLERIA DE SANIDAD

INTRODUCCIÓN

El Reglamento 315/93 establece procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios, exceptuando aquellos que son objeto de una normativa comunitaria más específica, prohibiendo la puesta en el mercado de productos alimenticios que contengan contaminantes en proporciones inaceptables respecto de la salud pública y en particular desde el punto de vista toxicológico, para lo cual se determina el procedimiento mediante el cual se fijarán los límites máximos cuya tolerancia pudiese resultar necesaria por lo que respecta a determinados contaminantes.

El Reglamento 194/1997 y las modificaciones introducidas por los Reglamentos 1525/1998 y 864/1999 fijan el contenido de determinados contaminantes en diferentes productos alimenticios quedando por tanto establecida la obligación de su control.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Detectar y evaluar la presencia de contaminantes en los productos alimenticios.

ACTIVIDADES

Actividades a realizar en la Dirección General para la Salud Pública.

En el Plan de acción anual se describirán las actividades realizadas en la Dirección General para la Salud Pública y que constituyen el documento de referencia para las actuaciones que se realizarán durante el año en los Centros de Salud Pública. Este documento se actualiza anualmente revisándose sectores, actividades y grupos de alimentos así como introduciendo las modificaciones introducidas por la legislación comunitaria referentes a la caracterización y cuantificación de contaminantes. Así mismo, se introducen controles respecto a contaminantes actualmente en estudio y objeto de futuras regulaciones.

1. Selección de los sectores alimentarios y actividades objeto de actuación.

2. Determinación de los tipos de productos alimenticios a investigar en cada una de las actividades atendiendo a los legislados.

3. Definición de los contaminantes a investigar para cada tipo de producto alimenticio.

4. Unificación de los criterios para calificar la aptitud de los alimentos analizados, en función de los valores de los límites establecidos por el Reglamento 194/97.

5. Asignación del número de muestras a cada Área de Salud.

Actividades a realizar en los Centros de Salud Pública

6. Planificación de la toma de muestras.

   Los responsables de las Unidades de Higiene de los Alimentos distribuirán el número de muestras asignado para cada producto y contaminante teniendo en cuenta en su caso los periodos establecidos en el Reglamente y teniendo en cuenta los criterios establecidos en el Real Decreto 50/93 a efectos de obtener una valoración adecuada de la presencia de los mismos.

En base a lo anterior y junto con los Laboratorios de Salud Pública, se elaborará el calendario anual de recepción de muestras en el que se deberán conjugar los aspectos citados junto con aquellos que permitan una mayor optimización de los recursos de los laboratorios.

7. Toma de muestras.

   La toma de muestras de los contaminantes se realizará atendiendo a la normativa aplicable a la toma de muestras de cada contaminante.

   Las muestras se tomarán con carácter indicativo en general y puntualmente se procederá a muestreos de carácter oficial de acuerdo al Real Decreto 1945/1983.

8. Análisis.

   Los Laboratorios de Salud Pública procuraran la puesta en marcha de métodos de preparación de muestras y análisis que cumplan con los criterios de la Directiva 98/53/CE.

   Tras la puesta a punto del método analítico, cada laboratorio que intervenga en el programa, remitirá por escrito la técnica analítica especificando, las condiciones de acondicionamiento de la muestra.

   Los laboratorios que no dispongan de los recursos necesarios para realizar determinaciones concretas derivarán las muestras convenientemente preparadas y acondicionadas a su laboratorio de referencia, para lo cual realizarán las gestiones oportunas.

9. Calificación de las muestras.

   En función de los resultados analíticos y en base a los valores de referencia establecidos, las muestras se calificarán como “aptas” o “no aptas”.

10. Comunicación de muestras "no aptas".

Si se detectara la presencia de un contaminante en un producto alimenticio en concentraciones superiores a las establecidas en el Reglamento, se comunicará a la Dirección General para la Salud Pública a la mayor brevedad.

11. Toma de muestra oficial.

Las muestras calificadas como “no aptas” generarán muestra oficial. Dicha toma de muestras se realizará de acuerdo al artículo 15 del Real Decreto 1945/1983 y aplicando el plan de muestreo establecido en las Directivas 98/53/CE y 79/700/CEE.

EVALUACIÓN E INDICADORES

Se utilizarán los siguientes indicadores globales:

nº de muestras programadas

nº de muestras tomadas

nº de muestras remitidas al laboratorio

nº de muestras analizadas

nº de muestras oficiales generadas a consecuencia del programa

nº de actas remitidas a procedimiento sancionador

nº de determinaciones realizadas por contaminante

nº de establecimientos en los que se ha realizado toma de muestras

nº de muestras en las que se ha detectado presencia de contaminantes

nº de muestras en las que se ha detectado presencia de contaminantes en límites superiores a los establecidos (nº de muestras no aptas)

INDICADOR	EXPRESIÓN
grado de cumplimiento	(nº muestras tomadas / nº muestras programadas) x 100
grado de cumplimiento efectivo	(nº muestras analizadas / nº muestras programadas) x 100
% muestras con contaminantes	(nº muestras con contaminantes / nº muestras analizadas) x 100
% muestras oficiales generadas	(nº muestras oficiales / nº muestras indicativas analizadas) x 100
% muestras no aptas por tipo de producto	(nº muestras no aptas / nº muestras analizadas) x 100
% muestras no aptas por agente contaminante	(nº muestras tipo producto no aptas / nº muestras tipo producto analizadas) x 100

D.- SUBPROGRAMA DE INVESTIGACIÓN Y CONTROL DE RESIDUOS EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS

D.1.- VIGILANCIA DE RESIDUOS EN PRODUCTOS VEGETALES

Áreas de Actuación

SECTOR TRANFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

Mecanismo de Intervención

CONTROL OFICIAL

Órgano Administrativo Competente

CONSELLERIA DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

CONSELLERIA DE SANIDAD

El Real Decreto 280/94, de 18 de febrero, ha traspuesto al ordenamiento jurídico español las directivas comunitarias referentes a residuos de plaguicidas en productos de origen vegetal. Estas directivas y en especial la 86/362/CEE respecto a cereales y la 90/642/CEE para la mayor parte de los productos vegetales, incluidas las frutas y las hortalizas, armonizan las normativas de los distintos Estados miembros sobre residuos de plaguicidas, con el fin de eliminar obstáculos técnicos para la consecución del Mercado Único Europeo.

Esta armonización incluye dos líneas fundamentales; la primera es la fijación de los límites máximos de residuos comunitarios para cada plaguicida en los diferentes productos o grupos de productos vegetales y la segunda es el establecimiento de un sistema de vigilancia de los contenidos de residuos de plaguicidas en los productos vegetales que se pongan en circulación en el mercado comunitario, tanto sean de producción interior como importados de terceros países, por el que se responsabiliza a cada Estado miembro de ejecutar programas de inspección, realizados al menos por muestreo, para impedir que se pongan en circulación en su territorio aquellos productos vegetales con residuos de plaguicidas que excedan de los contenidos máximos fijados.

Diferentes ordenes actualizan periódicamente el anexo II del Real Decreto 280/94 incluyendo nuevas sustancias activas y sus límites máximos de residuos.

El Decreto 134/1995, de 19 de junio, del Gobierno Valenciano, atiende a lo especificado por el Real Decreto

280/94 en cuanto encomienda a las Comunidades Autónomas la elaboración de planes de vigilancia de residuos de plaguicidas en origen, así como también el seguimiento y control de dichos residuos en productos vegetales existentes en el mercado con destino al uso y consumo humano y establece el programa de vigilancia de residuos de plaguicidas en productos vegetales en la Comunidad Valenciana el cual consta de dos subprogramas:

a. Vigilancia de residuos de plaguicidas en origen realizado por la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación

b. Vigilancia de residuos de plaguicidas sobre productos vegetales en el mercado realizado por la Conselleria de Sanidad, que se corresponde con el siguiente programa.

Las actividades de ambas Consellerías para la aplicación de este Decreto se coordinan a través de la Comisión Mixta creada en el mismo.

D.1.1.-PROGRAMA DE VIGILANCIA DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ORIGEN

Áreas de Actuación

PRODUCCIÓN PRIMARIA

Mecanismo de Intervención

CONTROL OFICIAL

Órgano Administrativo Competente

CONSELLERIA DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

OBJETIVO ESPECÍFICO

Conocimiento del grado del cumplimiento de nuestras producciones agrícolas de la normativa sobre residuos, detectar posibles irregularidades y tratar de corregirlos.

ACTIVIDADES

Se realiza la vigilancia de residuos de plaguicidas en origen. En el Plan de acción anual se indicarán las muestras a analizar según los productos vegetales y provincias. Las actuaciones a realizar serán:

1. Planificación anual del muestreo a realizar de productos vegetales, concretamente:

   a) Número de muestras a tomar de cada producto proporcional al volumen de producción, distribución geográfica y estacionalidad.

   b) Selección de los puntos de toma de muestra, normalmente almacenes o centrales hortofrutícolas, tanto del sector cooperativo como del privado, con la adecuada proporcionalidad.

   c) Determinación de las materias activas determinables, teniendo en cuenta el uso de los distintos plaguicidas y las posibilidades analíticas del laboratorio.

2. Ejecución del muestreo a lo largo del año, en función de las producciones de cada estación y áreas geográficas previstas en el plan. Las muestras tienen carácter indicativo y se toman según lo previsto en la Directiva 79/700/CEE.

   Las muestras se llevan inmediatamente al laboratorio (hasta ahora el Agroalimentario de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, aunque durante el año 2001, por obras en este, los análisis se efectuaran en laboratorios privados).

3. Las determinaciones analíticas se efectúan inmediatamente o se congelan a –20ºC. para su análisis posterior. Se les aplica el método multirresiduo general por cromatografía de gases a todos las muestras, más algunos específicos a muestras particulares (benzimidazoles en frutas de hueso, ditiocarbamatos en hortalizas de hoja).

4. Una vez obtenidos los resultados, las muestras se consideran o bien aceptables, y así se informa a la entidad de la que se han tomado para su conocimiento, o caso de superar el LMR (límite máximo de residuos) se apercibe al infractor y se comunica a la Conselleria de Sanidad y Consumo para que ejerza en su caso, su competencia sancionadora al amparo de la Ley General de Sanidad y del Decreto 44/1992 del Gobierno Valenciano.

EVALUACIÓN E INDICADORES

Se considerarán los siguientes parámetros en el plan de vigilancia de residuos de plaguicidas en origen:

nº muestras programadas

nº muestras tomadas

nº muestras analizadas

nº puestos en que se han tomado muestras

nº muestras sin residuos detectados y %

nº muestras con residuos detectados y %

nº muestras con residuos superiores al LMR y %.

INDICADOR	EXPRESIÓN
% muestras sin residuos detectados	(nº muestras sin residuos / nº muestras analizadas) x 100
% muestras con residuos detectados	(nº muestras con residuos / nº muestras analizadas) x 100
% muestras con residuos superiores al LMR	(nº muestras con residuos superiores al LMR / nº muestras analizadas) x 100

D.1.2.- PROGRAMA DE VIGILANCIA DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS SOBRE PRODUCTOS VEGETALES EN EL MERCADO

Áreas de Actuación

SECTOR DE TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

Mecanismo de Intervención

CONTROL OFICIAL

Órgano Administrativo Competente

CONSELLERIA DE SANIDAD

OBJETIVO ESPECÍFICO

Garantizar la comercialización de productos vegetales con contenidos en residuos inferiores a los establecidos.

ACTIVIDADES

Actividades de la Dirección General para la Salud Pública.

En el Plan de acción anual se describirán las actividades realizadas en la Dirección General para la Salud Pública y que constituyen el documento de referencia para las actuaciones que se realizarán durante el año en los Centros de Salud Pública. Este documento se actualiza anualmente revisándose los tipos de alimentos e introduciendo las modificaciones legislativas en su caso.

1. Elección del tipo de establecimiento objeto de la toma de muestras, que se concretan en los mercados centrales de distribución de frutas y hortalizas.

2. Selección del tipo de productos objeto del muestreo en base a datos de consumo y riesgo sanitario potencial.

3. Determinación del número de muestras a analizar en función de la capacidad y especificidad de los laboratorios.

4. Aplicación de la metodología elaborada para el cálculo de prioridades en el muestreo en función del consumo.

5. Distribución de las muestras totales a analizar en cada uno de los cuatro centros de distribución en base a la población del Área de influencia teórica de cada centro.

Actividades a realizar en los Centros de Salud Pública

6. Planificación de la toma de muestras.

   Los responsables de las Unidades de Higiene de los Alimentos distribuirán el número de muestras asignado para cada producto, procediendo junto con los Laboratorios de Salud Pública, a la elaboración del calendario anual de recepción.

7. Toma de muestras.

   Todas las muestras programadas tendrán carácter indicativo, procediéndose a la toma de muestras según la Directiva 79/700/CEE.

   Dado que los productos vegetales producidos en la Comunidad Valenciana son ampliamente analizados a través del "Subprograma de Vigilancia de Residuos de Plaguicidas en Origen", realizado por la Conselleria de Agricultura Pesca y Alimentación, la toma de muestras se orientará prioritariamente hacia aquellos productos producidos fuera de nuestra comunidad.

   Las muestras se remitirán al Laboratorio de Salud Pública los días que previamente, se habrán fijado para ello.

8. Datos de identificación de la muestra.

   En el acta de toma de muestras debe constar claramente los datos que se detallan a continuación:

   Identificación del tenedor de la mercancía

   Identificación del origen de la mercancía:

- Partida comercial: kg, fecha

- Razón social - Dirección

- Población - País

Tanto en el acta como en la solicitud de análisis, deberá constar que la muestra corresponde a la Investigación de Residuos en Productos de Origen Vegetal (IRPOV).

9. Análisis.

   Los análisis para la investigación de plaguicidas se realizarán en el Laboratorio de Salud Pública de Valencia, estando pendiente la incorporación durante el último trimestre del Laboratorio de Salud Pública de Alicante. Los parámetros a investigar estarán en función de la disponibilidad de los laboratorios.

10. Calificación de las muestras.

    A partir de los resultados obtenidos en los análisis se calificarán las muestras como aptas o no aptas en base a los LMR(límite máximo de residuos) fijados en el Real Decreto 280/1994 y modificaciones.

11. Comunicación de muestras calificadas como "no aptas".

    Las muestras calificadas como no aptas se comunicarán a la Dirección General para la Salud Pública.

12. Toma de muestras oficial.

    Las unidades de Higiene de los Alimentos procederán a la toma de muestras oficial del producto implicado siempre y cuando la muestra se corresponda con aquella en la que se detectó el residuo, es decir, se corresponda con la misma partida, citando al tenedor de la mercancía, como responsable de la misma para

que concurra con perito de parte cualificado a la realización en un solo acto de los análisis inicial, contradictorio y dirimente si procede en la fecha y hora estipulada que habrá sido acodada previamente con el Laboratorio.

Si del resultado de las actuaciones se deducen infracciones a la normativa vigente se procederá a remitir la documentación a la unidad de Sanciones y Recursos de la Dirección Territorial para la incoación del oportuno expediente sancionador.

EVALUACIÓN E INDICADORES

Se utilizarán los siguientes indicadores globales:

nº de muestras programadas

nº de muestras tomadas

nº de muestras remitidas al laboratorio

nº de muestras analizadas

nº de muestras oficiales generadas a consecuencia del programa

nº de actas remitidas a procedimiento sancionador

nº de determinaciones realizadas

nº de puestos en los que se ha realizado toma de muestras

nº de muestras sin residuos detectados

nº de muestras con residuos detectados

nº de muestras con residuos detectados superiores al LMR

INDICADOR	EXPRESIÓN
grado de cumplimiento	(nº muestras tomadas / nº muestras programadas) x 100
grado de cumplimiento efectivo	(nº muestras analizadas / nº muestras programadas) x 100
% muestras sin residuos detectados	(nº muestras sin residuos / nº muestras analizadas) x 100
% muestras con residuos detectados	(nº muestras con residuos / nº muestras analizadas) x 100
% muestras con residuos superiores al LMR	(nº muestras con residuos superiores al LMR / nº muestras analizadas) x 100
% muestras oficiales generadas	(nº muestras oficiales / nº muestras indicativas analizadas) x 100

D.2.- VIGILANCIA DE RESIDUOS EN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

Áreas de Actuación

SECTOR DE TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

Mecanismo de Intervención

CONTROL OFICIAL

Órgano Administrativo Competente

CONSELLERIA DE SANIDAD

INTRODUCCIÓN

La investigación de residuos en los distintos productos alimenticios de origen animal, se ha desarrollado a lo largo del tiempo tanto a nivel legislativo como a nivel práctico.

Los Reglamentos de la CEE por los que se prohiben determinados residuos y se fijan los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios en alimentos de origen animal han ido desarrollando sistemáticamente los Anexos I, II, III y IV del Reglamento (CEE) nº 2377/90 del Consejo por el que se establece un procedimiento comunitario de fijación de límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal.

El Anexo I corresponde a las sustancias de las cuales se han establecido límites máximos de residuos; el Anexo II corresponde a aquellas sustancias que no es necesario para la protección de la salud humana el fijar un límite máximo de residuos; el Anexo III corresponde a la lista de sustancias a las cuales se les ha fijado límites de residuos provisionales y al Anexo IV corresponden las sustancias que su sola presencia corresponden un riesgo para la salud pública.

A raíz de la publicación del 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, se establece un programa de control para la investigación de ciertas sustancias con acción farmacológica, así como sus residuos que puedan suponer

un riesgo para la salud humana y que puedan permanecer en las carnes de los animales sacrificados, así como en sus productos. A tal fin el Servicio de Higiene de los Alimentos de la Dirección General para la Salud Pública coordina el desarrollo del P.N.I.R.(Plan Nacional de Investigación de Residuos) en la Comunidad Valenciana, realizando el control de residuos tanto en los animales de explotación, a través de las muestras tomadas por la Conselleria de Agricultura y de los animales sacrificados y productos de origen animal, a través de las muestras tomadas por la Conselleria de Sanidad, formando parte de la Comisión Nacional de Coordinación de la Investigación y Control de residuos o sustancias en animales vivos y sus productos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Investigar y detectar la presencia de residuos en los animales y sus productos de origen animal.

2. Evitar el consumo de carnes y otros productos que presenten residuos ya que suponen un grave riesgo para la salud.

ACTIVIDADES

Actividades de la Dirección General para la Salud Pública.

1. La aplicación de la metodología para el muestreo esta basada en los siguientes criterios:

   - Grupo de residuos o sustancias que habrán de detectarse según el tipo de animales, sus piensos y agua de bebida y por productos animales de origen primario, la estrategia de muestreo y el porcentaje mínimo de muestras marcado por el Real Decreto 1749/1998.

- Resultados analíticos obtenidos durante el año anterior.

- Disponibilidad del Laboratorio.

- La toma de muestras se estructura en dos vertientes:

Plan Aleatorio: muestreo oficial programado de animales en granjas de explotación y de animales sacrificados en mataderos, así como en sus productos de la Comunidad Valenciana, en busca de diferentes tipos de sustancias.

Plan Sospechoso: Control de los animales que resultan sospechosos en el matadero por la inspección veterinaria, o bien, por el control durante un periodo de un año o seis meses, de los animales procedentes de las granjas que han resultado positivas al uso de sustancias prohibidas o sustancias autorizadas en límite superior respectivamente, incluidas en el Listado de sospechosos, este listado se crea progresivamente a través de las comunicaciones efectuadas por el Ministerio de Sanidad y Consumo mediante SCIRI.

2. Asignación del número de muestras a tomar en cada Area de Salud.

   En cada Área de Salud las muestras se distribuyen siguiendo criterios de producción en los mataderos de la Comunidad Valenciana.

3. Especificación de tipo de órgano o muestra y las cantidades a tomar de cada uno de ellos.

4. Elaboración del procedimiento a seguir ante la detección de resultados positivos.

Actividades a realizar en los Centros de Salud Pública

5. Planificación de la toma de muestras.

   Se realiza con respecto al Plan aleatorio. Para que la

toma de muestras se produzca sin previo aviso se hace necesario que la distribución por mataderos se realice por el Coordinador Veterinario y que únicamente sea comunicada al Inspector Oficial con la mínima antelación para la toma de muestras.

6. Toma de muestras: Metodología.

   En el Plan aleatorio, las muestras se tomarán en los mataderos o establecimientos de cada Área de Salud, con la menor antelación posible al análisis y como máximo tres semanas antes del mismo. Las muestras recogidas en el matadero deberán ser congeladas para su envío en la fecha indicada.

   Las muestras se tomarán atendiendo a lo establecido en el R.D. 1749/98, cumplimentando las actas, las etiquetas y los precintos debiendo coincidir los datos en todos los documentos.

   Deberán tomarse específicamente los órganos y la cantidad por ejemplar detallados para que el Laboratorio pueda procesar la muestra correspondiente.

   Las muestras se tomarán siempre con carácter oficial es decir por triplicado ejemplar, a excepción de las hormonas en que se toman cuatro ejemplares.

7. Remisión de las muestras al laboratorio.

   Las muestras se deben acompañar de una copia del acta formalizada y de la solicitud de análisis debidamente cumplimentada por los responsables del Plan de Investigación de Residuos de cada Área, debiendo remitir únicamente el ejemplar con el precinto azul (excepto en el caso de hormonas, en el que se mandará el ejemplar azul y el ejemplar indicativo). El resto de los ejemplares deben quedarse bajo la custodia del Centro de Salud en estado de congelación o refrigeración en su caso.

En el Plan de sospechosos se procederá a la inmovilización cautelar de la canal y se remitirán los tres ejemplares al laboratorio para la realización de los análisis en un solo acto.

8. Análisis.

   Los análisis del Plan de Investigación de Residuos se centralizan en el Laboratorio de Salud Pública de Valencia que realiza los análisis de acuerdo a lo establecido según se trate de una muestra correspondiente al Plan Aleatorio o Plan de Sospechosos.

   Los resultados analíticos de residuos son comunicados en todo caso al interesado.

9. Procedimiento Sancionador.

   Ante un resultado analítico positivo, la Unidad de Sanciones inicia el expediente sancionador correspondiente, y en el caso de resultado positivo del análisis contradictorio o dirimente del Plan Aleatorio o bien en caso de análisis positivos correspondientes al Plan de sospechosos, por la unidad de sanciones se procede a la remisión de todo el expediente a la Fiscalía, por si diera lugar a la instrucción de causa penal.

EVALUACIÓN E INDICADORES

El Laboratorio de Salud Pública remitirá a la Dirección General para la Salud Pública los resultados de la aplicación del programa.

Las Unidades de Higiene de los Alimentos de los Centros de Salud Pública remitirán los partes de toma de muestras.

Con los resultados obtenidos en cuanto al número de muestras y resultados analíticos, así como las actuaciones realizadas de acuerdo con los resultados se elabora el

informe de gestión correspondiente al período evaluado.

La Dirección General para la Salud Pública comunica al Ministerio de Sanidad y Consumo los resultados de la aplicación del programa de investigación de residuos, así como las medidas tomadas tras la aparición de muestras positivas.

Con la información generada se obtienen los siguientes indicadores:

- Tabla de toma de muestras en carnes por especies y productos de origen animal en relación con los residuos analizados
- Tabla de aplicación de Kits de Beta-agonistas
- Tabla de muestras de resultado analíticos en carnes por especies y productos de origen animal en relación con los residuos analizados
- Tabla de las determinaciones realizadas y su cuantificación
- nº de canales intervenidas según especies
- nº de canales decomisadas según especies
- nº de expedientes incoados
- nº de expedientes resueltos
- nº de expedientes sobreseídos
- nº de sanciones y cuantía de las sanciones
- nº de expedientes comunicados a la autoridad judicial

INDICADOR	EXPRESIÓN
Grado de cumplimiento	(nº muestras tomadas / nº muestras programadas) x 100
Grado de cumplimiento efectivo	(nº muestras analizadas / nº muestras programadas) x 100
% muestras no aptas	(nº muestras no aptas / nº muestras analizadas) x 100
% grado de cumplimiento de la aplicación kits	(nº kits utilizados / nº kits programados) x 100

PROGRAMA DE VIGILANCIA SISTEMÁTICA EN INDUSTRIAS Y ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

Áreas de Actuación

SECTOR TRANFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

Mecanismo de Intervención

CONTROL OFICIAL

Órgano Administrativo Competente

CONSELLERIA DE SANIDAD

INTRODUCCIÓN

Las intervenciones en la cadena alimentaria con objeto de modificar un peligro o riesgo para la salud, eliminándolo o reduciéndolo, es lo que se ha venido en denominar "Control sanitario de los alimentos" que tiene como finalidad garantizar al consumidor unos alimentos seguros, sanos y saludables.

Sin embargo, es del todo necesario que estas actuaciones se realicen de una forma programada de acuerdo con unos objetivos, de manera que pueda evaluarse el trabajo desarrollado y para que sus conclusiones nos permitan priorizar actuaciones futuras.

En el marco general establecido por el Real Decreto 50/1993 relativo al control oficial de los productos alimenticios, el programa de Vigilancia Sistemática en Industrias y Establecimientos Alimentarios conjuntamente con el programa de Vigilancia Sanitaria de Alimentos, van a permitir abordar el control oficial de los productos alimenticios desde el punto de vista de los principios generales establecidos por el precitado Real Decreto, garantizando de forma habitual, periódica y programada todas las operaciones de control definidas en el mismo.

La vigilancia sistemática se inspira conceptualmente en los principios generales establecidos en la Directiva 89/397/CEE, reguladora del control oficial de los productos alimenticios, donde se establece que la eficacia de los controles se basará

en su regularidad y en su programación en función de criterios adecuados.

El Real Decreto 50/1993 transpone la Directiva al ordenamiento jurídico español y obliga a las Comunidades Autónomas a la remisión al Ministerio competente antes del 1 de marzo de cada año, de los resultados de los programas de control que se han obtenido durante el año anterior, precisando los criterios que se han tenido en cuenta y el número y carácter de los controles realizados y las infracciones comprobadas.

Deviene por tanto actuación básica de la Dirección General para la Salud Pública establecer los criterios generales orientadores de la acción, relativo al carácter y periodicidad de los controles alimentarios, que permita la formulación de los planes de vigilancia en las Áreas de Salud.

Con la puesta en marcha del Programa de Vigilancia Sistemática en Industrias y Establecimientos Alimentarios se pretende asimismo cumplir con uno de los objetivos fundamentales, inherentes a cualquier estructura de gestión, como es el de proceder a una correcta organización de los recursos, a través de las unidades de Salud Pública de las Áreas de Salud, encaminada a la consecución de los objetivos que se persiguen.

El programa de Vigilancia Sistemática en Industrias y Establecimientos Alimentarios no pretende ser un programa más del Servicio de Higiene de los Alimentos de la Dirección General para la Salud Pública, sino el programa marco donde se inscriben todas las actuaciones o programas de control alimentario de la Comunidad Valenciana.

OBJETIVO GENERAL

Adecuación a las exigencias esenciales introducidas por el mercado único estableciendo los criterios generales

orientadores de la acción de control que permita la formulación y puesta en marcha de los Planes de Vigilancia en las Áreas de Salud.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Garantizar de forma habitual, periódica y programada las siguientes operaciones del control oficial de los productos alimenticios en la totalidad de los sectores alimentarios:

   - Inspección.

   - Control de la higiene personal.

   - Examen del material escrito y documental.

   - Examen de los sistemas de verificación aplicados eventualmente por las empresas y de los resultados que se desprenden de los mismos.

2. Optimización de los recursos sanitarios de inspección:

   - Determinar la eficiencia de los servicios de inspección (orientado a medir el consumo de recursos).

ACTIVIDADES

Actividades de la Dirección General para la Salud Pública

1. Actualización del documento "Criterios Generales Orientadores de la Acción de Control" con periodicidad anual, donde se establecen para cada actividad de control alimentario los criterios de inspección.

2. Diseño de protocolos metodológicos para la elaboración del plan de vigilancia.

3. Revisión y aprobación del Plan de Vigilancia de las Áreas de Salud.

4. Evaluación y seguimiento.

Actividades de los Centros de Salud Pública

5. Actualización del mapa sanitario de industrias y establecimientos alimentarios.

6. Definición de objetivos.

7. Formulación del Plan de Vigilancia .

8. Implantación del Plan de Vigilancia.

9. Evaluación y seguimiento.

PLAN DE VIGILANCIA DEL ÁREA

El Plan de Vigilancia del Área consistirá en la planificación operativa que con carácter anual realiza el Centro de Salud Pública siguiendo las directrices en materia de Seguridad Alimentaria de la Conselleria de Sanidad y que comprende necesariamente:

1. Determinar los objetivos a alcanzar durante el periodo referido a las actividades de control sobre industrias y establecimientos alimentarios, que vendrá condicionado por:

   a) Criterios generales orientadores de la acción de control.

   b) Caracterización del mapa sanitario de industrias y establecimientos del área.

   c) Recursos humanos disponibles.

2. Elaboración de los planes de trabajo individualizados de cada uno de los inspectores del área.

3. Disponer de los mecanismos de control que permitan medir y evaluar el cumplimiento del plan con objeto de disponer de las medidas necesarias para la corrección inmediata de las desviaciones.

El Plan de Vigilancia de cada área debe ser revisado y aprobado con antelación a su puesta en marcha por la Dirección General para la Salud Pública con objeto de:

- Asegurar que las coberturas de inspección previstas en los diferentes sectores y actividades alimentarias responden con carácter general al menos a la hipótesis aceptable dentro de cada actividad alimentaria.

- Valorar la dificultad de los objetivos previstos.

- Proponer modificaciones.

EVALUACIÓN E INDICADORES

Con objeto de evaluar la regulación del control sanitario de los establecimientos e industrias alimentarias, se procede a la utilización de indicadores que permitan observar y proponer la corrección de desviaciones a lo establecido en el documento de "Criterios Generales Orientadores de la Acción de Control".

Desde la Dirección General para la Salud Pública se estudian los Planes de Vigilancia de las diferentes Áreas de Salud propuestos por los Centros de Salud Pública que, una vez aprobados y tras su puesta en marcha, se evalúan periódicamente a través de los siguientes indicadores:

1. Presión Inspectora: expresa el número de inspecciones

realizadas por inspector y día.

2. Presión Inspectora Veterinaria: Expresa el número de inspecciones realizadas por veterinario y día, obteniéndose de la siguiente fórmula:

$$PIV = \frac{\text{Nº actas}}{VA^* \times \text{Nº días hábiles año}}$$

VA: Número de veterinarios de área dedicados exclusivamente a inspección (no intervienen en la actividad de control en mataderos)*

$$VA^* = VA - \frac{\text{Nº horas matadero } (VA_{A+M})}{\text{Nº horas hábiles año}}$$

$VA = VA_A + VA_{A+M}$

VA_A = veterinarios de área que no realizan funciones de control en mataderos.

VA_{A+M} = veterinarios de área que compaginan el control de mataderos con otras actividades de vigilancia alimentaria.

Nº días hábiles año = 240

Nº horas hábiles año = 1800

3. Presión inspectora farmacéutica: expresa el número de inspecciones realizadas por farmacéutico y día, obteniéndose de la siguiente fórmula:

$$PIF = \frac{\text{Nº actas}}{\text{FT x Nº días hábiles año}}$$

4. Presión sancionadora expresa en porcentaje el número de actas remitidas a procedimiento respecto del total de actas levantadas y se obtiene de la siguiente fórmula:

$$PS = \frac{\text{Nº actas remitidas a Procedimiento}}{\text{Nº actas}} \times 100$$

5. Presión sancionadora determinante expresa en porcentaje el número de actas remitidas a procedimiento del total de actas que reflejan alguna deficiencia y se obtiene de la siguiente fórmula:

$$PSD = \frac{\text{Nº actas remitidas a Procedimiento}}{\text{Nº actas con Deficiencias}} \times 100$$

INDICADOR	EXPRESIÓN
grado de cumplimiento	(nº actas realizadas / nº actas programadas) x 100
% establecimiento con deficiencias	(nº establecimientos con deficiencias / nº establecimientos inspeccionados) x 100
% establecimiento con deficiencias estructurales	(nº establecimientos con deficiencias estructurales / nº establecimientos inspeccionados) x 100
% establecimiento con deficiencias por manipulación	(nº establecimientos con deficiencias por manipulación/ nº establecimientos inspeccionados) x 100
% establecimiento con deficiencias por higiene de los locales	(nº establecimientos con deficiencias higiene locales / nº establecimientos inspeccionados) x 100
% establecimiento con deficiencias por higiene del personal	(nº establecimientos con deficiencias higiene personal/ nº establecimientos inspeccionados) x 100
% establecimiento con deficiencias por equipos	(nº establecimientos con deficiencias equipos/ nº establecimientos inspeccionados) x 100

Desde los Centros de Salud Pública, con la periodicidad oportuna, se remitirá a cada inspector información puntual de su actividad con el propósito de aportar elementos objetivos útiles para la autoevaluación de la estructura de gestión, representada por el Centro de Salud Pública, que posibilite la aplicación de las medidas correctoras adecuadas para la consecución de los objetivos establecidos, así como la necesaria retroinformación hacia los profesionales sanitarios implicados. La información se expresa mediante Indicadores referidos al área de salud en general y a cada profesional, con objeto de facilitarle su comparación y el conocimiento de la evolución de actividad.

PROGRAMA DE ORDENACIÓN ALIMENTARIA

Áreas de Actuación

SECTOR TRANFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

AGUAS DE CONSUMO PÚBLICO

Mecanismo de Intervención

CONTROL OFICIAL

INFORMACIÓN A LOS CONSUMIDORES

Órgano Administrativo Competente

CONSELLERIA DE SANIDAD

INTRODUCCIÓN

La Ordenación Alimentaria comprende las actividades de tramitación y resolución de las autorizaciones sanitarias en el ámbito alimentario, la gestión de los registros correspondientes, la evaluación de los productos alimenticios que lo requieren de acuerdo con la legislación vigente, así como la emisión de informes sanitarios de carácter vinculante para el reconocimiento del derecho a la utilización de determinadas denominaciones en las aguas envasadas.

El artículo 3º del Real Decreto 1712/19991, fija en el caso de las industrias y/o establecimientos alimentarios, la necesidad de una autorización sanitaria de funcionamiento que deberá conceder la Comunidad Autónoma competente por razón del lugar de ubicación de las industrias. Dicha autorización es obligatoria y será previa a la inscripción correspondiente, estando condicionada al cumplimiento de la normativa sanitaria aplicable en cada caso.

El Decreto 87/1999 por el que se aprueba el Reglamento de la Conselleria de Sanidad asigna a la Dirección General para la Salud Pública entre otras funciones, la autorización sanitaria de industrias y/o establecimientos alimentarios, así como la gestión del Registro General Sanitario de Alimentos.

En la Comunidad Valenciana, la inscripción de las industrias y establecimientos alimentarios autorizados, se lleva a cabo en dos registros diferentes en función de la actividad realizada. Las de carácter industrial se inscriben en el

Registro General Sanitario de Alimentos, y los establecimientos menores en el Registro correspondiente que es de ámbito autonómico y provincial, tras ser autorizados por el Director Territorial.

El Registro General Sanitario de Alimentos, regulado por el Real Decreto 1712/1991 de 29 de noviembre, es el órgano administrativo en el que han de inscribirse las industrias y establecimientos alimentarios situados en territorio nacional que quedan englobadas en el ámbito de aplicación del mencionado Real Decreto, así como los productos allí señalados: aguas minerales naturales y de manantial y los preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales.

Este Registro tiene carácter nacional y público y se considera como Registro unificado para todas las inspecciones que en materia alimentaria se llevan a cabo en todo el territorio nacional.

El procedimiento de tramitación de expedientes de solicitud de autorización e inscripción en el mencionado Registro está regulado por la Orden de la Conselleria de Sanidad, de 27 de marzo de 2000. La Orden de la Conselleria de Sanidad, de 6 de junio de 1997, modificada por la Orden de 27 de marzo de 2000, regula y dicta las normas para la autorización de los Establecimientos Menores.

La autorización sanitaria de funcionamiento de las empresas del sector alimentario se otorga una vez se ha comprobado, mediante inspección sanitaria y estudio de la documentación que acompaña a la solicitud, la adecuación de las instalaciones y actividad de la empresa a la normativa sanitaria vigente. Así mismo deben autorizarse todas las modificaciones que se produzcan en las actividades, instalaciones y datos de las empresas.

En este contexto, la autorización sanitaria de industrias y establecimientos y la gestión de los respectivos registros, adquiere un carácter esencial en las actividades de higiene de

los alimentos, en especial aquellas relacionadas con el control sanitario, constituyendo un elemento esencial para los servicios de inspección, ya que asegura la posibilidad de actuar con rapidez y eficacia en aquellos casos en que exista un peligro para la salud pública.

En relación con los productos dietéticos, el Real Decreto 431/1999, de 12 de marzo, por el que se modifica la Reglamentación Técnico Sanitaria, de preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales, establece que son las autoridades sanitarias de la Comunidad Autónoma donde se efectúe la primera comercialización del producto, y en nuestro caso la Dirección General para la Salud Pública, la encargada de resolver sobre la adecuación o no de los productos elaborados en territorio nacional o de la Unión Europea, a lo establecido en la citada normativa.

La Ley 22/1973 de 21 de julio, reguladora de Minas, así como el Real Decreto 1164/1991 de 22 de julio por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria de aguas de bebida envasadas, establece la necesidad de obtener el Reconocimiento del derecho a la utilización de las denominaciones «agua mineral natural» o «agua de manantial» con carácter previo a la explotación del manantial o captación. La concesión del reconocimiento es competencia de la Conselleria de Industria y Comercio previo informe de la Dirección General para la Salud Pública, el cual tiene carácter vinculante. Así mismo compete a esta Dirección General el estudio de la calidad sanitaria y etiquetado del agua envasada para su autorización y posterior inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos.

Dado el carácter obligatorio de la obtención de la autorización sanitaria de industrias y/o establecimientos alimentarios con anterioridad a su entrada en funcionamiento, la tramitación de los expedientes debe regirse por criterios de celeridad y eficacia, a fin de garantizar un correcto funcionamiento de los servicios de control, evitar posibles perjuicios de índole económica a los administrados y asegurar la

percepción positiva del servicio prestado.

Es desde esta filosofía de producción de servicios aproximándolos a los ciudadanos, donde se entienden las medidas adoptadas por la Dirección General para la Salud Pública, tendentes a la descentralización de la tramitación de los expedientes de autorización sanitaria en los Centros de Salud Pública de las diferentes áreas sanitarias, así como a la implantación de sistemas informáticos de gestión de expedientes que permitan comunicar entre sí las distintas fases de la tramitación y conocer automáticamente y en todo momento el punto en que se encuentra cada expediente.

El esfuerzo realizado en este sentido resulta primordial si tenemos en cuenta que el número de industrias y/o establecimientos autorizados en la Comunidad Valenciana es de 55.527, de las cuales 11.600 están inscritas en el Registro General Sanitario de Alimentos y 43.927 en el Registro de Establecimientos Menores.

OBJETIVO GENERAL

Garantizar la protección de la salud a través de la autorización sanitaria de las industrias y/o establecimientos alimentarios y de la posterior actualización continuada de los datos registrales, lo que permite una adecuada programación de los controles oficiales.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Garantizar que las industrias y/o establecimientos alimentarios a autorizar cumplan la legislación sanitaria que les es de aplicación.

2. Acelerar la evaluación de los productos dietéticos evitando así el mantenimiento en el mercado de productos

que no se adecuan a la legislación.

3. Normalizar los sectores que dedican su actividad, entre otras, a la elaboración y comercialización de los productos comúnmente denominados «frontera».

4. Mejorar y agilizar la tramitación de las solicitudes de autorización sanitaria de forma que se cumplan los plazos legalmente establecidos para ello.

5. Homogeneizar las actuaciones en materia de autorización sanitaria de las diferentes Areas de Salud y Direcciones Territoriales.

6. Informatizar la tramitación de expedientes en los tres niveles de actuación: Centros de Salud Pública, Direcciones Territoriales y Dirección General para la Salud Pública.

ACTIVIDADES

La consecución de los objetivos anteriores requiere el desarrollo de una serie de actividades a realizar, según los casos, por las Áreas de Salud, por las direcciones Territoriales o por la Dirección General para la Salud Pública. Estas actividades son:

Sobre autorización Sanitaria de industrias y establecimientos alimentarios.

1. Supervisión y resolución de las solicitudes de autorización sanitaria de establecimientos y/o industrias alimentarias para su inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos o en el de Establecimientos Menores, que se presenten en los respectivos Centros de Salud Pública.

2. Emisión de normas internas encaminadas a cumplir los

plazos de tramitación de expedientes establecidos en el Decreto 166/1994, de 19 de agosto, del Gobierno Valenciano.

3. Coordinación de los procedimientos y pautas de actuación de las Direcciones Territoriales y Centros de Salud Pública.

4. Revisión periódica de las características de calidad y salubridad del agua utilizada en las empresas alimentarias, procedentes de captaciones propias.

5. Iniciación de oficio de expedientes de anulación de la autorización sanitaria de industrias y/o establecimientos que presenten deficiencias higiénico-sanitarias, hayan cesado en la actividad o no hayan solicitado la convalidación.

6. Actualización de los listados de empresas autorizadas para el intercambio intracomunitario, al objeto de facilitar el control sanitario y no interferir con el libre intercambio de mercancías en el territorio de la Unión Europea.

Registro Específico de productos.

7. Evaluación y resolución de expedientes de productos dietéticos elaborados en el territorio nacional o precedentes de la Unión Europea, así como tramitación al Ministerio de los procedentes de terceros países.

8. Elaboración de las propuestas de resolución de recursos presentados a denegaciones de productos dietéticos.

9. Revisión de productos dietéticos ya autorizados al objeto de comprobar su adaptación a las modificaciones que se van produciendo en la legislación

correspondiente.

10. Informatización de los datos correspondientes a productos dietéticos denegados por el Ministerio de Sanidad y Consumo o por los Organos competentes de las diferentes Comunidades Autónomas, lo que permite disponer de información rápida y actualizada en el caso de alertas alimentarias relacionadas con estos productos.

11. Estudio de la calidad sanitaria y etiquetado de aguas envasadas minerales naturales o de manantial para su autorización e inscripción en el Registro General sanitario de Alimentos.

Emisión de informes y certificaciones.

12. Emisión de informes sanitarios para la obtención del Reconocimiento del derecho al uso de las denominaciones «agua mineral natural» o «de manantial», a solicitud de la Conselleria de Industria y Comercio.

13. Emisión, a petición de parte, de certificaciones de autorización sanitaria.

Elaboración de Normativa sobre Ordenación Alimentaria

14. Elaboración de Normativa específica sobre temas de Ordenación Alimentaria en el ámbito de las competencias de la Conselleria de Sanidad.

    Transmisión de información a consumidores e industriales del sector alimentario.

15. Edición de material divulgativo con información relativa a la solicitud de autorizaciones sanitarias de

empresas del sector alimentario.

16. Respuesta a consultas planteadas por industriales, consumidores, etc.

EVALUACIÓN E INDICADORES

La evaluación del programa de Ordenación Alimentaria se lleva a cabo con periodicidad anual y se centra fundamentalmente en la valoración del proceso de tramitación de expedientes, determinando:

a) Eficacia en la tramitación (% de expedientes resueltos versus expedientes que han tenido entrada).

b) Adecuación del tiempo de tramitación a los plazos legalmente establecidos para cada tipo de expediente, determinando como incide cada una de las fases de la tramitación (en el Centro de Salud, respuesta inspectora, en la Dirección General/Dirección Territorial) en el cómputo global del tiempo.

1. Indicadores utilizados

1.1 Eficacia en la resolución.

INDICADOR	EXPRESIÓN
% Expedientes resueltos	(Nº Exp. Resueltos / Nº solicitudes) X 100
% Expedientes autorizados	(Nº Exp. autorizados / Nº solicitudes) X 100
% Expedientes denegados	(Nº Exp. Denegados / Nº solicitudes) X 100
% Expedientes anulación	(Nº Exp. De Anulación / Nº solicitudes) X 100
% Expedientes archivados	(Nº Exp. Archivados / Nº solicitudes) X 100
% Expedientes caducados	(Nº Exp. Caducados / Nº solicitudes) X 100
% Denegaciones recurridas	(Nº Denegaciones Recurridas / Nº denegaciones) X 100
% Anulaciones recurridas	(Nº Exp. De Anulación Recurridos/Nº Anulaciones) X 100
% Expedientes devueltos al Centro de Salud Pública	(Nº Exp. Devueltos a un Centro/ Nº exp. Remitidos por ese Centro) X 100

El cálculo se lleva a cabo para el total de expedientes tramitados, para las diferentes actividades y para cada uno de los tipos de solicitudes (Autorización inicial, Convalidación, cambio de domicilio, Cambio de titularidad/denominación, Ampliación de actividad, ampliación de instalaciones, Registro específico de producto) y expedientes de anulación.

1.2. Tiempo de tramitación.

INDICADOR	EXPRESIÓN
Tiempo total de tramitación (t) : nº de días	(Fecha resolución)-(Fecha inicio exp.)
Tiempo tramitación en Centro (tCSP) : nº de días	(Fecha entrada DGSP)-(Fecha inicio exp.)
Respuesta inspectora (Insp) : nº de días	(Fecha 1ª inspección)-(Fecha inicio exp.)
Tiempo de tramitación en Dirección General (tDGSP) : nº de días	(Fecha entrada en DGSP)-(Fecha resolución)

Estos indicadores se aplican a cada Centro de Salud Pública, por tipo de expediente y por sectores alimentarios.

PROGRAMA DE CONTROL DE MATADEROS

Áreas de Actuación

SECTOR TRANFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

Mecanismo de Intervención

CONTROL OFICIAL

AUTOCONTROL

TRAZABILIDAD

Órgano Administrativo Competente

CONSELLERIA DE SANIDAD

INTRODUCCIÓN

El sector de mataderos en nuestra Comunidad destaca por la mayor contribución en la producción de carnes en relación con el sector de producción ganadera, correspondiendo una balanza comercial respecto de los animales vivos procedentes de nuestra comunidad en un 23% frente al 77% procedente de fuera de nuestra Comunidad. Contando actualmente con 121 mataderos para las distintas especies y una producción total en TM/año de 304.002,805.

Así mismo, nuestros mataderos se caracterizan por la diversidad en relación a los distintas especies sacrificadas y volumen de producción, destacando los establecimientos de mayor producción por su elevada tecnología.

La inspección veterinaria en mataderos está considerada como un elemento prioritario dentro del ordenamiento de los recursos sanitarios referidos a los controles oficiales en el aseguramiento de la salubridad de los alimentos.

La exigencia en la consecución de un elevado nivel sanitario de los animales de producción con destino al consumo humano, la actualización de los sistemas de inspección veterinaria en matadero, junto con el avance y desarrollo de los sistemas de autocontrol en este sector, consigue el establecimiento de un conjunto de medidas que garantizan la higiene y salubridad de las carnes producidas en los mataderos.

La inspección en mataderos por su importancia y

repercusión en la salud de la población y a diferencia de otras actividades alimentarias, viene expresamente regulada en la normativa comunitaria y nacional determinando las actuaciones y los controles a realizar por la inspección en cada una de las fases de carnización, requiriéndose en todas ellas la constante presencia de la inspección veterinaria.

Por la actividad inspectora desarrollada en este sector de mataderos, se alcanza la base para el control sanitario de los animales y fundamentalmente de la producción de carne destinada al consumo humano.

OBJETIVO GENERAL

Garantizar la salubridad e higiene de las carnes con destino al consumo humano.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Eliminación de la cadena alimentaria de las carnes procedentes de animales con enfermedades transmisibles al hombre y a los animales (zoonosis y epizootias).

2. Eliminación de la cadena alimentaria de las carne procedentes de animales con residuos prohibidos o con restos de tratamientos utilizados en producción animal.

3. Asegurar la producción higiénica de la carne destinada al consumo.

4. Garantizar las condiciones higiénico-sanitarias de los mataderos en cumplimiento de la normativa.

5. Garantizar el origen y procedencia de las carnes, en base a la trazabilidad.

6. Dictaminar la aptitud de las carnes para el consumo

humano.

7. Bienestar animal, proteger a los animales durante el sacrificio o matanza, incluyendo el desplazamiento, estabulación, sujeción y aturdido.

8. Disponer de un sistema de información (SIMAT) generado por la actividad inspectora con el fin de evaluar la información.

ACTIVIDADES

Con el fin de llevar a cabo los objetivos referidos en los mataderos se realizan las siguientes actividades:

1. La inspección ante-morten y post-morten realizada en los mataderos:

   - Los animales serán sometidos a la inspección ante-morten según las reglas de la profesión veterinaria, permitiendo detectar los animales con síntomas de enfermedad o alteraciones, o bien encontrar un estado general que haga sospechar de la aparición de una enfermedad, además de detectar signos que indiquen la administración de sustancias de efectos farmacológicos.

   - Todas las partes del animal, están sometidas a una inspección veterinaria post-morten para asegurar la aptitud para el consumo humano de las carnes.

2. Control de los decomisos de animales y su destino, órganos y tejidos, derivados de la inspección veterinaria, clasificándolos como materiales de bajo riesgo, materiales de alto riesgo.

3. Control de los decomisos y destino de los materiales especificados de riesgo MER, como consecuencia de los

controles de carácter preventivo, en relación con las encefalopatías espongiformes transmisibles (EET).

4. Control de los subproductos y su destino, obtenidos en la producción de carnes, destinados a las distintas industria de transformación.

5. Realización de la toma de muestras, de acuerdo con los programas establecidos y siempre que el inspector veterinario lo considere necesario, en:

   - Programa Nacional de Residuos.

   - Programa de Vigilancia y control epidemiológica BSE.

   - Control triquinelosis.

   - Control de la higiene de la carne.

6. Supervisión del Autocontrol realizado por la empresa, en base a la responsabilidad que tiene el establecimiento de cumplir con las normas de higiene y su control.

7. Control de la Higiene de la carne, mediante la puesta en marcha de las guías de buenas practicas de higiene y manipulación y cumplimiento de los pre-requisitos de higiene.

8. Control de los manipuladores de la carne, a través del aseguramiento de la formación/información de los manipuladores.

9. Control de los equipos e instalaciones mediante el cumplimiento de los pre-requisitos.

10. Registro de los controles veterinarios con la siguiente documentación oficial:

    - Libro oficial de Mataderos con los registros de la inspección ante-morten y post-morten.

- Parte de Producción de carnes.

- Parte de declaración de las Zoonosis.

- Parte de Decomisos.

- Parte de Vigilancia epidemiológica de las EET y decomisos de los materiales especificados de riesgo.

- Parte de sacrificio de Campañas de Saneamiento Ganadero.

- Registro de las autorizaciones expedición a Tª > 7ºC.

- Registro de autorizaciones preimpresión documentos y marcas sanitarias.

- Registro control de la higiene del proceso.

- Registro supervisión del autocontrol de la empresa.

- Parte actividad inspectora de mataderos.

- Parte de tasas de carnes frescas.

- Actas e informes generados por las actuaciones de inspección.

11. Control de la trazabilidad de las carnes, a través de los procedimientos establecidos y documentos del matadero, que permita disponer en cualquier momento de una relación única entre la identificación animal y la comercialización de sus carnes .

12. Control del etiquetado obligatorio de acuerdo con los Reglamentos Comunitarios en la carne de vacuno, estableciendo una relación única entre la identificación individual del animal y la carne.

13. Supervisión de la trazabilidad e identificación del hígado de bovino, que permita establecer la

correlación entre la identificación individual de cada hígado y el origen del ganado.

14. Control del marcado de inspección veterinaria con el marcado de las canales, marcado hígado de bovino, porcino y solípedos, el marcado de despojos y subproductos y marcados especiales.

15. Control de la documentación de acompañamiento comercial de las carnes según destino y distribución, mercado local, nacional o internacional.

EVALUACIÓN E INDICADORES

Este apartado recoge la información relativa al control de la actividad en mataderos analizándose la actividad de los recursos existentes en cuanto a recursos de inspección y de producción de carnes, y los indicadores sanitarios diferenciando los indicadores de Salud Pública de los de Sanidad animal, así como los de control de la Higiene.

Las actividades de control oficial que en este sector de producción suponen un consumo de recursos no equiparable a la inspección de los restantes sectores.

La evaluación, tanto de los recursos utilizados como de las actividades generadas en los mataderos, se realiza a partir de la información recogida en los partes y registros de control veterinario oficial.

1. Indicadores de actividad

1.1. Recursos existentes:

nº mataderos por especies.

nº de inspectores veterinarios oficiales dedicados.

a tiempo completo o parcial a mataderos.

Carga de trabajo de inspección en mataderos. Este indicador expresa en porcentaje los recursos veterinarios empleados en el control de mataderos del total de los servicios veterinarios y se obtiene de la siguiente fórmula:

$$CTM = \frac{IVM + VA_M + \dfrac{\text{nº horas matadero } VA_{A+M}}{\text{nº horas veterinario/año}}}{IVM + VA_M + VA_{A+M} + VA_A} \times 100$$

$IVM + VA_M + VA_{A+M} + VA_A$ = totalidad de los servicios veterinarios exceptuados los coordinadores veterinarios de área

IVM: Inspectores Veterinarios de Mataderos

VA_M: Veterinarios de Área que realizan exclusivamente funciones de control de mataderos

VA_{A+M}: Veterinarios de Área que compaginan el control de mataderos con otras actividades de vigilancia alimentaria

VA_A: Veterinarios de Área que no realizan funciones de control de mataderos

nº horas veterinario año = 1800

Producción de carnes:

nº de animales sacrificados por especies.

Toneladas de producción por especies.

2. Indicadores sanitarios

2.1. Indicadores de Salud Pública:

Enfermedades zoonóticas: nº de animales afectados por decomisos parciales o totales por especie y causa.

Relación entre el nº de animales afectados por decomisos parciales o totales por especies y causa y el nº de animales sacrificados.

Porcentaje de animales sometidos al control de Residuos en carnes frescas por especies en relación con el total de animales sacrificados.

nº de animales bovinos, ovinos/caprinos sometidos al control analítico de las EET, según edad y procedencia.

2.2. Indicadores de Sanidad Animal:

Enfermedades epizoóticas: nº de animales afectados por decomisos parciales o totales por especie y causa.

Relación entre el nº de animales afectados por decomisos parciales o totales por especies y causa y el nº de animales sacrificados.

nº animales sacrificados por campañas de Saneamiento ganadero.

2.3. Indicadores de control de la Higiene:

nº establecimientos que cumplen con la normativa.

nº establecimientos con deficiencias que no afectan a la salubridad de las carnes.

nº de establecimientos cesados en la actividad.

PROGRAMA DE SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS

Áreas de Actuación

SECTOR TRANFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

Mecanismo de Intervención

CONTROL OFICIAL

Órgano Administrativo Competente

CONSELLERIA DE SANIDAD

INTRODUCCIÓN

La Vigilancia sistemática se inspira conceptualmente en los principios generales establecidos en la Directiva 89/397/CEE, traspuesta al ordenamiento jurídico español mediante el Real Decreto 50/1993, de 15 de enero, del Ministerio de relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno, por el que se regula el control oficial de los productos alimenticios, donde se establece que la eficacia de los controles se basará además, en su aplicación habitual, periódica y programada, en función de criterios adecuados.

Devino por tanto, como actuación básica de la Dirección General para la Salud Pública el establecimiento de los criterios generales orientadores de la acción de control, relativo al carácter y periodicidad de los controles alimentarios, que permitió la elaboración de los Programas de vigilancia de las Áreas de Salud.

Si bien, el programa de Vigilancia Sistemática pretende cumplir con un objetivo fundamental, como es el de la racionalización de los recursos, dirigidos a la consecución de objetivos predeterminados, se hace necesario sistematizar de una manera ordenada la supervisión de las labores del control oficial, que de manera habitual se ha venido realizando por parte del Servicio de Higiene de los Alimentos de la Dirección General para la Salud Pública y las Unidades de Coordinación Veterinaria e Higiene de Alimentos de las Áreas de Salud mediante el consecuente Programa de supervisión del control oficial.

La supervisión de los órganos inferiores recae sobre el superior inmediato. En la estructura de control alimentario, se plantean tres niveles de actuación: El primero recae sobre el funcionario que realiza de forma directa el control oficial en los establecimientos alimentarios (Veterinarios de área, Inspectores veterinarios de matadero y farmacéuticos titulares). El segundo nivel lo constituyen los coordinadores veterinarios y técnicos de higiene que realizan la supervisión de la actividad de control de los funcionarios del primer nivel. Por ultimo los auditores de sistemas de control dependientes de la Dirección General para la Salud Pública efectúan la supervisión de los dos niveles anteriores.

Por otra parte, la realización de las actividades propias del control oficial por los agentes responsables de su ejecución supone la necesidad de normalizar homogeneizar y procedimentar sus actuaciones en aras de una mejora en la calidad del servicio para la empresa alimentaria, y en ultima instancia, para el consumidor.

OBJETIVO GENERAL

Garantizar la elaboración, almacenamiento, distribución, venta y suministro a los consumidores de alimentos seguros, mediante la optimización de las labores de control oficial.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Garantizar la correcta aplicación de las operaciones de control oficial de los productos alimenticios en la totalidad de los sectores alimentarios.

2. Homogeneizar los criterios de control entre los servicios oficiales de todas las áreas de salud.

3. Establecer procedimientos e instrucciones de trabajo

documentados, consistentes con los requisitos de la normativa aplicable

4. Implementar efectivamente los procedimientos e instrucciones entre los responsables de su ejecución y control.

ACTIVIDADES

Actividades de la Dirección General para la Salud Pública

1. Diseño del protocolo metodológico del procedimiento supervisor

2. Diseño del cuestionario-protocolo específico de supervisión

3. Establecer criterios generales para la elaboración de los planes de supervisión

4. Diseño de indicadores

5. Revisión y aprobación de los planes de supervisión de las Áreas de Salud

6. Elaboración y ejecución del plan de supervisión de la Dirección General para la Salud Pública

7. Evaluación y seguimiento

8. Participación en la elaboración, difusión y control de los procedimientos e instrucciones

Actividades de los Centros de Salud Pública.

Participación en el diseño de los cuestionarios-protocolo específico de supervisión.

1. Elaborar y ejecutar el plan de supervisión del área.

2. Aplicación de las medidas las correctoras oportunas

3. Participación en la elaboración, difusión y control de los procedimientos e instrucciones

PLAN DE SUPERVISIÓN

El Plan de Supervisión consistirá en:

- Planificación operativa que con carácter anual realizan los dos niveles superiores de actuación (Dirección General para la Salud Pública y Centros de Salud Pública) de las actividades de verificación sobre la adecuación y eficacia de las labores propias del control oficial y que comprenderá necesariamente:

  1. **D**eterminar los objetivos a alcanzar durante el periodo referido a tipo y numero de establecimientos a supervisar y que vendrá condicionado por:

  Prioridades predeterminadas por la Dirección General para la Salud Pública

  Criterios mínimos establecidos en el Programa de Vigilancia Sistemática

  Número de inspectores a supervisar

  2. Elaborar y proponer el plan de supervisión del área, por los Centros de Salud Pública, para su aprobación por la Dirección General para la Salud Pública.

- Elaboración, difusión, mantenimiento y control de documentación, referente a los procedimientos e instrucciones referidos al control oficial.

METODOLOGÍA DE LA SUPERVISIÓN:

Examen metódico que se realiza para determinar si las actividades y los resultados de las labores de control oficial cumplen las disposiciones previamente establecidas de forma efectiva y son adecuadas para alcanzar los objetivos de seguridad alimentaria

Mediante este procedimiento se pretenden los siguientes fines:

- Proporcionar a la propia administración la confianza de que los sistemas de control están funcionando correctamente. La retroalimentación generada por estos procedimientos de supervisión suministra las bases sobre las cuales los responsables pueden obtener la confianza en el sistema implementado o decidir que mejoras son necesarias.

- Proporcionar confianza en el consumidor, al tener la certeza de que el control oficial resulta efectivo y que los establecimientos alimentarios proporcionan alimentos seguros.

- Detectar y observar problemas operacionales en el control oficial, que serán detectados en los procedimientos de supervisión.

- Suministrar retroalimentación para poder tomar acciones correctoras y de mejora en las tareas de control oficial

OBJETIVOS DE LA SUPERVISIÓN:

Cumplir con una exigencia comunitaria plasmada en la normativa sobre control oficial y en los informes realizados en las misiones de evaluación de los controles por inspectores de la Dirección General de Sanidad y Protección de los

Consumidores de la Comisión Europea.

- Cumplir con una función de control inherente a toda organización
- Comprobar el grado de adaptación de los establecimientos alimentarios a la legislación alimentaria vigente.
- Comprobar la eficacia de los controles propios del establecimiento
- Comprobar la adecuación de las operaciones de control oficial
- Adopción de medidas correctoras, si hubiera lugar

ETAPAS DE UNA SUPERVISIÓN:

1. Preparación:

La preparación de la supervisión comprende la recolección de la información y la planificación y preparación de la supervisión propiamente dicha.

1.1 Recolección de la información

Se debe de contar previamente con información sobre el establecimiento supervisado: actividades autorizadas y realizadas, tamaño y estructura de la organización, actas e informes previos, etc.

Determinar previamente los criterios de la supervisión (normas e instrucciones contra las que se van a evaluar las actividades.)

1.2 Planificación y preparación

Estimar la cantidad de trabajo y tiempo que es necesario

invertir en el proceso supervisor, y pactar fechas y horas con la organización y/o establecimiento supervisado.

Determinar el enfoque necesario en el proceso supervisor.

Preparación del plan de la supervisión determinando las funciones del equipo supervisor.

Preparación de los documentos de trabajo: Listas de verificación, formatos, normas, registros, etc.

Notificación al supervisado del Plan de supervisión.

2. Ejecución y Desarrollo:

Esta etapa incluye la reunión de apertura, el proceso de supervisión y la reunión final.

2.1. Reunión de apertura

Los objetivos de esta reunión suponen la presentación del equipo, informar sobre el objeto y alcance de la visita, el procedimiento a seguir, desarrollo, proceso de comunicación de los resultados y atender a las posibles cuestiones que pueda plantear la parte auditada.

2.2. Proceso de supervisión

La supervisión propiamente dicha supone en primer lugar la verificación documental, con el fin de comprobar que los sistemas documentados cumplen adecuadamente los requisitos de la norma aplicable. En segundo lugar supone comprobar mediante la verificación de conformidad o de implementación, sí las operaciones propias de la

actividad coinciden con las planteadas.

Con el fin de facilitar el proceso de supervisión se utilizarán los "cuestionarios-protocolo" específicos como lista de verificación.

La ejecución de la supervisión se efectuará durante las instalaciones en plena actividad, con el objeto de observar "in situ" las actuaciones operativas.

Se evaluarán en exclusiva evidencias objetivas de la existencia de no conformidades, entendiéndose como tal las informaciones cuya veracidad puede demostrarse, basada en hechos obtenidos mediante observación, medición, ensayo u otros medios.

2.3. Reunión final

Comprenderá:

La reunión del supervisor con el personal sanitario donde se expondrá un resumen de los resultados de la supervisión y que abarcará todos aquellos aspectos relativos a requisitos del establecimiento y sus controles, y adecuación de las operaciones del control oficial.

La reunión del supervisor y personal sanitario con el responsable o titular del establecimiento donde se comunicará al industrial las no conformidades observadas que deberán ser corregidas por la empresa

3. Informe:

El informe se realizará por el supervisor de manera inmediata con los datos obtenidos a partir del cuestionario-protocolo, así como de cualquier otra consideración obtenida de la visita, siempre en base a evidencias objetivas y deberá abordar necesariamente los siguientes apartados:

- cumplimiento de los requisitos del establecimiento
- eficacia de los controles propios del establecimiento
- adecuación de las operaciones de control oficial
- medidas correctoras.

El informe deberá señalar que medidas correctoras deberán se subsanadas de manera inmediata (higiene, control…) de aquellas que puedan estar sometidas a un plazo razonable (estructurales).

El informe final deberá ser: completo, informativo, exacto, preciso, formal, conciso, claro y comprensible, con el fin de que pueda ser utilizado por los establecimientos y servicio oficial para tomar las decisiones y medidas correctoras oportunas.

4. Cierre:

Se efectuará el cierre de la supervisión tras la remisión de los informes, mediante los procedimientos siguientes:

4.1. Entrevista personal con el inspector supervisado para hacerle entrega oficial del informe, desarrollando ampliamente las medidas correctoras aplicables en cada caso.

4.2. El envío del informe por la entidad supervisora a la empresa, ciñéndose exclusivamente a aquellas medidas correctoras que la misma tiene que aplicar.

4.3. Remisión del informe a la Dirección General para la Salud Pública, si procede.

La supervisión se cierra tras la adopción e implementación de las medidas oportunas por el responsable de acometerlas y la acción de control necesaria que verifique la corrección de

las deficiencias.

EVALUACIÓN E INDICADORES

Con objeto de evaluar las actividades de supervisión, se procede a la utilización de indicadores que permitan observar tanto la evolución de las actividades como el resultado:

INDICADOR	EXPRESIÓN
grado de cumplimiento	(nº visitas supervisión realizadas / nº visitas supervisión programadas) x 100
% inspectores supervisados	(nº inspectores supervisados / nº inspectores existentes) x 100
% establecimientos supervisados	(nº establecimientos supervisados / nº establecimientos existentes) x 100
% establecimientos conformes	(nº establecimientos conformes / nº establecimientos supervisados) x 100
% informes disconformes requisitos	(nº informes disconformes requisitos / nº informes disconformes) x 100
% informes disconformes autocontrol	(nº informes disconformes autocontrol / nº informes disconformes) x 100
% informes disconformes control oficial	(nº informes disconformes control oficial / nº informes disconformes) x 100
% establecimientos disconformes con 1ª supervisión	(nº informes disconformes con 1ª supervisión / nº establecimientos verificados) x 100
Esfuerzo corrector por establecimiento	(nº NC corregidas / nº NC existentes) x 100
Esfuerzo corrector por sector	(Σ nº EC establecimiento del sector / nº establecimientos supervisados del sector) x 100
Esfuerzo corrector del área	(Σ nº EC establecimiento del área / nº establecimientos supervisados del área) x 100

PROGRAMA DE AUTOCONTROL Y FOMENTO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Áreas de Actuación

SECTOR TRANFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

Mecanismo de Intervención

AUTOCONTROL

CÓDIGOS DE PRÁCTICAS CORRECTAS

TRAZABILIDAD

Órgano Administrativo Competente

CONSELLERIA DE SANIDAD

CONSELLERIA DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

INTRODUCCIÓN

La demanda de alimentos por el consumidor, incluye un elevado nivel de seguridad y salubridad en los productos alimenticios, difícil de conseguir solo con el estricto cumplimiento, por parte del sector productivo, de las disposiciones legales en materia de sanidad y su control oficial.

Como consecuencia, se estableció la obligatoriedad de incorporar en la gestión de la empresa, actividades de prevención de peligros relativos a los alimentos que se comercializan. El protagonismo respecto a la salubridad de los productos alimenticios es devuelta a las empresas alimentarias verdaderas responsables de la higiene de sus establecimientos y de la calidad higiénica de sus productos, y por tanto, son ellas quienes deben de implantar un sistema de autocontrol.

El autocontrol exigido significa la implantación de una metodología de trabajo teniendo en cuenta un sistema eficaz y adecuado de control, conforme a una serie de principios previstos por el Real Decreto 2207/1995. La implantación efectiva de este autocontrol por parte del empresario supone un cambio de perspectiva y filosofía, una reorganización de recursos y responsabilidades, que garanticen la salubridad del producto ofertado, como planteamiento eficaz hacia la seguridad alimentaria.

Desde este programa se pretende que esta adaptación se realice de la forma más eficaz y progresiva posible para que

resulte del todo eficiente.

La gerencia de estos establecimientos, por lo general, reconoce la metodología de autocontrol APPCC como herramienta válida para la seguridad alimentaria.

El enfoque que desde hace algunos años se está dando al sistema, diferenciando entre requisitos previos y APPCC, ha facilitado el entendimiento y la progresiva adaptación del sector empresarial en su implantación. No obstante, el empresariado tiene dificultades a la hora de asumir totalmente la política de prevención que supone el APPCC. El nivel de este compromiso es función de varios factores: El tamaño de la empresa, el subsector alimentario del que se trate y del tipo de clientes a quien destina sus producciones. Existe una clara diferencia, dentro de un mismo subsector, entre las empresas que manipulan varias familias de productos (multiproducto) y aquellas que sólo se dedican a una.

La gran cantidad de microempresas dificulta extraordinariamente la implantación generalizada de la sistemática APPCC.

De ello deriva la necesidad detectada, en estas estructuras empresariales, de asesoramiento técnico y de capacitación técnica de sus responsables para poder poner en marcha y desarrollar con éxito el sistema de autocontrol APPCC.

La eficacia del sistema preventivo depende en gran medida de los proveedores de materia prima (garantía de inocuidad de los aprovisionamientos) y de los proveedores de servicio (garantía de adecuación de los servicios de D+D, suministros de productos químicos de L+D o de aditivos; por ejemplo). Es frecuente que los lotes de compra sean muy pequeños o estén constituidos por partidas de diverso origen, dificultando el control de proveedores o sistemática alternativa que evidencie confianza en suministros.

La edición de guías de aplicación del sistema APPCC y de

Códigos de Prácticas Correctas, tuteladas y lideradas por la Administración, han supuesto un primer paso o iniciativa en la consecución del desarrollo e implantación de sistemas preventivos en temas de seguridad alimentaria por parte del sector agroalimentario. El sector primario no dispone de una referencia como la descrita, que facilite la aplicación de estas sistemáticas preventivas frente a la contribución en la aparición de peligros a nivel consumidor/usuario. La aparición de disposiciones como la de producción integrada palían estas deficiencias y suponen el inicio del cambio de filosofía en el sector primario.

Los aspectos relacionados con seguridad alimentaria ya forman parte de la función de gestión de la calidad de las empresas. Además, la seguridad higiénica de los productos ahora es un requisito implícito en toda transacción comercial donde participen alimentos o sus productos relacionados, teniendo cada sector alimentario reglamentación específica para su actividad.

En cuanto al marco legal que lo acoge, la Directiva 89/397/CEE establece los principios generales para la realización del control oficial de los productos alimenticios destinados al consumo humano, incorporada al ordenamiento nacional con el Real Decreto 50/1983 que regula el control oficial de los productos alimenticios y la Directiva 93/43/CEE, que establece las normas generales de higiene de los productos alimenticios, traspuesta al derecho alimentario nacional por el Real Decreto 2207/1995.

Las ayudas que las diferentes administraciones e instituciones (IMPIVA, Conselleria de Agricultura, Ministerio de Ciencia y Tecnología), otorgan a las empresas para catalizar la mejora de la calidad, con la implantación de sistemas de gestión de la calidad, significan también fomento de la seguridad alimentaria cuando estas empresas son del sector alimentario o afín.

Los programas específicos de calidad que ha iniciado la

Conselleria de Agricultura, así como las marcas de calidad que ha motivado, incluyen todas ellas requisitos coincidentes con seguridad alimentaria, cuando no se exige explícitamente la implantación del sistema APPCC en el interesado.

El mantenimiento de convenios entre administración y empresa, permiten alcanzar mayor consenso, por medio de la participación y compromiso del propio sector. En particular, se obtienen resultados satisfactorios en cuanto a la implantación de APPCC en las empresas y asimilación de referencias de obligado cumplimiento.

OBJETIVO GENERAL

Asegurar el papel protagonista de la empresa en la mejora de la calidad higiénica del producto alimenticio ofertado, dentro del marco creado con la obligatoriedad de implantación del autocontrol en el propio establecimiento mediante sistemas APPCC.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Concienciar a la gerencia de las empresas agroalimentarias, de la importancia que tienen los aspectos de seguridad en sus productos, sus responsabilidades y las ventajas que ofrecen los sistemas APPCC.

2. Difundir conocimientos entre los responsables del sector empresarial, en sistemas de autocontrol APPCC, y en procedimientos de monitorización basadas en técnicas de auditorias internas.

3. Fomentar la implantación de sistemas APPCC en los establecimientos de transformación y comercialización de alimentos.

4. Fomentar la implantación de APPCC en los establecimientos productivos del sector primario.

5. Evaluar el grado de suficiencia y conformidad de los sistemas implantados en las empresas.

ACTIVIDADES

1. Promover convenios entre administración y organizaciones representativas de los sectores involucrados para fomentar la divulgación, el diseño e implantación en las empresas agroalimentarias de sistemas que garanticen la calidad higiénica de los productos que manipulan, cubriendo todo el sector empresarial agroalimentario en la Comunidad Valenciana.

2. Promover e incrementar la capacitación técnica de empresarios y responsables de las distintas organizaciones por medio de asistencia a jornadas, ferias y cursos que sean de interés para su reciclaje profesional.

3. Participación de los agentes económicos del sector agroalimentario junto con la administración, en la elaboración de guías voluntarias de buenas practicas de manipulación en el sector primario, de transformación y comercialización de alimentos y su difusión entre los interesados.

4. Seguimiento del nivel de implantación APPCC en cada uno de los sectores agroalimentarios, teniendo en cuenta diferentes criterios: área geográfica, tamaño del establecimiento, distribución de sus productos, naturaleza de la producción. Sus consecuencias se utilizarían para reasignar los recursos existentes.

5. Integrar dentro del control oficial ejercido por la administración, tanto en su forma habitual periódica y programada, como en los casos en los que se detecten

irregularidades, la valoración del autocontrol aplicado por las empresas, planteando la subsanación de las medidas correctoras y su seguimiento.

6. Recomendar la implantación en las empresas agroalimentarias de sistemas de aseguramiento de la calidad mediante la aplicación de normas ISO 9000.

7. Mantener e incrementar iniciativas por parte de las diferentes administraciones que supongan la implantación de sistemas preventivos.

EVALUACIÓN E INDICADORES

1. Actividades alimentarias que cumplen con los requisitos previos acordados (ERP). (También por sectores, tamaño, producto etc.)

$$ERP = \frac{\text{Nº Empresas Alimentarias que disponen de requisitos previos}}{\text{Nº empresas alimentarias total}} \times 100$$

2. Empresas alimentarias donde se ha iniciado el estudio y aplicación del sistema (ES). (También por sectores, tamaño, producto etc.)

$$ES = \frac{\text{Nº Empresas Alimentarias con APPCC}}{\text{Nº empresas alimentarias total}} \times 100$$

3. Empresas alimentarias con sistema APPCC verificada y conforme por la administración (ESC). (También por sectores, tamaño, producto etc.)

$$ESC = \frac{\text{Nº Empresas Alimentarias con APPCC conforme}}{\text{Nº empresas alimentarias total}} \times 100$$

4. Actividades alimentarias con sistema conforme respecto de las actividades donde se ha iniciado el estudio de sistemas APPCC (%ES). (También por

sectores, tamaño, producto etc.)

$$\%ES = \frac{\text{Nº Empresas Alimentarias con APPCC conforme}}{\text{Nº empresas alimentarias con APPCC}} \times 100$$

5. Actividades alimentarias con sistema conforme respecto de las actividades donde se cuenta con los requisitos previos (%ERP). (También por sectores, tamaño, producto etc.)

$$\%ERP = \frac{\text{Nº Empresas Alimentarias con APPCC conforme}}{\text{Nº empresas alimentarias con requisitos previos}} \times 100$$

6. Actividades certificadas ISO 9000 (ISO)

(También por sectores, tamaño, producto etc.)

$$ISO = \frac{\text{Nº Empresas Alimentarias certificadas ISO 9000}}{\text{Nº empresas totales}} \times 100$$

7. Actividades de difusión realizadas (publicaciones, charlas, conferencias etc. (AD)

AD= Actividades de difusión anual ponderadas por su importancia

PROGRAMA DE LABORATORIOS DE SALUD PÚBLICA

Áreas de Actuación

PRODUCCIÓN PRIMARIA

SECTOR TRANFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

AGUAS DE CONSUMO PÚBLICO

Mecanismo de Intervención

CONTROL OFICIAL

AUTOCONTROL

Órgano Administrativo Competente

CONSELLERIA DE SANIDAD

INTRODUCCIÓN

Los laboratorios son un instrumento esencial en cualquier estrategia de seguridad alimentaria que pueda definirse. El Plan de Seguridad Alimentaria ha de asegurar que la Comunidad Valenciana dispone de la capacidad analítica suficiente para afrontar con garantías la correcta implantación de los distintos controles analíticos que han de realizarse, tanto desde la industria como por las Administraciones.

A través del programa de desarrollo de los laboratorios de salud pública se incide tanto en los laboratorios que realizan el control interno en las industrias, como en los laboratorios públicos que soportan las actuaciones de la Administración.

OBJETIVOS GENERALES

El Programa de desarrollo de los laboratorios de salud pública se proponen los siguientes objetivos estratégicos:

1. Garantizar una adecuada capacidad analítica en la Comunidad Valenciana.

2. Mejorar la competencia técnica y la calidad de los laboratorios de salud pública.

3. Ordenar los distintos recursos analíticos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

A fin de avanzar en la consecución de los distintos objetivos estratégicos, se ha definido los siguientes objetivos específicos:

1. Incremento de la capacidad analítica de la red de laboratorios de salud pública.

2. Acreditación de los distintos métodos analíticos utilizados en los laboratorios.

3. Fomento de la calidad de los laboratorios públicos y privados autorizados e inscritos en los registros administrativos.

4. Armonización de los registros y autorizaciones de los laboratorios de salud pública.

5. Mejora del asesoramiento y la cooperación científica para la evaluación y desarrollo de métodos y equipos.

ACTIVIDADES

1. Gestión, coordinación y control de la red de laboratorios de salud pública.

La red de laboratorios de salud pública, constituida por los laboratorios de la Conselleria de Sanidad ubicados en los centros de salud pública de Valencia, Alicante, Castellón, Utiel, Denia, Alcoi, Orihuela y Benicarló, tienen encomendadas, de acuerdo con la Orden de 14 de abril de 2000, del Conseller de Sanidad, entre otras, las funciones de:

- Realizar los análisis derivados de los programas de vigilancia sanitaria de los alimentos.

- Realizar los análisis derivados de los programas de

control sanitario de las aguas y otras muestras de control ambiental.

- Participar en el control oficial de los alimentos.

Desde la Dirección General para la Salud Pública se gestiona y coordina el funcionamiento de la red, realizando las siguientes tareas:

- Plan anual de necesidades: gestión de las inversiones anuales para la mejora de instalaciones y equipos.

- Plan anual de formación: definición y gestión de los contenidos formativos orientados a la actualización de los conocimientos en materia de calidad, formación técnica específica y seguridad del personal de los laboratorios.

- Gestión del Sistema de Información (LIMS) implantado en la red de laboratorios.

- Programa anual de auditorías: planificación y desarrollo de las auditorias establecidas en el sistema de calidad de los laboratorios.

- Gestión de la Comisión de Calidad: que coordina las iniciativas y actividades de los laboratorios tendentes a garantizar la adecuada implantación de los sistemas de calidad.

- Gestión de la cartera de servicios: definición anual del conjunto de determinaciones y matrices que pueden realizarse en la red de laboratorios.

2. Gestión del registro de laboratorios en el ámbito de la salud pública.

El funcionamiento del registro de laboratorios viene regulado por el Decreto 216/1999, de 9 de noviembre, del Gobierno Valenciano. El objetivo que persigue es garantizar la competencia técnica de los laboratorios que participan tanto

en el control interno de las industrias alimentarias y de gestión del agua, como de los que realizan el control oficial de alimentos.

Mediante el procedimiento de autorización y reconocimiento de la acreditación se procede a una ordenación de los laboratorios, se efectúan tareas de mejora de la calidad de los mismos, y se asegura la información y transparencia en este campo.

Desde el ámbito del Registro de laboratorios se pondrán en marcha medidas de fomento de la calidad en los laboratorios públicos y privados tales como: auditorias externas, ensayos de aptitud, armonización de métodos analíticos, formación de analistas,...

Al mismo tiempo se confeccionará el Catalogo de recursos analíticos de la Comunidad Valenciana, que es un instrumento útil para garantizar la capacidad analítica de los programas de seguridad alimentaria.

3. Asesoramiento y cooperación científica.

Las áreas analíticas a las que los laboratorios de seguridad alimentaria deben prestar una mayor atención son las derivadas de la creciente preocupación por los microcontaminantes y residuos, sin dejar de lado los aditivos y las nuevas técnicas microbiológicas.

La realización de estas determinaciones son complejas y requieren equipos altamente especializados. Seleccionar los distintos equipos posibles, poner a punto nuevos métodos analíticos, incorporar la formación necesaria para su manejo, o desarrollar nuevos procedimientos de trabajo, no está, la mayoría de las ocasiones, al alcance de un laboratorio de control.

Mediante esta actuación, que hoy en día esta concretada en un contrato de asistencia técnica con la Universidad de

Valencia, se pretende cubrir estas necesidades al tiempo que se incorpora la información científica como un elemento básico de la seguridad alimentaria.

PROGRAMA DE FORMACIÓN EN HIGIENE ALIMENTARIA

Áreas de Actuación

TRANFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

Mecanismo de Intervención

AUTOCONTROL

CONTROL OFICIAL

FORMACIÓN AL CONSUMIDOR

Órgano Administrativo Competente

CONSELLERIA DE SANIDAD

INTRODUCCIÓN

Una política de seguridad alimentaria debe tomar en consideración ampliamente los intereses de los consumidores y satisfacer sus necesidades colectivas e individuales asegurando:

- Una protección eficaz contra los riesgos capaces de afectar a la salud y a la seguridad de éstos.

- La información y la educación de los consumidores.

La seguridad de los productos alimentarios no viene garantizada sólo por la industria de elaboración. Cada uno de los elementos que intervienen en la cadena alimentaria, productores, industriales, distribuidores y consumidores comparten la responsabilidad de alcanzar los máximos niveles de seguridad alimentaria.

Los consumidores, a los que les compete la responsabilidad de comprar, almacenar, manipular y cocinar los alimentos de manera adecuada, deben recibir formación a un nivel apropiado para las operaciones que vayan a realizar, así como tener conocimiento de su función y responsabilidad en cuanto a la protección de los alimentos contra la contaminación o el deterioro, ya que una formación insuficiente representa una posible amenaza para la inocuidad de los productos alimenticios y su aptitud para el consumo.

La seguridad alimentaria, ya sea en casa o en cualquier

otro lugar, consiste en seguir unas normas básicas. Estas normas se basan en unos conocimientos adquiridos gracias a los errores del pasado. El reto de producir alimentos mas sanos implica el entendimiento de su producción y distribución a lo largo de toda la cadena de suministro. La recopilación de datos relevantes ayuda a las autoridades a analizar los puntos principales e informar y formar a los consumidores sobre la seguridad y la alimentación en el hogar.

Las organizaciones de consumidores juegan un papel transcendental, proporcionando ayuda y asesoramiento a la población, siendo una necesidad actual, fijar una línea de cooperación entre estas organizaciones, la administración y los industriales en temas de seguridad alimentaria.

Facilitar a los consumidores información con base científica es la mejor manera de prevenir la contracción de enfermedades provocadas por los alimentos.

La seguridad alimentaria es hoy día un punto de preocupación pública que requiere actuaciones no de simple información, sino que deben introducirse medidas educativas que deberán contemplar temas específicos y actuar sobre grupos determinados en lugar de difuminarse en el conjunto de la población.

La educación aspira a conducir, orientar y extraer las mejores capacidades de las personas y desarrollarlas para que constituyan su mejor recurso, pero, a diferencia de la información, necesita de la participación activa del sujeto que debe sentirse motivado para que la actividad formativa tenga éxito.

Los resultados de los procesos educativos son lentos, pero mas consistentes y permanentes en el tiempo.

Tanto la educación como la formación son elementos indispensables en los programas sobre seguridad de los

alimentos en todos los eslabones de la cadena alimentaria. Las personas que integran la cadena alimentaria precisan estar bien informadas y formadas sobre el significado de la higiene, de tal manera que se sientan comprometidas y co-responsables de la misma.

Para asegurarse de que la preparación industrial de los alimentos confiere de forma constante a los productos la higiene buscada, las empresas alimentarias, en interés del consumidor y propio, cada vez extreman mas la búsqueda de la higiene y la seguridad de sus productos estableciendo procedimientos de autocontrol.

Los planes de análisis de peligros y puntos de control críticos, basados en el análisis de riesgos, se concentran en la prevención de errores en el propio proceso de preparación, lo que elimina por adelantado todo posible riesgo de contaminación. Este plan exige como prerequisito para su aplicación el desarrollo de un programa de formación de manipuladores de alimentos.

El Real Decreto por el que se aprobó el Reglamento de Manipuladores de Alimentos, destacó, entre sus prioridades, el fomentar y desarrollar programas de formación en higiene alimentaria al colectivo de manipuladores de alimentos. Resaltando así la importancia de la educación sanitaria y de unos hábitos de higiene adecuados como factores más efectivos en la prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos.

La experiencia acumulada y el nuevo enfoque contemplado en Directivas comunitarias pusieron de manifiesto la necesidad de renovar y actualizar la normativa vigente en materia de formación de manipuladores de alimentos.

A la entrada en vigor del Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, que vino a incorporar a nuestro ordenamiento jurídico la Directiva 93/43/CEE, de

14 de junio, introdujo una nueva concepción en materia de formación de manipuladores al establecer que los empresarios del sector alimentario deberían garantizar la formación adecuada de los manipuladores de alimentos en materia de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.

Esta previsión reglamentaria ha sido recientemente desarrollada por el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, norma básica al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.16 de la Constitución y artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad y que regula las normas generales de higiene de los manipuladores de alimentos, las responsabilidades de las empresas y las modalidades para la verificación de la observancia de dichas normas.

El citado Real Decreto, establece que la formación de los manipuladores de alimentos se llevará a cabo por la propia empresa alimentaria o por una empresa o entidad autorizada por la autoridad sanitaria competente. En el mismo se recoge que la autoridad sanitaria competente, cuando lo considere necesario, podrá desarrollar e impartir los programas de formación en higiene alimentaria.

Así mismo dispone que la autoridad sanitaria competente aprobará y controlará los programas de formación impartidos por las empresas y entidades autorizadas y verificará, en cumplimiento del Real Decreto 50/1993, que los manipuladores de alimentos aplican los conocimientos adquiridos.

Aún cuando la formación de los manipuladores de alimentos debe ser garantizada por los empresarios, dicha formación no puede quedar exenta de control por la autoridad sanitaria atendiendo al deber de los poderes públicos de proteger la salud pública.

OBJETIVO GENERAL

Elevar el nivel de salud individual y colectiva de la población mediante la modificación de actitudes y conductas con relación a las prácticas de la alimentación y de manera especial de los manipuladores de alimentos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Promover actuaciones de colaboración entre los distintos agentes que intervienen en la producción, transformación y consumo dirigidas a la formación en higiene alimentaria.

2. Potenciar el papel de las organizaciones de consumidores en lo referente a información y formación sobre la seguridad alimentaria.

3. Favorecer el conocimiento de los factores de riesgo que puedan derivarse del consumo de alimentos y las medidas preventivas aplicables.

4. Controlar y supervisar los programas de formación impartidos por las propias empresas del sector alimentario y por las entidades autorizadas para la formación de manipuladores de alimentos.

5. Verificar los conocimientos adquiridos a través de los programas de formación, por los manipuladores de alimentos en el desarrollo de su actividad laboral.

6. Realizar programas de educación en materia de salud que permitan comunicar eficazmente los principios de higiene de los alimentos a la industria y a los consumidores.

ACTIVIDADES

1. Colaboración en la implantación por los empresarios de industrias alimentarias de los programas de formación de manipuladores, de acuerdo con las especialidades de su actividad laboral.

2. Colaboración en campañas divulgativas a través de los medios de comunicación social para elevar el grado de conocimiento en seguridad alimentaria.

3. Realización de cursos a formadores encargados del proceso de formación en higiene alimentaria dirigida a consumidores.

4. Realización de cursos de formación en higiene alimentaria en colaboración con Organizaciones de Consumidores.

5. Elaboración de material formativo en materia de higiene de alimentos que permitan transmitir eficazmente los principios de higiene de los alimentos a la industria y a la población en general, adaptándolos a los nuevos medios educativos de comunicación (Internet, materiales interactivos, etc).

6. Aportación de material divulgativo a las organizaciones de consumidores para llevar a cabo actividades relacionadas con la seguridad alimentaria.

7. Aprobación de los programas de formación impartidos por las entidades de formación autorizadas.

8. Gestión del Registro de empresas o entidades de formación de manipuladores de alimentos.

9. Desarrollo e impartición de programas de formación a manipuladores de empresas del sector alimentario.

10. Control y vigilancia del cumplimiento de las normas de

higiene de los manipuladores de alimentos.

11. Seguimiento de los convenios de colaboración con las Asociaciones/Federaciones Empresariales para la formación de manipuladores.

EVALUACIÓN E INDICADORES

La evaluación del Programa de Formación en Higiene Alimentaria se llevará a cabo anualmente, mediante los siguientes indicadores:

1. Control Oficial de Manipuladores de Alimentos:

   Este indicador viene a expresar la constatación del cumplimiento de las practicas correctas de higiene en las industrias, lo que supone la verificación de que los manipuladores de alimentos aplican los conocimientos adquiridos en los programas de formación.

   % del nº de establecimientos deficientes por incorrectas prácticas de manipulación respecto al total de establecimientos inspeccionados.

2. Control de los Programas de formación de manipuladores:

   Expresa la actividad formadora de la Administración Sanitaria así como la de las Entidades de Formación autorizadas.

   nº de cursos impartidos.

   % de acreditaciones concedidas respecto a las solicitadas.

   % de cuestionarios de evaluación superados respecto a los realizados.

3. Entidades de formación: este indicador expresa la gestión del registro administrativo de las entidades de formación.

   % de autorizaciones concedidas respecto a las solicitadas.

   % de denegaciones respecto a las solicitadas.

   % de convalidaciones respecto a las autorizaciones.

   % de anulaciones respecto a las autorizaciones.

PROGRAMA DE CONTROL DE ETIQUETADO Y PUBLICIDAD

Áreas de Actuación

PRODUCCIÓN PRIMARIA

SECTOR TRANFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

Mecanismo de Intervención

CONTROL OFICIAL

TRAZABILIDAD

INFORMACIÓN/FORMACIÓN AL CONSUMIDOR

Órgano Administrativo Competente

CONSELLERIA DE SANIDAD

CONSELLERIA DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

CONSELLERIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

INTRODUCCIÓN

El etiquetado de los productos alimenticios se basa en el principio del etiquetado funcional. Su objetivo consiste en garantizar que los consumidores reciben la información fundamental respecto a la composición del producto, su fabricante y sus métodos de conservación y preparación, necesaria para garantizar la seguridad de los consumidores y la competencia leal. Constituye el principal medio de comunicación entre los productores y vendedores de alimentos, por una parte, y por otra sus compradores y consumidores.

La Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios viene regulada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, y el Real Decreto 238/2000, de 18 de febrero, que la modifica.

Se considera etiquetado las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un producto alimenticio que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín que acompañen o se refieran a dicho producto alimenticio.

Los principios generales en los que debe basarse son:

- El etiquetado y las modalidades de realizarlo, no deben inducir a error, especialmente:

    - Sobre las características del producto alimenticio y, en particular, sobre su naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, origen o procedencia y modo de fabricación o de

obtención.

- Atribuyendo al producto alimenticio efectos y propiedades que no posea.

- Sugiriendo que el producto alimenticio posee características particulares, cuando todos los productos similares posean estas mismas características.

- Atribuyendo a un producto alimenticio propiedades preventivas, terapéuticas o curativas de una enfermedad humana, ni mencionando dichas propiedades.

- Aplicación de esas prohibiciones a la presentación de los productos alimenticios y a la publicidad.

Cuando el producto alimenticio está regulado por disposiciones específicas, deberán utilizarse las designaciones de calidad tipificadas.

La Directiva 2000/13/CE, de 20 de marzo, relativa a etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, incide en los principios anteriormente mencionados.

EL Real Decreto 930/1992, de 17 de julio, por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios, establece las dos modalidades de información en la etiqueta, así como su carácter facultativo. Tiene como finalidad la protección de la salud de los consumidores mediante la mejora de su alimentación, apoyada en el conocimiento de sus principios básicos y de un etiquetado adecuado sobre las propiedades nutritivas de los alimentos que contribuyan a capacitar al consumidor para llevar a cabo la elección de una dieta adecuada a sus necesidades. Asimismo este etiquetado fomentará una mayor incidencia en el campo de la educación alimentaria de los consumidores.

Tanto el Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre sobre Registro General Sanitario de Alimentos, como los específicos de productos dietéticos (Real Decreto 1809/1991, de 13 de diciembre y Real Decreto 431/1999, de 12 de marzo), establecen con el fin de evaluar y posibilitar un eficaz control oficial de los mismos, la obligatoriedad de la notificación y presentación del modelo de etiquetado ante las autoridades sanitarias competentes, en el momento de su primera comercialización. Estos productos deben poseer una naturaleza o composición apropiada para el objetivo nutritivo señalado, y comercializarse indicando que responden a dicho objetivo.

Así mismo se autorizan e inscriben las aguas minerales naturales y las de manantial.

Los nuevos alimentos vienen regulados por el Reglamento 258/97/CE. El Reglamento 1139/98/CE introduce la obligatoriedad de la indicación, en el etiquetado de los productos alimenticios fabricados a partir de organismos modificados genéticamente(OGM), de información adicional.

Respecto a los alimentos dietéticos y alimentos nuevos, los consumidores tienen derecho a saber qué beneficio real proporcionan, existencia de posibles riesgos, y posibilidades de elección a través del etiquetado, precisando los elementos objetivos que les hacen diferentes de los alimentos convencionales.

Existe también la obligatoriedad de mención en el etiquetado en los alimentos irradiados.

Respecto a los alimentos de producción ecológica, existe el denominado «etiquetado ecológico». A nivel nacional se promulgó el RD 1852/1993 de 22 de octubre, desarrollado por la Orden de 28 de diciembre de 1993, y posteriormente a nivel autonómico se dictan las Ordenes de 13 de junio y 19 de octubre de 1994 de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueba el Reglamento sobre

Producción Agrícola Ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios y se crea el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana.

Los productos alimentarios que cumplan con el sistema de producción agrícola ecológica pueden emplear en el etiquetado menciones propias de la misma («ecológico», «biológico», «orgánico», etc.), así como utilizar una etiqueta o contraetiqueta oficial y numerada, facilitada por la autoridad competente y un distintivo o logotipo oficial de referencia del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana. Para ello se tiene que constatar el cumplimiento de las exigencias establecidas en la citada normativa.

Tanto la Directiva 79/112/CEE como el Real Decreto 1334/1999 prohibe atribuir a los alimentos propiedades preventivas, terapéuticas o curativas de enfermedades, ya que los alimentos, por si solos, no tienen estas propiedades, sin perjuicio de lo permitido para las aguas minerales naturales y los productos destinados a una alimentación especial o dietéticos.

Así mismo el Real Decreto 1907/1996, de 2 de agosto, por el que se regula la publicidad y promoción comercial de productos, actividades o servicios con pretendida finalidad sanitaria, colabora y ayuda a encauzar buena parte de los productos que incumplen así como determinadas fórmulas promocionales poco ajustadas a principios éticos.

Tras la inestabilidad originada en el mercado comunitario de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno por la crisis de la encefalopatía espongiforme bovina, se ha hecho necesario una mayor transparencia en las condiciones de producción y comercialización de dichos productos, especialmente en lo que atañe a su trazabilidad.

Con los dos Reglamentos (CE) nº 1760/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de julio y el Reglamento 1825/2000 de la comisión de 25 de agosto, se establece un sistema

de identificación y registro de los animales de la especie bovina y relativo al etiquetado de la carne de vacuno y carne picada de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno y carne picada de vacuno.

Según el Real Decreto 1521/1984 y Real Decreto 1437/1992, en los productos de la pesca y acuicultura se establecen las distintas categorías higiénico-sanitarias en base a las características organolépticas y de acuerdo con las mismas, su destino.

La necesaria tipificación de los productos pesqueros, ha de llevarse a cabo normalizando el producto de acuerdo con criterios de calidad definidos por categorías de frescura y calibrado, modo de presentación, origen, denominación comercial y científica, peso neto e identificación del expedidor. En aras de una mayor transparencia del mercado y una mejor identificación del producto es, asimismo, importante que el consumidor final conozca el método de obtención.

El Real Decreto 331/1999 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, de 26 de febrero, de normalización y tipificación de los productos de la pesca, frescos, refrigerados o cocidos, contiene el conjunto de especificaciones que han de cumplir dichos productos en las diversas fases de su comercialización. En su etiquetado le es de aplicación la Norma general de Etiquetado, el Real Decreto 1882/1999, y los anteriormente mencionados. La etiqueta ha de constar en el envase o embalaje en su primera puesta a la venta, teniendo que acompañar al producto en las diversas fases de comercialización. En el caso de que durante el circuito comercial se modifiquen o alteren las condiciones de frescura, en la etiqueta, en cada momento, se hará constar, por el tenedor del producto, que será responsable de su clasificación, la nueva categoría de frescura y fecha en que ésta se determine.

Todo lo anteriormente mencionado constata la gran importancia que tiene en la actualidad, tanto para los

consumidores como para las transacciones comerciales, el etiquetado de los productos alimenticios. Y en él la etiqueta es la principal fuente de información. Debiendo permitir al consumidor realizar su elección con conocimiento de causa, permitiéndole conocer la naturaleza real de cada producto y distinguirlo de los productos con los que pudiera confundirse.

OBJETIVO GENERAL

Garantizar la protección de la salud y seguridad de los consumidores y evitar el fraude, a través de una información veraz, útil y comprensible, y una publicidad leal.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Garantizar que todas las etiquetas de los productos alimenticios cumplen, en cuanto a la información obligatoria, lo que exige su normativa específica.

2. Garantizar que a los productos dietéticos no se les atribuyen propiedades preventivas, terapéuticas o curativas de una enfermedad.

3. Asegurar que a los productos alimenticios ordinarios no se les atribuyen propiedades preventivas, terapéuticas o curativas de una enfermedad.

4. Asegurar la correcta utilización del etiquetado nutricional.

5. Asegurar la veracidad de los datos que constan en la etiqueta.

6. Formar e informar al consumidor sobre cuando el etiquetado es obligatorio, su contenido y significado.

7. Conseguir una mayor transparencia en las condiciones de producción y comercialización de la carne de vacuno y carne picada de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno y carne picada de vacuno, especialmente en lo que atañe a la trazabilidad de los mismos.

8. Aumentar la confianza de los consumidores en la calidad de la carne de vacuno y carne picada de vacuno y los productos a base de carne de vacuno y carne picada de vacuno.

9. Garantizar el cumplimiento de la legislación de etiquetado en la producción y comercialización de medios de la producción.

10. Garantizar el uso adecuado de los etiquetados facultativos de los productos agroalimentarios singulares.

11. Asegurar la total y correcta normalización y tipificación de los productos de la pesca frescos, refrigerados y cocidos.

ACTIVIDADES

En el Plan de acción anual se establecerá los sectores de actuación así como la distribución de las actividades entre las Consellerías competentes. Este documento se actualizará anualmente al objeto de introducir las modificaciones oportunas.

1. Vigilancia y control en la industria del etiquetado de los productos alimenticios elaborados en la Comunidad Valenciana.

2. Vigilancia y control del etiquetado de los productos alimenticios puestos a disposición del consumidor en establecimientos minoristas.

3. Control del etiquetado de productos dietéticos tanto en su evaluación como en los puntos de venta.

4. Control del etiquetado de las aguas envasadas tanto en su evaluación como en los puntos de venta.

5. Vigilancia y control en puntos de venta, del etiquetado nutricional de los productos alimenticios.

6. Elaboración y/o difusión de folletos informativos y charlas relativas al etiquetado nutricional.

7. Exigencia del cumplimiento de la indicación obligatoria en el etiquetado en aquellos productos alimenticios fabricados a partir de Organismos Genéticamente Modificados (OGM).

8. Control, vigilancia y seguimiento del etiquetado de la carne de vacuno y carne picada de vacuno, generado en todas las fases de producción y venta: mataderos, salas de despiece, industria cárnica y carnicerías.

9. Control de la trazabilidad que garantice una relación entre la identificación de la carne de vacuno y la veracidad de la información de las etiquetas.

10. Elaboración y/o difusión de folletos informativos y charlas relativas al etiquetado de la carne y carne picada de vacuno y de los productos a base de la misma.

11. Control de la veracidad de los datos en cuanto a composición.

12. Control de contenido efectivo.

13. Control del etiquetado ecológico.

14. Control de la aplicación de las distintas normas de calidad en los productos hortofrutícolas.

15. Vigilancia y control de la tipificación en productos pesqueros.

16. Control del etiquetado de productos envasados por los titulares del comercio minorista.

EVALUACIÓN E INDICADORES

Indicadores Utilizados

1. Norma General de etiquetado.

INDICADOR	EXPRESIÓN
% Productos Incorrectamente etiquetados (global)	(Nº productos incorrectos / Nº productos inspeccionados) X 100
% Productos Incorrectamente etiquetados (por sectores de productos *)	(Nº prod. Incorrectos de ese sector/ Nº productos inspeccionados del sector) X 100
% Actas remitidas a sanciones	(Nº Actas remitidas sanciones / Nº Actas levantadas) X 100

(*) Sectores alimentarios: Carnes, Pescado, Lácteos, etc.

2. Etiquetado Aguas envasadas.

INDICADOR	EXPRESIÓN
% Aguas comercializadas con más de una marca	(Nº Aguas con varias marcas/ Nº Aguas Inspeccionadas)X100
% Aguas con menciones incorrectas	(Nº Aguas con menciones incorrectas / Nº Etiquetas inspeccionados) X 100
% Aguas con deficiencias etiquetado obligatorio	(Nº Aguas con def. etiquetado obligatorio / Nº Aguas Inspeccionadas) X 100
% Actas remitidas a sanciones	(Nº Actas remitidas sanciones / Nº Actas levantadas) X 100

3. Etiquetado obligatorio de carne de vacuno y carne picada de vacuno:

3.1 Indicadores de cumplimiento

% Mataderos con sacrificio de bovinos que cumplen con el etiquetado y registro de identificación de carne de vacuno obligatorio.

% Salas despiece de carne de vacuno que cumplen con el etiquetado y registro de identificación de carne de vacuno obligatorio.

% Industria cárnica que elabora carne picada de vacuno que cumplen con el etiquetado y registro de identificación de carne de vacuno obligatorio.

% Carnicerías que cumplen con el etiquetado y registro de identificación de carne de vacuno obligatorio.

3.2 Indicadores de actividad inspectora

nº actas de inspección de etiquetado de carne de vacuno levantadas.

nº actas de inspección de etiquetado de carne de vacuno con deficiencias.

nº de actas de inspección de etiquetado de carne de vacuno remitidas a sanciones.

nº de actuaciones de retirada para su reetiquetado correcto, de carne de vacuno con etiquetado no conforme.

VI Gestión del Plan

El Plan de Seguridad Alimentaria está concebido como un conjunto de estrategias, recursos y actividades dotadas de un **carácter global e integrado**, cuya gestión se asigna a distintos Departamentos de la Administración, y que precisa de una coordinación en aras a garantizar la eficacia de su aplicación.

Para ello el Decreto 101/2000, de 27 de junio, crea la comisión de seguridad alimentaria como órgano superior que, además de la aprobación del Plan, ejerce la alta Dirección y coordinación de su ejecución, así como velar por su exacto cumplimiento, al tiempo que propone, en su caso, la adopción de las medidas reglamentarias precisas para garantizar su desarrollo y aplicación.

De composición tripartita, administración, consumidores y empresarios del sector agroalimentario, forman parte de la Comisión, además de los Consellers de Sanidad y de Agricultura, Pesca y Alimentación, los Secretarios Generales de las Consellerías de Medio Ambiente y de Industria y Comercio, así como un representante de los consumidores, designado por las asociaciones de consumidores y usuarios con mayor implantación en el ámbito de la Comunidad Valenciana, un representante de los empresarios del sector agroalimentario designado por el Presidente de la Comisión y un representante de los productores agrícolas o ganaderos, designado por el presidente de la Comisión entre las organizaciones de mayor implantación en el ámbito de la Comunidad Valenciana.

Son órganos internos de la Comisión de Seguridad Alimentaria, el Presidente, el Vicepresidente y el Secretario.

La condición de Presidente y Vicepresidente corresponde a los Consellers de Sanidad y de Agricultura, Pesca y Alimentación, quienes se alternaran anualmente en el ejercicio de tales cargos.

La secretaría corresponde al Director General para la Salud Pública, de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 101/2000, de 27 de junio, a quien corresponde el seguimiento continuado del desarrollo y ejecución del Plan de Seguridad Alimentaria, reuniéndose a tal efecto, al menos, una vez al semestre, con los organismos que tienen asignada la gestión directa de cada uno de los programas de actuación que comprende el plan.

El régimen de funcionamiento de la Comisión se regula, a falta de previsión específica, por lo dispuesto en el capítulo II del Título II de la Ley 30/1992, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

El Comité técnico, creado por el Decreto 101/2000, de 27 de junio, tiene como función primordial la elaboración de los Planes de acción anual.

ORGANISMOS SOPORTE DE LAS ACTUACIONES

La participación de los diferentes órganos administrativos integrados en las Consellerías de Sanidad, Agricultura, Pesca y Alimentación, Medio Ambiente e Industria y Comercio, que soportan las actuaciones a desarrollar en ejecución del Plan de Seguridad Alimentaria, tiene su fundamento en las competencias y funciones que, con incidencia directa en la seguridad alimentaria, les atribuyen como propias, los Reglamentos Orgánicos de organización y funcionamiento de cada una de aquéllas.

- Integrada en la **CONSELLERIA DE SANIDAD**, corresponde a la **Dirección General para la Salud Pública**, de conformidad con el Decreto 87/1999, de 30 de julio, ejercer las funciones de:

  - Control y vigilancia sanitaria de la producción, almacenamiento, transporte, manipulación y venta de alimentos, bebidas y productos relacionados directa o indirectamente con la alimentación.

  - Autorización sanitaria y gestión del Registro General Sanitario de Alimentos, sin perjuicio de las competencias de otros organismos.

  - Gestión, control y coordinación de la red de laboratorios de salud pública, así como del estudio y propuestas de metodología analítica en materia de salud pública.

- Integradas en la **CONSELLERIA DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN** se encuentran la **Dirección General de Innovación Agraria y Ganadera, la Dirección General de Pesca y Comercialización Agraria y el Instituto de Calidad Agroalimentaria.**

A la primera le corresponde, de conformidad con el Decreto 89/1999, de 30 de julio que aprueba el Reglamento Orgánico y Funcional de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación; la propuesta, el desarrollo y la ejecución de la política de la Conselleria en materia de investigación, experimentación, capacitación, transferencia de tecnología, defensa fitosanitario, certificación vegetal y análisis de los productos agroalimentarios, la ordenación, desarrollo y mejora de las producciones y mercados ganaderos y la sanidad animal, y, en concreto las funciones de:

  - Coordinar y dirigir las actividades relacionadas con la protección y defensa contra agentes

fitopatógenos, así como el control del material vegetal de reproducción.

- Coordinar y dirigir las funciones relativas a la producción y sanidad animal.

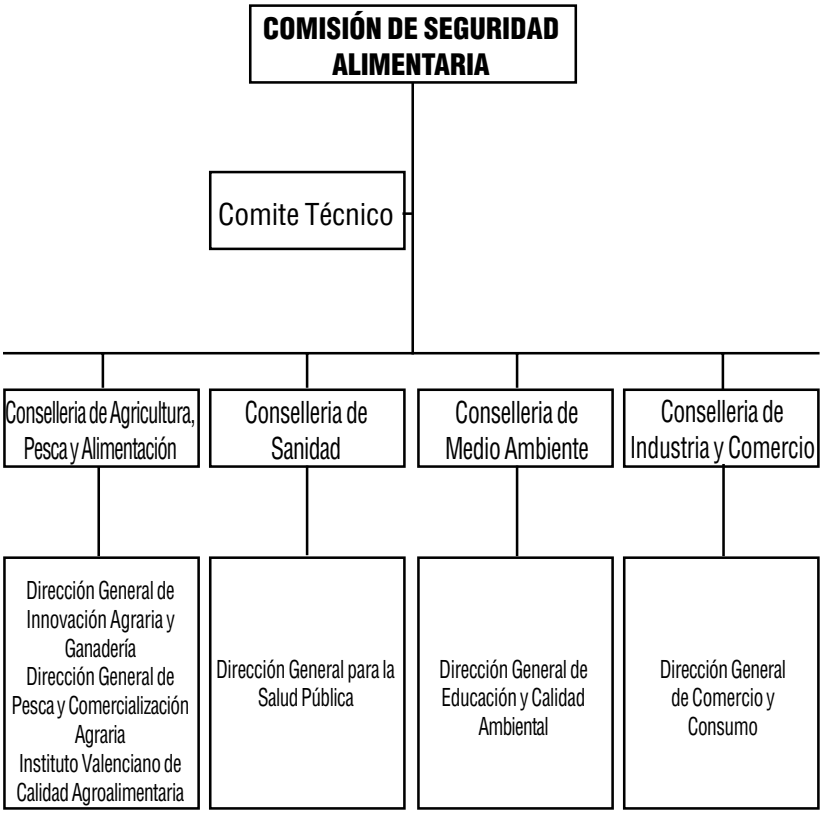
A la Dirección General de Pesca y Comercialización Agraria, le corresponde la propuesta, el desarrollo y ejecución de la política de la Conselleria en materia de pesca marítima, relaciones con las cofradías de pescadores y la formación y capacitación profesional marítimo pesquera, industria y cooperativismo.

Al Instituto Valenciano de Calidad Agroalimentaria le corresponde coordinar y dirigir las funciones de promoción y control de la calidad

- Dentro de la **CONSELLERIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**, corresponde a **Dirección General de Comercio y Consumo**, conforme al Decreto 88/1999, de 30 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico y Funcional de dicha Conselleria, el desarrollo y ejecución de la política de la Conselleria en materia de defensa de los consumidores y usuarios, y, concretamente, la elaboración de normas, directrices y programas dirigidos a proteger los derechos de los consumidores y usuarios, la coordinación de las actividades públicas de apoyo e información al consumidor, así como el apoyo y promoción de las asociaciones de consumidores y usuarios.

- Integrada en la **CONSELLERIA DE MEDIO AMBIENTE**, es a la **Dirección General de Educación y Calidad Ambiental**, a quien corresponde, según el Decreto 90/1999, de 30 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico y Funcional, la elaboración y propuesta de planes y programas ambientales, y el control sobre el tratamiento de los residuos sólidos, la contaminación atmosférica y la calidad de las aguas.

La estructura administrativa expuesta queda, pues, conformada, como se refleja en el presente gráfico:



ASIGNACIÓN DE LA GESTIÓN

Los Departamentos a los que se asigna la gestión de las distintas áreas y programas se recoge en la siguiente Tabla.

Programa	Área de actuación	Organismo gestor
Vigilancia de la Calidad de las Aguas Potables de Consumo Público	Aguas Potables de Consumo Público	Dirección General de Educación y Calidad Ambiental
Vigilancia Sanitaria en producción ganadera	Producción Primaria	Dirección General de Innovación Agraria y Ganadería
Control de los Productos de la Pesca	Producción Primaria	Dirección General de Pesca y Comercialización Agraria
Inspección de Calidad de Productos Agroalimentarios y Medios de la Producción Agraria	Sector de transformación y comercialización de alimentos	Instituto Valenciano de Calidad Agroalimentaria
Supervisión del Control de la Calidad Agroalimentaria	Sector de transformación y comercialización de alimentos	Instituto Valenciano de Calidad Agroalimentaria
Vigilancia sanitaria de Alimentos		
Investigación y Control Sanitario de Alimentos en Industrias de Transformación	Sector de transformación y comercialización de alimentos	Dirección General para la Salud Pública
Investigación y Control Sanitario de Alimentos en Puntos de Venta	Sector de transformación y comercialización de alimentos	Dirección General para la Salud Pública
Investigación y Control Sanitario de Contaminantes en Productos Alimenticios	Sector de transformación y comercialización de alimentos	Dirección General para la Salud Pública
Vigilancia de Residuos de Plaguicidas en Origen	Producción Primaria	Dirección General de Innovación Agraria y Ganadería

Programa	Área de actuación	Organismo gestor
Vigilancia de Residuos de Plaguicidas sobre Productos Vegetales en el Mercado	Sector de transformación y comercialización de alimentos	Dirección General para la Salud Pública
Vigilancia de Residuos en Productos de Origen Animal	Sector de transformación y comercialización de alimentos	Dirección General para la Salud Pública
Vigilancia Sistemática en Industrias y Establecimientos Alimentarios	Sector de transformación y comercialización de alimentos	Dirección General para la Salud Pública
Odenación Alimentaria	Sector de transformación y comercialización de alimentos Aguas de consumo público	Dirección General para la Salud Pública
Control de Mataderos	Sector de transformación y comercialización de alimentos	Dirección General para la Salud Pública
Supervisión del Control Oficial de Alimentos	Sector de transformación y comercialización de alimentos	Dirección General para la Salud Pública
Autocontrol y Fomento de la Seguridad Alimentaria	Sector de transformación y comercialización de alimentos	Dirección General para la Salud Pública Instituto Valenciano de Calidad Agroalimentaria
Laboratorios de Salud Pública	Producción Primaria Sector de transformación y comercialización de alimentos Aguas de consumo público	Dirección General para la Salud Pública
Formación en Higiene Alimentaria	Sector de transformación y comercialización de alimentos	Dirección General para la Salud Pública
Control de Etiquetado y Publicidad	Producción Primaria. Sector de transformación y comercialización de alimentos	Dirección General para la Salud Pública Dirección General de Pesca y Comercialización Agraria Dirección General de Comercio y Consumo Instituto Valenciano de Calidad Agroalimentaria

RECURSOS

El desarrollo de los distintos programas viene garantizado por el conjunto de recursos humanos puestos al servicio del Plan, y cuya concreción por Departamentos es la siguiente:

CONSELLERIA DE SANIDAD

DIRECCIÓN GENERAL PARA LA SALUD PÚBLICA.
TOTAL RECURSOS: 692

SERVICIOS CENTRALES: 30	ÁREAS DE SALUD: 549	LABORATORIOS: 113

SERVICIOS CENTRALES		
TS	OTROS	TOTAL
21	9	**30**

ÁREAS DE SALUD								
SERVICIOS DE INSPECCIÓN				CENTROS DE SALUD PÚBLICA				TOTAL
Totales	IVM 56	VA 187	FT 238	CV 20	TS 24	TM 13	Otros 11	**549**
Áreas de salud	IVM	VA	FT	CV	TS	TM	Otros	TOTAL
1	2	8	13	1	1	1		26
2	7	22	26	2	2	2		61
3	2	8	15	1	1	1		28
4	2	6	9	1	1	1		20
5	6	12	21	1	1	1		42
Valencia	1	5			5	2		13
6	1	5	7	1	1	1		16
7	3	4	10	1	1		1	20
8	3	10	10	1	1		1	26

.

Áreas de salud	IVM	VA	FT	CV	TS	TM	Otros	TOTAL
9	3	5	8	1	1		2	20
10	7	13	19	1				40
11	1	8	15	1	1	2		28
12		8	14	1	1		1	25
13	3	10	21	1	1		2	38
14	2	6	9	1	1	1		20
15	2	8	6	1	1	1		19
16, 18	3	17	7	1	1		1	30
17	3	8	12	1	1		1	26
19	2	7	3	1	1		1	15
20	3	13	13	1	1		1	32

CV: coordinador Veterinario; IVM: inspector veterinario de matadero; VA: veterinario de área; FT: farmacéutico titular; TS: técnico superior de Higiene de Alimentos; TM: titulado medio.

RED DE LABORATORIOS DE SALUD PÚBLICA				
LABORATORIO	**TS**	**TM/TEL**	**Otros**	**TOTAL**
Valencia	17	11	13	41
Alicante	9	6	5	20
Castellón	7	5	8	20
Utiel	2	2	2	6
Denia	2	2	2	6
Alcoy	2	2	2	6
Orihuela	2	2	3	7
Benicarló	2	2	3	7
TOTAL	**43**	**32**	**38**	**113**

TS: titulados superiores; TM/TEL: titulados medios/técnicos especialistas de laboratorio.

CONSELLERIA DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

ÁREA DE PROTECCIÓN DE CULTIVOS

TS	TM
2	1

ÁREA DE PESCA MARÍTIMA

Servicios Centrales		Servicios Territoriales	
TS	Inspectores	TS	Inspectores
1	2	6	3

ÁREA DE GANADERÍA

Servicios Centrales		Unidad de Análisis Sanidad Animal	
TS	Otros	TS	Otros
5	6	7	12

Servicios Territoriales		OCAPAs	
	Veterinarios	Otros	Veterinarios
Valencia	5	6	20
Castellón	4	4	17
Alicante	4	4	12

LABORATORIO AGROALIMENTARIO

TS	TM	OTROS
8	11	17

INSTITUTO VALENCIANO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA

Servicios Centrales			Servicios Territoriales		
TS	TM	A	TS	TM-Inspector	A
2	1	1	-	13	3

CONSELLERIA DE MEDIO AMBIENTE

	JEFE SERVICIO	JEFE SECCIÓN	TÉCNICOS SUPERIORES	TÉCNICOS DE GRADO MEDIO	TÉCNICOS CALIDAD AMBIENTAL
CASTELLÓN	—	1	1	1	3
VALENCIA	—	1	—	3	4
ALICANTE	—	1	1	2	6
SER. CENTRALES	1	1	1	—	—
TOTAL	1	4	3	6	13

CONSELLERIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

ÁREA DE CONSUMO

Servicios Centrales			
TS	**TM**	**Adm.**	**Aux. Adm.**
2	1	1	2

Servicios Territoriales						
	TS	**TM**	**ADM**	**Inspectores**	**Aux. Adm.**	**Otros**
Alicante	1		1	10	1	
Castellón	1	1	1	5		1
Valencia	1	4	1	9	2	1

Oficinas Municipales de Información al Consumidor (OMICs):

OMICs	
Oficinas	**73**
Personas	**141**

MECANISMOS DE COORDINACIÓN Y EVALUACIÓN

La intervención en el desarrollo y ejecución del Plan de Seguridad Alimentaria de órganos administrativos pertenecientes a distintos departamentos con competencias sobre la materia, y la asignación, por el propio plan, a cada uno de ellos de diversos aspectos de su gestión, hace necesario la articulación de un mecanismo de coordinación que haga posible la información recíproca, la homogeneidad técnica en determinados aspectos y la acción conjunta de éstos en el ejercicio de sus respectivas funciones, de tal modo que se logre la integración de actos parciales en la globalidad del sistema.

Se pretende con ello evitar contradicciones y disfunciones, posibilitando una unidad o uniformidad de acción que optimice los resultados en la ejecución del Plan de Seguridad Alimentaria.

Con este objetivo, es la Comisión de Seguridad Alimentaria como órgano máximo de dirección, a la que corresponde la esencial misión de coordinar la actuación de todos los organismos administrativos para lograr la coherencia y compatibilidad de las actuaciones, de manera que la eficacia del conjunto de actuaciones no se vea perturbada.

Al margen de lo expuesto y como especial técnica de coordinación se impone un dispositivo, definido para abordar con eficacia la prevención y gestión de las emergencias sanitarias, a través de la movilización de los recursos previstos en el Plan, mediante el SCIRI, sistema de alerta rápida que integra el Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información, y la Red ANIMO de Intercambio de Información sobre Movimiento de Ganado.

Junto a esta necesaria función de coordinación, es también la Comisión de Seguridad Alimentaria, el órgano encargado de la evaluación y seguimiento de la puesta en práctica del Plan de Seguridad Alimentaria.

La evaluación del Plan de Seguridad Alimentaria se concibe como un proceso permanente, encaminado principalmente a comprobar el grado de obtención de resultados y la adecuación del programa a los mismos, mediante variables e indicadores, y, cuando de ello resulte necesario, a corregir y mejorar las acciones emprendidas a fin de aumentar la pertinencia, la eficacia y la eficiencia de los programas de intervención.

La evaluación del Plan se encuentra plenamente inserta en el proceso de gestión y debe realizarse a través de un sistema que permita tanto la evaluación estratégica y de políticas, como la evaluación táctica y operativa.

Junto a la evaluación del Plan de Seguridad Alimentaria, corresponde asimismo a la Comisión de Seguridad, la evaluación de los Planes de acción anual.

Anualmente se concretan las acciones y objetivos de los distintos programas que comprende el Plan de Seguridad Alimentaria, constituyendo el conjunto de programas anuales el Plan de Acción Anual.

Los Planes de acción anual son elaborados anualmente por el Comité técnico, que los eleva para su aprobación a la Comisión.

Los Planes de acción anual deben referirse necesariamente al menos a los siguientes extremos:

- los objetivos anuales que se pretenden alcanzar
- las actuaciones que se pretenden desarrollar
- la descripción de los programas
- el detalle de recursos personales y financieros necesarios
- la relación de disposiciones administrativas cuya adopción deviene necesaria

En la labor de SEGUIMIENTO del desarrollo y ejecución del Plan de Seguridad Alimentaria, la Comisión de Seguridad Alimentaria actuará a través de su Secretaría.

Al objeto de llevar a cabo el seguimiento y evaluación continua referido, la Secretaría se reunirá con una periodicidad mínima semestral con los diferentes organismos que tienen asignada la gestión directa de cada uno de los programas de actuación que comprende el Plan.

Así mismo la Comisión, a los efectos de cumplir sus funciones de coordinación, seguimiento y evaluación, se reunirá en sesión ordinaria una vez al año con el objeto de aprobar el informe de gestión y el Plan de acción anual, pudiéndose reunir en sesiones extraordinarias, en cuantas ocasiones lo exijan las circunstancias.

Série PE (Programas Especiais)
nº 12

GENERALITAT VALENCIANA
CONSELLERIA DE SANITAT
CONSELLERIA D'AGRICULTURA, PESCA I ALIMENTACIÓ