



GOBIERNO
de
CANTABRIA

CONSEJERÍA DE SANIDAD
Dirección General de Salud Pública.

**PLAN
DE
SEGURIDAD ALIMENTARIA
DE
CANTABRIA
2011 - 2015**

**DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA
SERVICIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA**

PRESENTACIÓN

El Plan de Seguridad Alimentaria de Cantabria inicia una nueva etapa. Este segundo plan, para el periodo 2011- 2015, continúa con la evolución hacia un modelo de intervención global e integrado de la seguridad alimentaria, entendida como un continuo, desde la producción primaria hasta la mesa del consumidor, conscientes de que un cambio de esta naturaleza requiere un tiempo para consolidarse.

Queremos que éste sea un proyecto compartido con todas las personas y organizaciones implicadas en la seguridad alimentaria, incluyendo a los consumidores. Esto implica mantener un elevado grado de intercambio de información y diálogo con todos los participantes en la cadena alimentaria, fomentando la coordinación y la transparencia a todos los niveles.

La experiencia adquirida, nos reafirma en la idea de que esta participación y la coordinación y comunicación a todos los niveles, son indispensables para superar de forma eficaz, los retos presentes y futuros que se nos planteen en materia de seguridad alimentaria.

Es nuestro propósito que el Plan de Seguridad Alimentaria de Cantabria continúe siendo un compromiso explícito de mejora continua en nuestra organización, en la que la planificación, ejecución y la evaluación, sean los instrumentos que orienten nuestro trabajo hacia el logro de resultados, siempre en coordinación con el Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria.

Con este nuevo plan, se da continuidad a la estrategia emprendida, con la que conseguiremos una mejora continua de las intervenciones que ya se están desarrollando en seguridad alimentaria, pilar fundamental de la salud pública y de la proyección económica de Cantabria.

Santiago Rodríguez Gil.

Director General de Salud Pública

INDICE:

I. ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL PLAN

II. MARCO ESTRATÉGICO DE REFERENCIA:

1. PRINCIPIO DE MEJORA DE LA SALUD PÚBLICA.
2. PRINCIPIO DE PROTECCIÓN DE LA SALUD Y DE LOS INTERESES DE LOS CONSUMIDORES.
3. PLANTEAMIENTO GLOBAL E INTEGRADO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.
4. PRINCIPIO DE RESPONSABILIDAD.
5. PRINCIPIO DE ANÁLISIS DEL RIESGO.
6. PRINCIPIO DE TRANSPARENCIA.
7. PRINCIPIO DE PARTICIPACIÓN DE TODAS LAS PARTES IMPLICADAS EN LA CADENA ALIMENTARIA.
8. PRINCIPIO DE MODERNIZACIÓN.
9. PRINCIPIO DE COMPROMISO CON LOS DERECHOS DE LOS CIUDADANOS.
10. PRINCIPIO DE INCORPORACIÓN DE LA PERSPECTIVA DE GÉNERO.
11. LA PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA Y LA EJECUCIÓN OPERATIVA COMO ELEMENTOS INDISPENSABLES DEL PLAN
12. LOS OBJETIVOS E INTERVENCIONES COMO DESARROLLO DE LA POLÍTICA Y LA ESTRATÉGICA DEL PLAN:
13. PRINCIPIO DE MEJORA CONTINUA.

III. OBJETIVOS E INTERVENCIONES

IV. AUTORIDADES COMPETENTES

V. PROGRAMAS DE INTERVENCIÓN:

1. PROGRAMA DE CONTROL GENERAL DE EMPRESAS ALIMENTARIAS:
 - 1.1. PROGRAMA DE CONTROL DE LAS CONDICIONES DE AUTORIZACIÓN Y REGISTRO DE EA
 - 1.2. PROGRAMA DE CONTROL DE LAS CONDICIONES DE HIGIENE EN EA
 - 1.3. PROGRAMA DE CONTROL DE LA TRAZABILIDAD EN EL ÁMBITO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA
 - 1.4. PROGRAMA DE CONTROL DE LA GESTIÓN DE SUBPRODUCTOS EN EMPRESAS ALIMENTARIAS
 - 1.5. PROGRAMA DE CONTROL DE LA FORMACIÓN Y NORMAS DE HIGIENE DE LOS TRABAJADORES DE EMPRESAS ALIMENTARIAS
 - 1.6. PROGRAMA DE CONTROL DEL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS
2. PROGRAMA DE CONTROL DE LOS AUTOCONTROLES EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS.
3. PROGRAMA DE CONTROL DE PELIGROS BIOLÓGICOS:
 - 3.1. PROGRAMA CONTROL DE PELIGROS MICROBIOLÓGICOS
 - 3.2. PROGRAMA DE CONTROL DE ANISAKIS
 - 3.3. PROGRAMA DE CONTROL DE EET.
4. PROGRAMA DE CONTROL DE BIOTOXINAS MARINAS.

5. PROGRAMA DE CONTROL DE CONTAMINANTES EN LOS ALIMENTOS.
6. PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN LOS ALIMENTOS.
7. PROGRAMA DE CONTROL DE INGREDIENTES TECNOLÓGICOS.
8. PROGRAMA DE CONTROL DE MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.
9. PROGRAMA DE INVESTIGACIÓN DE SUSTANCIAS EN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL (PNIR)
10. PROGRAMA DE CONTROL DE ALIMENTOS E INGREDIENTES ALIMENTARIOS TRATADOS CON RADIACIONES IONIZANTES.
11. PROGRAMA DE CONTROL DE ALERGENOS Y SUSTANCIAS QUE PROVOCAN INTOLERANCIA, EN LOS ALIEMTOS
12. PROGRAMA DE CONTROL DE ALIMENTOS BIOTECNOLÓGICOS (OGM).
13. PROGRAMA DE CONTROL DEL BIENESTAR ANIMAL.



**GOBIERNO
de
CANTABRIA**

CONSEJERÍA DE SANIDAD

Dirección General de Salud Pública

I ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente plan define y organiza los controles oficiales a fin de garantizar la **verificación del cumplimiento de la legislación en materia de alimentos y bienestar animal**.

Se aplicará a todas las etapas de la elaboración, transformación, distribución, almacenamiento, envasado, venta y/o suministro de alimentos en la **Comunidad Autónoma de Cantabria**, posteriores a la producción primaria.

No se aplicará a los controles oficiales destinados a verificar el cumplimiento de las normas sobre organización común de los mercados de productos agropecuarios.

La realización de los controles se entenderá sin perjuicio de la responsabilidad principal de los explotadores de empresas alimentarias y de piensos en lo que atañe a su obligación de garantizar la seguridad de los alimentos.

El ámbito temporal del plan comprenderá el periodo 2011 a 2015, ambos incluidos.

La legislación de aplicación puede consultarse en:

- ❖ Legislación general:
<http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/legislacion.shtml>
- ❖ Legislación específica ámbito alimentario: General y por sectores
http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/seccion/especifica_ambito_alimentario.shtml
- ❖ Sentencias:
<http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/seccion/sentencias.shtml>

El presente Plan toma como referente y se alinea con el **PLAN NACIONAL DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA 2011-2015, disponible en:**

http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/control_oficial/seccion/plan_plurianual_control_oficial.shtml



**GOBIERNO
de
CANTABRIA**

CONSEJERÍA DE SANIDAD

Dirección General de Salud Pública

II- MARCO ESTRATÉGICO DE REFERENCIA

El **Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria** de la Comisión de las Comunidades Europeas, establece que la política alimentaria de la Unión Europea ha de basarse en normas rigurosas que sirvan para proteger y fomentar la salud de los consumidores.

En él se presentan una serie de propuestas para transformar la política alimentaria de la UE en un instrumento **anticipador, dinámico, coherente y global**, con el propósito de velar por un nivel elevado de salud de las personas y de protección de los consumidores.

La aplicación de todas las medidas propuestas en el Libro Blanco posibilitará una organización más **coordinada e integrada** de la Seguridad Alimentaria dirigida a lograr el máximo nivel posible de protección de la salud de las personas.

Siguiendo esta directriz, en el **Reglamento 178/2002** del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002, se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Si bien la protección de la salud es siempre prioritaria, hay determinados aspectos económicos, sociales y medioambientales que también han de tenerse en cuenta en el desarrollo de la política alimentaria.

En el Libro Blanco sobre seguridad alimentaria se presentan una serie de propuestas para transformar la política alimentaria de la UE en un instrumento anticipador, dinámico, coherente y global, con el propósito de velar por un nivel elevado de salud de las personas y de protección de los consumidores.

Como no puede ser de otra manera, la política de seguridad alimentaria de Cantabria, debe seguir los principios, requisitos y acciones que marca la política de seguridad alimentaria de la Unión Europea.

Los principios rectores del Plan de Seguridad Alimentaria de Cantabria son los siguientes:

1. Principio de mejora de la Salud Pública.
2. Principio de protección de la salud y de los intereses de los consumidores.
3. Planteamiento global e integrado de la Seguridad Alimentaria.
4. Principio de responsabilidad.
5. Principio de análisis del riesgo.
6. Principio de transparencia.
7. Principio de participación de todas las partes implicadas en la cadena alimentaria.
8. Principio de modernización.
9. Principio de compromiso con los derechos de los ciudadanos.
10. Principio de incorporación de la perspectiva de género.

11. La planificación estratégica y la ejecución operativa como elementos indispensables del plan
12. Los objetivos e intervenciones como desarrollo de la política y la estratégica del plan:
13. Principio de mejora continua.

1. PRINCIPIO DE MEJORA DE LA SALUD PÚBLICA.

La salud pública, es el esfuerzo que se realiza en la sociedad para prevenir la enfermedad, promover y restaurar la salud y prolongar e incrementar la calidad de vida.

Precisamente, **la salud pública ha sido un reto constante para el Gobierno de Cantabria**, por el compromiso que suponía ofrecer un adecuado servicio en este ámbito.

Así se recogía en el anterior y en el presente **Plan de Gobernanza 2008-2011**, que en el segundo eje, dedicado a la salud pública y al sistema sanitario, contiene acciones que con un enfoque eminentemente preventivo persiguen el objetivo fundamental de mejorar la salud de la población en su conjunto.

El presente plan se alinea con el segundo eje de actuación del Plan de Gobernanza, formando parte de las acciones establecidas para continuar con la línea de mejora emprendida y conscientes de que Cantabria necesita una forma de **gestión pública planificada y eficaz**.

2. PRINCIPIO DE PROTECCIÓN DE LA SALUD Y LOS INTERESES DE LOS CONSUMIDORES.

El Reglamento CE 178/2002, establece que la legislación alimentaria perseguirá el objetivo de lograr un nivel elevado de protección de la vida y la salud de las personas, así como proteger los intereses de los consumidores, teniendo en cuenta, la protección de la salud y el bienestar de los animales, los aspectos fitosanitarios y el medio ambiente.

3. PLANTEAMIENTO GLOBAL E INTEGRADO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

Uno de los principios rectores del Reglamento CE 178/2002 y del Libro Blanco, es que **la política de seguridad alimentaria debe basarse en un planteamiento global e integrado, es decir, a lo largo de toda la cadena alimentaria, "de la granja al consumidor"**, entendiendo que cadena alimentaria, abarca: la totalidad de alimentos para humanos y animales, a todos los sectores de la alimentación, a los estados miembros y las fronteras exteriores de la UE.

La política de seguridad alimentaria debe basarse en un planteamiento global e integrado, es decir, a lo largo de toda la cadena alimentaria, "de la granja al consumidor".

Hay que poner de manifiesto la **importancia del sector primario en la inocuidad de los alimentos**, dado que una gran parte de los riesgos de contaminación química, física o biológica podría tener lugar en la producción primaria.

Por tanto, para comercializar alimentos inocuos hay que tener en cuenta todos los aspectos de la cadena alimentaria, desde la producción primaria y la producción de piensos para animales, hasta la venta o el suministro de alimentos al consumidor. Este planteamiento posibilitará una política alimentaria más coherente, eficaz y dinámica.

El Reglamento CE 882/2004, del Parlamento Europeo y del consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales, supone un nuevo planteamiento del control oficial que pasa a ser un control integrado, a lo largo de toda la cadena alimentaria.

El control oficial pasa a ser un control integrado, a lo largo de toda la cadena alimentaria, y es necesario establecer una estrategia que mejore la calidad de los controles efectuados.

Dado que todos los eslabones de la cadena han de estar sometidos a control oficial, el Plan debe prever objetivos y acciones destinados a garantizar el cumplimiento de este principio y **establecer una estrategia que mejore la calidad de los controles efectuados.**

4. PRINCIPIO DE RESPONSABILIDAD

Tal como indica el Reglamento CE 178/2002, el **explotador de la empresa alimentaria** es quién está mejor capacitado para diseñar un sistema seguro de suministro de alimentos y conseguir que los alimentos que pone en el mercado sean inocuos. Por lo tanto, **debe ser y es, el responsable legal principal de la seguridad de los productos que comercializa.**

Las Autoridades competentes de los diferentes estados miembros, velarán por el cumplimiento de la legislación alimentaria y controlarán y verificarán que los explotadores de empresas alimentarias cumplen los requisitos pertinentes de la legislación alimentaria.

Para garantizar la aplicación efectiva de lo dispuesto en el párrafo anterior se ha establecido:

- Un **Plan único, integrado y plurianual** y los correspondientes **programas de control oficial**, por parte de las autoridades competentes.
- Un **sistema de auditoria del control oficial**, para determinar si las actividades y sus resultados se corresponden con los planes previstos y si éstos se aplican eficazmente y son adecuados para alcanzar los objetivos definidos.
- Una serie programada de **Controles a los estados miembros, realizados por expertos de la Comisión de la Unión Europea**.

El explotador de la empresa alimentaria es el responsable legal principal de la seguridad de los productos que comercializa.

5. PRINCIPIO DE ANÁLISIS DE RIESGO

El Libro Blanco propone el **análisis del riesgo**, y sus tres componentes, esto es, la determinación del riesgo, la gestión del riesgo y la comunicación del riesgo, **como la base de la política de seguridad alimentaria**.

Entendiendo por *riesgo*, la probabilidad de que ocurra un efecto perjudicial para la salud como consecuencia de la presencia de uno o varios peligros en los alimentos y definiendo *peligro*, como todo agente biológico, físico o químico presente en un alimento, o toda condición biológica, física o química de un alimento, que pueda ocasionar un perjuicio, daño o enfermedad en los consumidores.

El Reglamento CE 178/2002, establece que las **medidas que adopten los estados miembros o la comunidad, con respecto a los alimentos y los piensos, deben estar basadas, en general, en un análisis del riesgo**.

El análisis del riesgo, y sus tres componentes, esto es, la determinación del riesgo, la gestión del riesgo y la comunicación del riesgo, son la base de la política de seguridad alimentaria.

El análisis del riesgo, se propone, por tanto, como un proceso formado por tres fases interrelacionadas: determinación o evaluación del riesgo, gestión del riesgo y comunicación del riesgo.

A) LA DETERMINACIÓN O EVALUACIÓN DEL RIESGO

La determinación del riesgo o evaluación del riesgo es el conjunto de acciones dirigidas a:

- Identificar el peligro: definir aquellos agentes asociados al alimento que pueden ocasionar daño para la salud en las personas que los consuman.
- Caracterizar el peligro: hacer una valoración cuantitativa y/o cualitativa de la naturaleza de los efectos adversos asociados a un peligro, los niveles de exposición que pueden provocar los efectos adversos y los grupos de población susceptibles.
- Determinar la exposición: evaluar cualitativamente y/o cuantitativamente la exposición al peligro a través de los alimentos, u otras fuentes si procede.
- Caracterizar el riesgo: estimar la probabilidad de que se produzca un daño para la salud de las personas y su gravedad para la salud de una determinada población.

La determinación del riesgo o evaluación del riesgo es el conjunto de acciones dirigidas a: Identificar y caracterizar el peligro, determinar la exposición y caracterizar el riesgo, es decir, estimar la probabilidad de que se produzca un daño para la salud y su gravedad en una determinada población.

Con arreglo a los principios generales de la legislación alimentaria, establecidos en el Reglamento CE nº 178/2002, la determinación del riesgo se basará en las pruebas científicas disponibles y se efectuará de una manera independiente, objetiva y transparente. La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), recopilará y analizará los datos que permitan la caracterización y el control de los riesgos que, directa o indirectamente, influyan en la seguridad de los alimentos y de los piensos. Debe actuar como órgano de referencia científico independiente en la evaluación del riesgo.

Para la evaluación de riesgos, la EFSA, cuenta con paneles científicos o comisiones técnicas, cada una de ellas especializada en una materia. Los dictámenes científicos pueden consultarse en la página Web <http://www.efsa.europa.eu>.

Del mismo modo, el Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, mediante la formación de grupos de expertos, lleva a cabo la evaluación de riesgos alimentarios, que son expresados en forma de Informes. Pueden ser consultados en:

<http://www.aesa.msc.es/>

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) debe actuar como órgano de referencia científico independiente en la evaluación del riesgo.

B) EL CONTROL OFICIAL COMO ELEMENTO DE LA GESTIÓN DEL RIESGO

La gestión del riesgo engloba las actuaciones dirigidas a evitar o minimizar un riesgo para la salud, mediante la selección y aplicación de las medidas de prevención y control más apropiadas, incluidas las de desarrollo reglamentario.

Debe tener en cuenta los resultados de la determinación del riesgo y en concreto, los dictámenes de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) y la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

El establecimiento de reglamentaciones y el Control Oficial son los elementos clave de gestión del riesgo.

El control oficial, es un instrumento que permite garantizar el cumplimiento de medidas de gestión del riesgo establecidas reglamentariamente.

En algunos casos, la determinación del riesgo no puede por sí sola ofrecer toda la información en la que debe basarse una decisión relacionada con la gestión del riesgo, por lo que han de tenerse en cuenta otros factores pertinentes de carácter sociológico, económico, tradicional, ético, medioambiental.

El establecimiento de **reglamentaciones y el Control Oficial son los elementos clave de gestión del riesgo**, ya que el control oficial, es un instrumento que permite garantizar el cumplimiento de medidas de gestión del riesgo establecidas reglamentariamente.

C) LA COMUNICACIÓN DEL RIESGO:

La comunicación del riesgo es el intercambio, a lo largo de todo el proceso de análisis del riesgo, de información y opiniones en relación con los factores de peligro y los riesgos, los factores relacionados con el riesgo y las percepciones del riesgo, entre los responsables de la determinación del riesgo y los responsables de la gestión del riesgo, los consumidores, las empresas alimentarias y de piensos, la comunidad científica y otras partes interesadas.

La comunicación de riesgos debe ser interactiva y promover el diálogo entre los implicados en la cadena alimentaria. Por tanto, **deben establecerse canales para informar y conocer la opinión de todos los implicados en la cadena alimentaria.**

Deben establecerse canales para informar y conocer la opinión de todos los implicados en la cadena alimentaria.

Puede utilizarse como un instrumento necesario para reducir la diferencia que en ocasiones existe entre el riesgo percibido por los consumidores y el riesgo que verdaderamente existe.

6. PRINCIPIO DE TRANSPARENCIA:

En el Libro Blanco ya se postula que la **transparencia** a todos los niveles en materia de seguridad alimentaria, contribuirá a aumentar la confianza de los consumidores en la política de la Unión Europea en este ámbito.

Es necesario **asegurar la confianza de los consumidores y de los operadores económicos**, basado en un desarrollo abierto y transparente de la legislación alimentaria y de los controles oficiales.

Además, llegado el caso, se han de adoptar las medidas necesarias para **informar al público cuando existan motivos razonables para sospechar que un alimento puede representar un peligro para la salud de las personas o los animales.**

Se han de adoptar las medidas necesarias para informar al público cuando existan motivos razonables para sospechar que un alimento puede representar un peligro para la salud.

7. PRINCIPIO DE PARTICIPACIÓN DE TODAS LAS PARTES IMPLICADAS EN LA CADENA ALIMENTARIA.

Hay que contar con la **opinión y participación de todos los de todos los implicados en la cadena alimentaria**: operadores económicos, consumidores y sus asociaciones, las instituciones y los ámbitos científicos.

Esto supone realizar un esfuerzo para fomentar el contacto, la comunicación y la colaboración de todos aquellos que puedan contribuir a lograr el más elevado nivel posible de Seguridad Alimentaria.

8. PRINCIPIO DE DE MODERNIZACIÓN:

La administración de la Comunidad Autónoma de Cantabria se encuentra inmersa en un proceso de modernización, que tiene a la ciudadanía en general, y a las empresas alimentarias, como referente de sus actuaciones.

Conscientes de la necesidad de una mejora continua y de ofrecer a los ciudadanos **una Administración de calidad**, el Plan recoge un conjunto de medidas de control de los procesos internos, que contribuirá a conseguir una mejora continua en la prestación de los servicios públicos y a **disminuir las cargas administrativas que soportan las empresas alimentarias.**

9. PRINCIPIO DE COMPROMISO CON LOS DERECHOS DE LOS CIUDADANOS:

La Administración de la Comunidad Autónoma de Cantabria y sus organismos públicos se comprometen con la ciudadanía, por medio de la "Carta de derechos de la ciudadanía" a velar por los derechos de los ciudadanos.

En el presente Plan se recogen una serie de actuaciones para contribuir a conseguir una **Administración moderna, eficaz y eficiente, abierta y responsable ante la ciudadanía, con capacidad de ofrecer una atención adecuada a los ciudadanos.**

10. PRINCIPIO DE INCORPORACIÓN DE LA PERSPECTIVA DE GÉNERO:

En este sentido el presente plan incorpora y se alinea con la ESTRATEGIA DE MAINSTREAMING DE GÉNERO DEL GOBIERNO DE CANTABRIA (2007-2015). *Desde el **Gobierno de Cantabria se entiende que el mainstreaming de género es un proceso que conlleva la mejora de las políticas públicas a través de la incorporación de la perspectiva de género en todos los niveles, áreas y fases de la gestión de las mismas.*** En este sentido, la incorporación de la perspectiva de género permite visibilizar y evaluar los reflejos e impactos que las políticas públicas tienen en la vida de mujeres y hombres y sobre las relaciones de género"

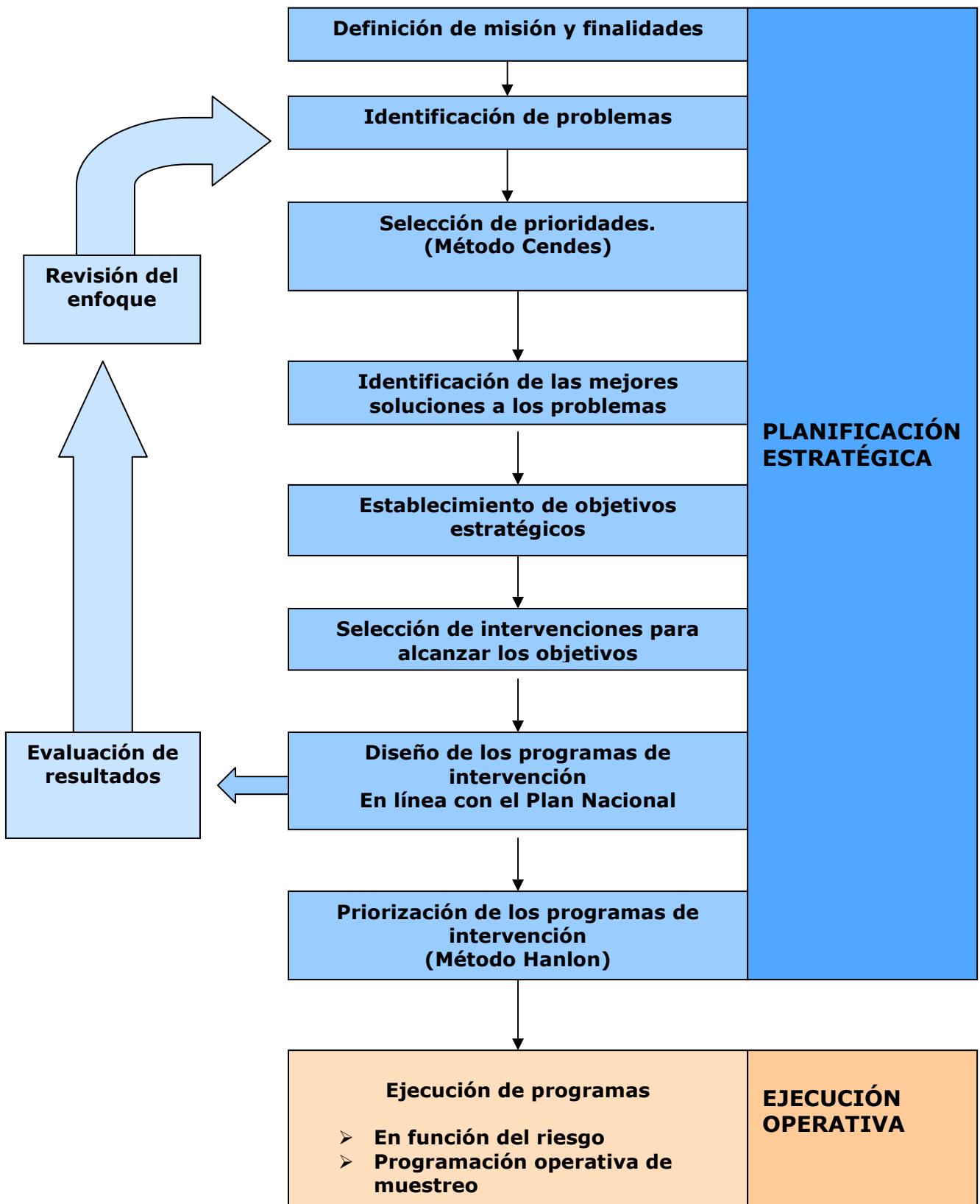
La aplicación de planes y programas será más eficiente y eficaz, si en su diseño, implementación y evaluación, se tiene en cuenta la perspectiva de género, y por tanto la realidad social sobre la que inciden.

11. LA PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA Y LA EJECUCIÓN OPERATIVA COMO ELEMENTOS INDISPENSABLES DEL PLAN:

Para definir el Plan de Seguridad Alimentaria, se ha elegido una metodología basada en un modelo de sistematización de experiencias. Es un enfoque de administración que se orienta al logro de resultados específicos y tendentes a la mejora permanente.

PLANSAC: MARCO ESTRATÉGICO DE REFERENCIA

El esquema general de planificación es el siguiente:



12. LOS OBJETIVOS E INTERVENCIONES COMO DESARROLLO DE LA POLÍTICA Y LA ESTRATEGIA DEL PLAN:

Partiendo de la base de que el análisis del riesgo y sus tres componentes (Evaluación, gestión y comunicación del riesgo) deben ser la base de la política de seguridad alimentaria, se van a agrupar los objetivos y las intervenciones en los siguientes grupos:

- I. Determinación o evaluación de riesgos para la salud.
- II. Gestión de riesgos.

Un primer grupo de actuación sería el **control de los requisitos que marca la normativa vigente**: requisitos generales de higiene, Autocontrol, Trazabilidad, formación de manipuladores de alimentos, residuos. El cumplimiento de la normativa debe permitir la reducción o eliminación de los peligros presentes en la cadena alimentaria.

Otro gran grupo de actuación estaría en relación con los **peligros alimentarios (biológicos, químicos y físicos)**. Resaltar que la reducción de la presencia y exposición a los peligros alimentarios son finalidades del plan. Hacia su consecución, se orienta también todo el paquete de acciones contenidas en el apartado anterior, relativo a cumplimiento de la normativa (condiciones generales, autocontrol, trazabilidad, etc.). No obstante hay que prever acciones o intervenciones específicas para prevenir y reducir la presencia de peligros en la cadena alimentaria.

También se ha establecido un apartado relativo a los **peligros presentes en los alimentos vinculados a su composición**.

- III. Comunicación de riesgos.

Tal y como establece el Libro blanco, la comunicación de los riesgos no deberá ser una transmisión pasiva de información, sino ser interactiva e implicar un diálogo y una respuesta por parte de todos los agentes interesados. La comunicación de los riesgos consiste en un intercambio de información entre las partes interesadas sobre la naturaleza de éstos y las medidas para controlarlos.

Sólo puede funcionar correctamente si las determinaciones de los riesgos y las decisiones de gestión son transparentes y públicas. Desde hace años, la Comisión garantiza la transparencia mediante la puesta a disposición del público de toda la información sobre los dictámenes científicos y los controles e inspecciones. Sin transparencia los consumidores no serán capaces de seguir la evolución de las nuevas medidas y apreciar las mejoras que conllevan.

Además es necesario introducir un enfoque preventivo en lo que respecta a la comunicación de riesgos para algunos segmentos de la población. Las mujeres embarazadas, niños, personas mayores y personas con inmunodeficiencia, deberán ser prevenidos de manera más activa sobre los riesgos potenciales de determinados alimentos.

No hay que olvidar que existe una fuerte relación entre la eficacia en la comunicación de riesgos y la confianza de los consumidores en el control oficial.

IV. Aseguramiento de la eficacia, calidad, coordinación con otras administraciones públicas. La colaboración y cooperación con todos los participantes en la cadena alimentaria.

Debemos garantizar que el funcionamiento de la administración se ajusta a los principios de calidad, imparcialidad, eficacia, coordinación con otras administraciones, transparencia, legalidad de las actuaciones y seguridad jurídica de los interesados.

Los objetivos en este ámbito no irían dirigidos a formular intervenciones a realizar sobre la cadena alimentaria, sino a intervenciones relacionadas con el funcionamiento interno y la organización del Servicio de Seguridad Alimentaria que nos permita funcionar con **calidad y realizar una mejora continua**.

La aplicación de sistemas de calidad puede ayudar a sistematizar nuestras actuaciones. La normalización de los procedimientos permite consensuar actuaciones, disminuye la probabilidad de errores y aumenta la eficacia.

Hay que poner de manifiesto que un control oficial no sería eficaz, sin la existencia de **procedimientos jurídicos** que permitan la corrección de las desviaciones. Todos los procedimientos administrativos deben tener todas las garantías de **seguridad jurídica** correspondientes.

Por otro lado, dado que en el control oficial de la cadena alimentaria participan diferentes Consejerías, Ministerios y organismos Europeos, es obviamente imprescindible que la **coordinación** entre todos sea la situación más deseable. Hay que tener en cuenta que el control oficial no sería eficaz, sin un planteamiento global e integrado de control de la cadena alimentaria. Para que este planteamiento sea global e integrado es necesaria una planificación y una coordinación adecuada entre todos los participantes.

La colaboración y cooperación con todos los participantes en la cadena alimentaria, también son fundamentales para conseguir un efecto sinérgico en las actuaciones.

13. PRINCIPIO DE MEJORA CONTÍNUA.

Lo que no se mejora continuamente, o bien se degrada o bien se queda como está. No hay más opciones.

Desde la Dirección General de Salud Pública se apuesta por mejorar de forma continua los procesos, tomando como referencia modelo de mejora continua PDCA (Plan Do, Check, Act) o ciclo de Deming:

- Planificar
- Implantar y ejecutar el plan y sus programas
- Revisar y chequear los resultados
- Reflejar lo aprendido.

Para mejorar hay que planificar (Plan), es decir, fijarse unos objetivos y las intervenciones o actividades a desarrollar para conseguirlos, implantar y ejecutar las actividades (Do), revisar y controlar los resultados obtenidos (Check), y a partir de esa revisión y autoevaluación, ajustar (A) las actuaciones necesarias, que servirán de base a una nueva planificación. Este ciclo debe repetirse de forma continua.

III- OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

❖ **OBJETIVOS ESTRATÉGICOS:**

I- Objetivos de evaluación de riesgos.

II- Objetivos de gestión de riesgos:

A. Control oficial de los requisitos reglamentarios

B. Control oficial de peligros biológicos.

C. Control oficial de peligros químicos y físicos

D. Control oficial de riesgos vinculados a la composición de los alimentos.

III- Objetivos de comunicación de riesgos

IV- Objetivos de Aseguramiento de la eficacia, calidad, coordinación con otras administraciones públicas. La colaboración y cooperación con todos los participantes en la cadena alimentaria.

I- EVALUACIÓN DE RIESGOS

OBJETIVOS ESTRATÉGICOS:

GENERALES		
NUMERO	OBJETIVO	TEMPORALIZACIÓN
OG-1	Conocer los riesgos para la salud relacionados con los alimentos en UE y en Cantabria y las opciones de gestión de riesgo posibles, desde el punto de vista científico	2015

ESPECÍFICOS				
NUMERO	OBJETIVO	INDICADOR	CRITERIO DE EVALUACIÓN	TEMPORALIZACIÓN
I-OE-1	Identificar los organismos que pueden ofrecer datos y estudios de calidad	Relación organismos Forma de contacto	Disponibles	2011
I-OE-2	Disponer de información adecuada sobre peligros reales o potenciales en los alimentos y niveles de exposición que puedan suponer un riesgo para la salud de las personas en Cantabria	Estudios Informes publicaciones	Disponibles	2015
I-OE-3	Disponer de información adecuada sobre incidencia y prevalencia de las enfermedades de transmisión alimentaria en Cantabria	Estudios epidemiológicos	Disponibles	2015
I-OE-4	Disponer de información adecuada, sobre la incidencia de brotes de intoxicación causadas por riesgos biológicos vía alimentaria en Cantabria.	Estudios Informes publicaciones	Disponibles	2015
I-OE-4	Disponer de información adecuada sobre la incidencia de brotes de intoxicación causadas por riesgos químicos vía alimentaria en Cantabria.	Estudios Informes publicaciones	Disponibles	2015
I-OE-6	Disponer de información adecuada relativa a casos de reacciones adversas originadas por componentes de los alimentos en Cantabria.	Información	disponible	2015
I-OE-7	Disponer de información adecuada sobre las opciones posibles de gestión de riesgos desde un punto de vista científico	Estudios específicos	Disponibles	2015

ACTIVIDADES O INTERVENCIONES:	
NUMERO	INTERVENCIÓN
I-INT-1	Elaboración de listado de organismos clave en evaluación de riesgos y organismos científicamente reconocidos.
I-INT-2	Recopilación de información y estudios sobre niveles de exposición de la población a peligros presentes en los alimentos
I-INT-3	Recopilación de información y estudios sobre la incidencia y prevalencia de enfermedades de transmisión alimentaria en Cantabria
I-INT-4	Recopilación de información en relación con todos los peligros y factores coadyuvantes, asociados a cada etapa y/o proceso de la cadena alimentaria
I-INT-5	Recopilación de datos informes, encuestas, sobre la incidencia de brotes de intoxicación causadas por riesgos biológicos vía alimentaria en Cantabria.
I-INT-6	Recopilación de información en relación con brotes de intoxicación producidos por peligros químicos en los alimentos en Cantabria
I-INT-7	Recopilación de información en relación con los peligros vinculados a composición de los alimentos en España y en Cantabria
I-INT-8	Poner a disposición de todos los responsables del control oficial, la información útil recopilada en relación con los peligros y factores coadyuvantes, asociados a cada etapa y/o proceso de la cadena alimentaria.
I-INT-9	Difundir información en relación con todos los peligros y factores coadyuvantes, asociados a cada etapa y/o proceso de la cadena alimentaria al público en general
I-INT-10	Promover la creación de relaciones con centros de relevancia científica en materia de seguridad alimentaria, para propiciar el intercambio de información en materia de evaluación del riesgo.

II -A- GESTIÓN DE RIESGOS: Control de requisitos reglamentarios: condiciones de Autorización de los establecimientos, condiciones de higiene, APPCC, Trazabilidad, residuos, manipuladores, etiquetado.

OBJETIVOS ESTRATÉGICOS:

GENERALES		
NUMERO	OBJETIVO	TEMPORALIZACIÓN
OG-2	Aumentar la tasa de conformidad de las empresas alimentarias con la normativa orientada a garantizar que las actividades de la cadena alimentaria se desarrollen en condiciones higiénico-sanitarias que permitan prevenir, eliminar y/o reducir los peligros a niveles aceptables.	2015

ESPECÍFICOS				
Condiciones de autorización y registro				
NUMERO	OBJETIVO	INDICADOR	CRITERIO DE EVALUACION	TEMPORALIZACIÓN
II-OE-1	Aumentar la tasa de conformidad de las empresas alimentarias con la normativa sobre autorización sanitaria, registro e inscripción.	Tasa de conformidad con la normativa vigente	Tendencia creciente	2015
Condiciones de higiene				
II-OE-2	Aumentar la tasa conformidad de las empresas alimentarias respecto a la normativa sobre higiene de los productos alimenticios	Tasa de conformidad con la normativa vigente	Tendencia creciente	2015
II-OE-3	Aumentar la tasa de conformidad de empresas alimentarias con la normativa relativa a los sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico.	Tasa de conformidad con la normativa vigente	Tendencia creciente	2015
		% Empresas con APPCC /GUIAS implantado	>95%	

PLANSAC: OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

II-OE-4	Aumentar la tasa de conformidad de las empresas alimentarias con las normas relativas a los trabajadores de empresa alimentaria	Tasa de conformidad con la normativa vigente	Tendencia creciente	2015
Relacionados con la seguridad alimentaria				
II-OE-5	Aumentar la tasa de conformidad de las empresas alimentarias con las normas orientadas a garantizar que los titulares de empresas alimentarias disponen de sistemas de trazabilidad adecuados.	Tasa de conformidad con la normativa vigente	Tendencia creciente	2015
		% Empresas con sistema trazabilidad implantado	>95%	
II-OE-6	Aumentar la tasa de conformidad de las empresas alimentarias con las normas orientadas a garantizar que los alimentos que comercializan dispongan de un etiquetado correcto y que dicha información es veraz para que se pueda tomar decisiones de consumo basadas en una información fiable.	Tasa de conformidad con la normativa vigente	Tendencia creciente	2015
II-OE-7	Aumentar la tasa de conformidad con las normas sobre bienestar animal en mataderos, evitándose así a los animales productores de alimentos cualquier sufrimiento innecesario.	Tasa de conformidad con la normativa vigente	Tendencia creciente	2015
II-OE-8	Aumentar la tasa de conformidad de las empresas alimentarias con las normas sobre gestión de subproductos en las actividades de la cadena alimentaria posteriores a la producción primaria	Tasa de conformidad con la normativa vigente	Tendencia creciente	2015
Sensibilización y promoción de prácticas correctas				
II-OE-9	Aumentar y mejorar la sensibilización de los operadores de la cadena alimentaria en condiciones de higiene, autorización y registro, sistemas APPCC., trazabilidad, gestión SANDACH, formación e higiene de trabajadores, etiquetado.	Información Sistemas	Disponible	2015

ACTIVIDADES O INTERVENCIONES	
NUMERO	INTERVENCIÓN
II-INT-1	Mantener los controles oficiales programados en función del sistema de categorización de riesgo en establecimientos alimentarios
Autorización y registro	
II-INT-2	Continuar con el programa de control de las condiciones de autorización y registro de empresas alimentarias.

PLANSAC: OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

II-INT-3	Mejora y mantenimiento de la aplicación SIGESAN
Control Oficial	
II-INT-4	Continuar con el programa de control oficial de las condiciones de higiene en empresas alimentarias.
II-INT-5	Continuar con el programa de control de los sistemas de autocontrol
II-INT-6	Definir y aplicar criterios de flexibilidad en la aplicación de procedimientos basados en el APPCC para microempresas
II-INT-7	Continuar con el programa de control de la trazabilidad en empresas alimentarias
II-INT-8	Continuar con el programa de control de los trabajadores de empresa alimentaria
II-INT-9	Continuar con el programa de control del etiquetado.
II-INT-10	Continuar con el programa de control del bienestar animal.
II-INT-11	Continuar con el programa de control de gestión de subproductos.
II-INT-12	Mantener el sistema de controles e inspección de productos de la pesca en lonjas pesqueras.
II-INT-13	Mantener el sistema de controles e inspección de mataderos
II-INT-14	Mantener el sistema de intercambio rápido de información y alerta.
Sensibilización y promoción de prácticas correctas	
II-INT-15	Continuar desarrollando sistemas de información dirigida a los operadores de empresa alimentaria
II-INT-16	Realizar actividades e intervenciones de sensibilización dirigidas a operadores de empresa alimentaria
II-INT-17	Fomentar el desarrollo, por parte de los sectores, de guías de prácticas correctas de higiene

II -B- GESTIÓN DE RIESGOS: Control Oficial de peligros biológicos.

OBJETIVOS ESTRATÉGICOS:

GENERALES		
NUMERO	OBJETIVO	TEMPORALIZACIÓN
II-OG-3	Minimizar la presencia y la exposición de los consumidores a los peligros biológicos presentes en los alimentos	2015

ESPECÍFICOS				
NUMERO	OBJETIVO	INDICADOR	CRITERIO DE EVALUACION	TEMPORALIZACIÓN
Cumplimiento de la legislación alimentaria				
II-OE-10	Aumentar la tasa de conformidad de los productos alimenticios respecto a la normativa orientada a prevenir la presencia y/ o supervivencia de peligros biológicos en los alimentos con destino a consumo humano.	Tasa de conformidad con la legislación aplicable % de alimentos con presencia de peligros biológicos que son objeto de medidas urgentes para evitar su consumo.	Tendencia creciente 100%	2015
Enfermedades de transmisión alimentaria de origen biológico				
II-OE-11	Disminuir la incidencia de ETA de origen biológico	Incidencia	Reducción	2015
II-OE-12	Disminuir nº brotes la en el sector de la hostelería.	Nº de brotes	Reducción	2015
II-OE-13	Disminuir nº brotes en el ámbito de las colectividades	Nº de brotes	Reducción	2015
EET				
II-OE-14	Mantener ausencia del agente causal de la Encefalopatía Espongiforme transmisible, en cadena alimentaria	Incidencia	Nula	2015
Sensibilización				
II-OE-15	Aumentar y mejorar la sensibilización de los operadores de la cadena alimentaria en peligros biológicos presentes en los alimentos.	Información Sistemas de información	Disponible	2015

PLANSAC: OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

INTERVENCIONES O ACTIVIDADES	
NUMERO	INTERVENCIÓN
ETA	
II-INT-18	Continuar con los programas de control de peligros biológicos.
II-INT-19	Continuar con el control oficial de los programas nº 1 y 2, en especial los sistemas de autocontrol y trazabilidad para comprobar que tienen implantados procedimientos en los que se consideran peligros biológicos relevantes.
II-INT-20	Mantener el sistema de inspección sanitaria de los animales sacrificados para consumo humano.
II-INT-21	Mantener el sistema de vigilancia analítica de EET de los animales sacrificados para consumo humano.
II-INT-22	Mantener el sistema de controles e inspección de productos de la pesca en lonjas pesqueras.
II-INT-23	Mantener el sistema de intercambio rápido de información y alerta.
II-INT-24	Mejorar los sistemas de investigación de brotes de toxiinfecciones alimentarias.
Sensibilización	
II-INT-25	Continuar desarrollando sistemas de información dirigida a los operadores de empresa alimentaria
II-INT-26	Realizar actividades e intervenciones de sensibilización dirigidas a operadores de empresa alimentaria

II -C- GESTIÓN DE RIESGOS: Control de riesgos químicos y físicos.

OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

GENERALES		
NUMERO	OBJETIVO	TEMPORALIZACIÓN
OG-4	Minimizar la presencia y la exposición de los consumidores a los peligros químicos en los alimentos.	2015
OG-5	Minimizar la presencia y la exposición de los consumidores a los peligros físicos en los alimentos.	2015

ESPECÍFICOS				
NUMERO	OBJETIVO	INDICADOR	CRITERIO DE EVALUACIÓN	TEMPORALIZACIÓN
Cumplimiento de la legislación alimentaria				
II-OE-16	Aumentar la tasa de conformidad de los productos alimenticios con la normativa orientada a prevenir la presencia de peligros químicos en los alimentos con destino a consumo humano.	Tasa de conformidad con la legislación aplicable	Tendencia creciente	2015
		% de alimentos con presencia de peligros químicos que son objeto de medidas urgentes para evitar su consumo.	100%	2015
II-OE-17	Aumentar la tasa de conformidad de los productos alimenticios respecto a la normativa orientada a prevenir la presencia de toxinas de origen biológico (biotoxinas) en los alimentos con destino a consumo humano.	Tasa de conformidad con la legislación aplicable	Tendencia creciente	2015
		% de alimentos con presencia de toxinas de origen biológico que son objeto de medidas urgentes para evitar su consumo.	100%	
II-OE-18	Aumentar la tasa de conformidad de los productos alimenticios con la normativa orientada a prevenir la presencia de peligros físicos en los alimentos.	Tasa de conformidad con la legislación aplicable	Tendencia creciente	2015
		% de alimentos con presencia de peligros físicos que son objeto de medidas urgentes para evitar su consumo.	100%	2015

PLANSAC: OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

Sensibilización				
II-OE-19	Aumentar y mejorar la sensibilización de los operadores de la cadena alimentaria en condiciones peligros físicos y químicos.	Información Sistemas de información	Disponible	2015

ACTIVIDADES O INTERVENCIONES:	
NUMERO	INTERVENCIÓN
Riesgos químicos	
II-INT-27	Continuar con el programa de control de contaminantes en los alimentos
II-INT-28	Continuar con el programa de biotoxinas marinas
II-INT-29	Continuar con el programa de control de residuos de plaguicidas
II-INT-30	Continuar con el programa de control de ingrediente tecnológicos (aditivos, aromas etc.)
II-INT-31	Continuar con el programa de control de materiales en contacto con los alimentos
II-INT-32	Continuar con el programa de control de alimentos tratados con radiaciones ionizantes
II-INT-33	Continuar con el programa de control de residuos de determinadas sustancias en productos de origen animal.
II-INT-34	Continuar con el control oficial de los programas nº 1 y 2, en especial los sistemas de autocontrol y trazabilidad para comprobar que tienen implantados procedimientos en los que se consideran peligros químicos y físicos relevantes.
II-INT-35	Mantener el sistema de intercambio rápido de información y alerta.
Sensibilización	
II-INT-36	Continuar desarrollando sistemas de información dirigida a los operadores de empresa alimentaria
II-INT-37	Realizar actividades e intervenciones de sensibilización dirigidas a operadores de empresa alimentaria

II -D- GESTIÓN DE RIESGOS: Vinculados a la composición de los alimentos.

OBJETIVOS ESTRATÉGICOS:

GENERALES		
NUMERO	OBJETIVO	TEMPORALIZACIÓN
OG-6	Minimizar la exposición de los consumidores sensibles a determinados componentes de los alimentos, que les pueden ocasionar un daño.	2015
OG-7	Conseguir que los consumidores dispongan de la información adecuada, necesaria y veraz, a través del etiquetado que les facilite una adecuada elección de los productos alimenticios en materia de alérgenos, sustancias presentes en los alimentos que pueden provocar intolerancias y organismos modificados genéticamente.	2015
OG-8	Contribuir a proteger la salud de los consumidores susceptibles de padecer intolerancia al gluten.	2015
OG-9	Contribuir a proteger la salud de los consumidores susceptibles de padecer alergias e intolerancias alimentarias.	2015

OBJETIVOS ESPECÍFICOS				
NUMERO	OBJETIVO	INDICADOR	CRITERIO DE EVALUACIÓN	TEMPORALIZACIÓN
Control oficial de riesgos vinculados a la composición				
II-OE-20	Aumentar la tasa de conformidad de los productos alimenticios con respecto a la normativa relativa a alérgenos y sustancias que provocan intolerancia, presentes en los alimentos con destino a consumo humano, y conseguir así, que los consumidores dispongan de la información adecuada, necesaria y veraz, a través del etiquetado que les facilite una adecuada elección de los productos alimenticios.	Tasa de conformidad con la legislación aplicable	Tendencia creciente	2015
		% de alimentos no conformes que son objeto de medidas urgentes para evitar su consumo.	100%	2015
II-OE-21	Aumentar la tasa de conformidad de los productos alimenticios con respecto a la normativa relativa al gluten, y conseguir así, que los consumidores dispongan de la información adecuada, necesaria y veraz, a través del etiquetado que les facilite una adecuada elección de los productos alimenticios	Tasa de conformidad con la legislación aplicable	Tendencia creciente	2015
		% de alimentos no conformes que son objeto de medidas urgentes para evitar su consumo.	1005	2015

PLANSAC: OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

II-OE-22	Aumentar la tasa de conformidad de los productos alimenticios con respecto a la normativa aplicable a OGM en los alimentos con destino a consumo humano, y conseguir así, que los consumidores dispongan de la información adecuada, necesaria y veraz, a través del etiquetado que les facilite una adecuada elección de los productos alimenticios.	Tasa de conformidad con la legislación aplicable	Tendencia creciente	2015
Sensibilización				
II-OE-23	Aumentar y mejorar la sensibilización de los operadores de la cadena alimentaria en peligros vinculados a la composición de los alimentos y la importancia de un etiquetado correcto de los mismos.	Información Sistemas de información	Disponible	2015

ACTIVIDADES O INTERVENCIONES:	
NUMERO	INTERVENCIÓN
Control oficial	
II-INT-38	Continuar con el programa de Control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancia, incluido el control del gluten
II-INT-39	Continuar con el programa de Control de OGM
II-INT-40	Continuar con el control oficial de los programas nº 1 y 2, en especial los sistemas de autocontrol y trazabilidad para comprobar que tienen implantados procedimientos en los que se consideran los peligros vinculados a la composición relevantes.
II-INT-41	Mantener el sistema de intercambio rápido de información y alerta.
Sensibilización	
II-INT-42	Continuar desarrollando sistemas de información dirigida a los operadores de empresa alimentaria
II-INT-43	Realizar actividades e intervenciones de sensibilización dirigidas a titulares de empresa alimentaria

III –COMUNICACIÓN DE RIESGOS.

OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

OBJETIVOS GENERALES:		
NUMERO	OBJETIVO	TEMPORALIZACIÓN
OG-10	Introducir un enfoque preventivo en cuanto a la comunicación de riesgos para determinados segmentos de la población, como los niños, las mujeres embarazadas, personas mayores o personas con inmunodeficiencias, que deberán ser prevenidos de una manera más activa frente a peligros potenciales de los alimentos.	2015
OG-11	Conseguir que los ciudadanos tengan un adecuado conocimiento en temas de seguridad alimentaria.	2015
OG-12	Conseguir que los operadores económicos tengan un adecuado conocimiento en temas de seguridad alimentaria.	2015
OG-13	Mejorar la transparencia en nuestro ámbito de actuación.	2015
OG-14	Alcanzar y mantener un elevado grado de intercambio de información y diálogo con otros participantes en la cadena alimentaria	2015

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:				
NUMERO	OBJETIVO	INDICADOR	CRITERIO DE EVALUACIÓN	TEMPORALIZACIÓN
Conocimiento, diálogo y participación				
III-OE-1	Proporcionar información adecuada con enfoque preventivo a determinados segmentos de la población, como los niños, las mujeres embarazadas, personas mayores o personas con inmunodeficiencias, en materia de peligros potenciales de los alimentos.	Información	Disponible	2015
III-OE-2	Disponer de sistemas de intercambio de información y diálogo con todos los participantes en la cadena alimentaria.	Medidas de promoción. Sistemas de participación Foros Jornadas	Disponibles	2015
III-OE-3	Promover que asociaciones, organismos o colectivos con influencia social, tengan un papel importante en comunicación en temas de seguridad alimentaria.	Medidas de promoción. Sistemas de participación Foros Jornadas	Disponibles	2015

PLANSAC: OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

III-OE-4	Disponer de sistemas de participación para que operadores económicos tengan un papel importante en comunicación en temas de seguridad alimentaria.	Medidas de promoción. Sistemas de participación Foros Jornadas	Disponibles	2015
III-OE-5	Disponer de información sobre la percepción del riesgo de los consumidores	Información	Disponible	2015
III-OE-6	Promover la inclusión de la seguridad alimentaria en la educación, fundamentalmente primaria y secundaria.	Medidas de promoción	Disponible	2015
III-OE-7	Mantener un nivel elevado de colaboración en materia de comunicación de riesgos en seguridad alimentaria con el personal sanitario asistencial.	Sistemas de participación	Disponible	2015
Comunicación de riesgos-gestión de crisis				
III-OE-8	Disponer de un sistema de comunicación de riesgos en situaciones de emergencia o crisis alimentarias.	Procedimiento de comunicación de riesgos	Disponible	2011
En el ámbito informativo				
III-OE-9	Aumentar, en general, la información facilitada a los consumidores en temas de seguridad alimentaria.	Información	Tendencia creciente	2015
III-OE-10	Aumentar y mejorar la información a titulares de empresas alimentarias sobre autorizaciones y registro	Circulares Información en la red	Disponibles	2015
III-OE-11	Aumentar y mejorar la información de los operadores económicos en sistemas APPCC y guías de prácticas correctas de higiene.	Información Publicaciones	Disponibles	2015
III-OE-12	Aumentar y mejorar la información a los operadores económicos y consumidores en general, sobre prácticas correctas de higiene y condiciones de higiene generales y específicas de las empresas alimentarias	Información Publicaciones	Disponibles	2015
III-OE-13	Aumentar y mejorar la información de los operadores económicos en sistemas trazabilidad y guías al respecto.	Información Publicaciones	Disponibles	2015

PLANSAC: OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

III-OE-14	Aumentar y mejorar la información de los operadores económicos en sistemas de gestión de subproductos.	Información Publicaciones	Disponibles	2015
III-OE-15	Aumentar y mejorar la información de los operadores económicos en materia de formación/instrucción de manipuladores y prácticas correctas de manipulación.	Información Publicaciones	Disponibles	2015
III-OE-16	Aumentar y mejorar la información de los operadores económicos de empresas alimentarias y consumidores en medidas de prevención de los riesgos biológicos por los alimentos.	Información Medidas de información Sistemas de información actualizada a los consumidores Promoción de prácticas correctas	Disponibles	2015
III-OE-17	Aumentar y mejorar la información de los operadores económicos de empresas alimentarias y consumidores en medidas de prevención de los riesgos químicos por los alimentos.	Información Medidas de información Sistemas de información actualizada a los consumidores	Disponibles	2015
III-OE-18	Aumentar y mejorar la información de los operadores económicos de empresas alimentarias y consumidores en medidas de prevención de los riesgos físicos por los alimentos.	Información Medidas de información Sistemas de información actualizada a los consumidores	Disponibles	2015
III-OE-19	Aumentar y mejorar la información de los operadores económicos y consumidores en medidas de prevención de los riesgos vinculados a la composición de los alimentos.	Información Medidas de información Sistemas de información actualizada Promoción de prácticas correctas	Disponibles	2015

ACTIVIDADES O INTERVENCIONES:	
NUMERO	INTERVENCIÓN
III-INT-1	Propuesta o elaboración de material divulgativo en relación a prevención de Listeria monocytogenes dirigido a mujeres en gestación.
III-INT-2	Elaboración de material divulgativo sobre temas de seguridad alimentaria: prioritario para determinados segmentos de la población.
III-INT-3	Elaboración de listado identificando a los participantes en la cadena alimentaria y sus representantes.
III-INT-4	Identificación y desarrollo de canales de comunicación con participantes en la cadena alimentaria, fomentando el diálogo, la participación y el intercambio de información.

PLANSAC: OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

III-INT-5	Desarrollo de canales de comunicación con participantes en la cadena alimentaria tales como, asociaciones de consumidores, operadores económicos, responsables de personal docente y personal sanitario asistencial, fomentando el diálogo, la participación y el intercambio de información.
III-INT-6	Facilitar información al personal docente y personal sanitario asistencial, para que puedan comunicar a la ciudadanía información científicamente contrastada en temas de seguridad alimentaria.
III-INT-7	Recibir información del personal sanitario asistencial, en temas de seguridad alimentaria y percepción de riesgos.
III-INT-8	Divulgación de información adecuada y objetiva en materia de seguridad alimentaria a todos los participantes en la cadena alimentaria, y en especial de los consumidores.
III-INT-9	Promover la seguridad alimentaria como parte integrante de la educación, en especial la primaria y la secundaria.
III-INT-10	Identificación y desarrollo de sistemas de sensibilización, concienciación, información a los operadores de empresa alimentaria.
III-INT-11	Potenciar el papel de los operadores económicos de empresa alimentaria en el proceso de análisis de riesgo.
III-INT-12	Potenciar el papel de las asociaciones de consumidores en el proceso de análisis de riesgo.
III-INT-13	Recopilar información en materia de comunicación y percepción de riesgos.
III-INT-14	Identificación de los mejores sistemas de información a la ciudadanía sobre: peligros presentes en los alimentos y medidas de prevención, actividades del Servicio de Seguridad alimentaria, otras cuestiones que favorezcan promuevan el conocimiento por parte de los ciudadanos en materia de seguridad alimentaria.
III-INT-15	Informar a la ciudadanía sobre: peligros presentes en los alimentos y medidas de prevención, actividades del Servicio de Seguridad alimentaria, otras cuestiones que favorezcan promuevan el conocimiento por parte de los ciudadanos en materia de seguridad alimentaria
III-INT-16	Elaboración de un procedimiento de comunicación en situaciones de crisis o emergencia.
III-INT-17	Poner a disposición de los explotadores de empresas alimentarias, información útil y de fácil acceso sobre autorizaciones y registro de actividades alimentarias
III-INT-18	Divulgar información sobre prácticas correctas de higiene y condiciones generales de los establecimientos.
III-INT-19	Poner a disposición de los operadores económicos, información útil y de fácil acceso sobre sistemas APPCC y guías de prácticas correctas de higiene.
III-INT-20	Promover el desarrollo de guías de Prácticas correctas de higiene para determinados sectores y fases de la cadena alimentaria.

PLANSAC: OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

III-INT-21	Elaboración y divulgación de material informativo sobre medidas de prevención de toxiinfecciones y otras enfermedades transmisibles por vía alimentaria dirigida a explotadores de la cadena alimentaria y consumidores.
III-INT-22	Elaboración y divulgación de material de información sobre medidas de prevención de riesgos vinculados a la composición de los alimentos.
III-INT-23	Promover el desarrollo por parte del sector de la restauración de sistemas de información sobre ingredientes utilizados en las comidas ofrecidas.
III-INT-24	Promover el desarrollo por parte del sector de la colectividades (principalmente colegios) de sistemas de información sobre ingredientes utilizados en las comidas ofrecidas
III-INT-25	Mejorar la web de la Consejería de sanidad del Gobierno de Cantabria, en el ámbito del servicio de Seguridad Alimentaria.

IV – ASEGURAMIENTO DE LA EFICACIA, CALIDAD, COORDINACIÓN, COOPERACIÓN, COLABORACIÓN.

OBJETIVOS ESTRATÉGICOS:

GENERALES		
NUMERO	OBJETIVO	TEMPORALIZACIÓN
OG-15	Mejorar la eficacia de los controles oficiales: asegurar que las actuaciones de control oficial de la cadena alimentaria, se realicen conforme a los principios de calidad, imparcialidad, coordinación, cooperación, colaboración y mejora continua.	2015
OG-16	Mejorar la eficacia de los controles oficiales: asegurar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.	2015
OG-17	Mejorar la formación del personal del servicio de Seguridad Alimentaria	2015
OG-18	Disponer de un marco normativo adecuado a las necesidades detectadas que permita ejecutar los controles oficiales con eficacia: seguridad jurídica para los inspeccionados y legalidad de las actuaciones de control	2015

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:				
NUMERO	OBJETIVO	INDICADOR	CRITERIO DE EVALUACIÓN	TEMPORALIZACIÓN
Evaluación- Mejora continua				
IV-OE-1	Mejorar los programas de actuación: definir, medir y analizar la información disponible de cara a la mejora del sistema	Programas	Disponibles	2011
		Programas evaluados	100%	Cada año
		Informe de evaluación	Disponibles	Cada año
		Acciones de mejora	Disponibles / Implantadas	Cada año
IV-OE-2	Mejorar el plan	Acciones de mejora revisiones	Disponibles	2015
IV-OE-3	Mejorar los sistemas de recogida de datos	Acciones de mejora	Tendencia creciente	2015

PLANSAC: OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

Calidad en los controles oficiales				
IV-OE-4	Mejorar las actuaciones sobre establecimientos alimentarios, a partir de la detección de posibilidades de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados, velando por una ejecución coherente y homogénea del control oficial.	Nº supervisiones realizadas	Disponible	Cada año
		Nº acciones de mejora definidas		
		Nº acciones de mejora implantadas		
IV-OE-5	Mejorar las actuaciones de control oficial, a partir de la detección de posibilidades de mejora en la gestión, velando por una ejecución coherente y homogénea del control oficial. Implantar sistemas de aseguramiento de la calidad en los controles oficiales	Sistema de calidad en los sistemas de inspección	Disponible	2015
IV-OE-6	Mejorar el sistema de información interno.	Acciones de mejora definidas/ implantadas	Disponible	2015
Asegurar cumplimiento por parte de los operadores				
IV-OE-7	Asegurar el cumplimiento efectivo de la normativa por parte de los operadores de la empresa alimentaria	% de empresas con no conformidades con la normativa que son objeto de medidas administrativas para corregirlas.	100%	2011
Formación del personal del Servicio de Seguridad Alimentaria				
IV-OE-8	Disponer de sistema de formación del personal.	sistema	Disponible	2011
IV-OE-9	Conseguir que todo el personal del Servicio y de nuevo ingreso disponga de formación adecuada a su puesto de trabajo.	% personal incluidos en los programas de formación	100 %	2015
IV-OE-10	Maximizar la participación del personal.	Trabajos realizados Grupos de trabajo formados	Tendencia creciente	2015
IV-OE-11	Identificar, desarrollar y mantener el conocimiento y formación del personal del Servicio de seguridad Alimentaria.	Sistema de Identificación y evaluación de las necesidades en cuanto a conocimiento y formación	Disponible	2011
			Implantado	2015

PLANSAC: OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

Recursos				
IV-OE-12	Disponer de un sistema de detección de necesidades en cuanto a recursos humanos y materiales	Sistema de Identificación y evaluación de las necesidades en cuanto a recursos humanos y materiales	Disponible	2011
Coordinación, Cooperación y colaboración				
IV-OE-13	Disponer de órganos y mecanismos de coordinación entre las unidades administrativas implicadas en la Seguridad Alimentaria.	Órganos y mecanismos de coordinación.	Disponibles	2015
IV-OE-14	Disponer de un adecuado sistema de actuación en situaciones de emergencia o crisis alimentarias	Procedimiento de actuación en situaciones de emergencia o crisis alimentarias	Disponible	2011
IV-OE-15	Disponer de procedimiento de gestión de intercambio rápido de información y alerta	Procedimiento de gestión de alertas	Disponible	2011
IV-OE-16	Alcanzar y mantener una colaboración y cooperación adecuadas entre todos los participantes en la seguridad alimentaria.	% de sectores de la cadena alimentaria con los que se han establecido mecanismos de cooperación y colaboración.	Tendencia creciente	2015
En el ámbito normativo				
IV-OE-17	Mejorar el marco normativo que nos dé cobertura en cuanto a la SEGURIDAD JURÍDICA Y LEGALIDAD DE LAS ACTUACIONES	Estudios de valoración y detección de necesidades	Disponibles	2015
IV-OE-18	Elaborar informes y propuestas en función de las necesidades detectadas	Informes Propuestas de desarrollo Propuestas de modificación	Disponibles	2015

ACTIVIDADES O INTERVENCIONES:	
NUMERO	INTERVENCIÓN
Evaluación- mejora continua	
IV-INT-1	Evaluar el plan y los programas de actuación.
IV-INT-2	Revisar y actualizar el plan y los programas siempre que sea necesario.
IV-INT-3	Contribuir a la elaboración del informe anual con los datos correspondientes a Cantabria.
IV-INT-4	Disponer y ejecutar un sistema de supervisión de la aplicación de programas, procedimientos, e instrucciones técnicas, para garantizar la coherencia del sistema.

PLANSAC: OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

IV-INT-5	Desarrollar y mejorar la aplicación informática para la recogida de datos de los controles oficiales
Calidad en los controles oficiales	
IV-INT-6	Revisar el enfoque, la adecuación y los criterios definidos en los procedimientos.
IV-INT-7	Ejecutar supervisiones del personal del servicio de Seguridad Alimentaria.
IV-INT-8	Definir e Implantar sistemas de aseguramiento de la calidad en los controles oficiales
IV-INT-9	Elaborar un sistema de comunicación de la información a toda la organización.
Asegurar cumplimiento por parte de los operadores	
IV-INT-10	Definir y ejecutar medidas ante no conformidades con la normativa, para garantizar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.
Formación del personal	
IV-INT-11	Elaborar un sistema/procedimiento de formación de personal para el adecuado desempeño de sus funciones.
IV-INT-12	Ejecutar las acciones formativas que sean precisas
IV-INT-13	Mantener un registro de las acciones formativa realizadas
Coordinación, Cooperación y colaboración	
IV-INT-14	Creación y mantenimiento de órganos de coordinación con otras unidades administrativas implicadas en la seguridad alimentaria
IV-INT-15	Elaboración y mantenimiento de procedimientos de coordinación con otras unidades administrativas implicadas en la seguridad alimentaria
IV-INT-16	Mantenimiento de sistemas de intercambio rápido de información y alerta alimentaria.
IV-INT-17	Definición y mantenimiento de un sistema de gestión de crisis- emergencia.
IV-INT-18	Creación de sistemas y protocolos de comunicación y colaboración para garantizar que los explotadores de empresas alimentarias informan a las autoridades competentes y toman las medidas necesarias cuando detectan un problema de seguridad alimentaria.
IV-INT-19	Creación de sistemas y protocolos de comunicación y colaboración con los participantes en la cadena alimentaria.
IV-INT-20	Mantenimiento de canales de comunicación y colaboración con los explotadores de empresas alimentarias.

PLANSAC: OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

Recursos	
IV-INT-21	Elaboración de informes de detección de necesidades de recursos personales y materiales
A nivel Normativo	
IV-INT-22	Realizar estudios de detección de necesidades de modificación y/o desarrollo normativo
IV-INT-23	Desarrollo de propuestas de modificación de la normativa a escala, autonómica y estatal. En materia de legalidad de las actuaciones y de seguridad jurídica.
IV-INT-24	Recopilación y en su caso, definición de criterios de interpretación de las normas vigentes, si procede.



**GOBIERNO
de
CANTABRIA**

CONSEJERÍA DE SANIDAD

Dirección General de Salud Pública

V- AUTORIDADES COMPETENTES

BASE LEGAL

Ámbito nacional:

- Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen jurídico de la Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común. (con modificaciones).
- Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

De la Comunidad autónoma de Cantabria:

- Real Decreto 2030/1982 de 24 de julio, de traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Comunidad Autónoma de Cantabria en materia de Sanidad (B.O.C. 23/08/1982).
- Real Decreto, 270/1986 de traspaso de funciones y servicios del Organismo autónomo Administración Institucional de la Sanidad Nacional.
- Ley 6/2002, de 10 de diciembre, de Régimen jurídico del Gobierno y de la Administración de la Comunidad Autónoma de Cantabria. (B.O.C 18/12/2002)
- Ley 7/2002, de 10 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de Cantabria. (B.O.C 18/12/2002).
- Decreto 14/2004 de 19 de febrero de modificación parcial del Decreto 2/1989, de 31 de enero, sobre Elaboración de estructuras, Relaciones de Puestos de Trabajo y Retribuciones.
- Acuerdo de modernización y mejora de los servicios públicos. (Plan Marco)

De la Consejería de Sanidad:

- Decreto 24/2002, de 7 de marzo. Estructura Orgánica de la Consejería de Sanidad, Consumo y Servicios Sociales. (B.O.C. 18/03/2002)
- Decreto 60/2007, de 24 de mayo, de modificación parcial de las estructuras orgánicas y de las relaciones de Puestos de Trabajo de la Consejería de Sanidad y Servicios Sociales (B.O.C. 3/7/2007)
- Decreto 9/2007, de 12 de julio de Reorganización de las Consejerías de la Administración de la Comunidad Autónoma de Cantabria.

ESTRUCTURA ORGÁNICA:

CONSEJERÍA DE SANIDAD

➤ **Dirección General de Salud Pública.**

➤ **Servicio de Seguridad Alimentaria**

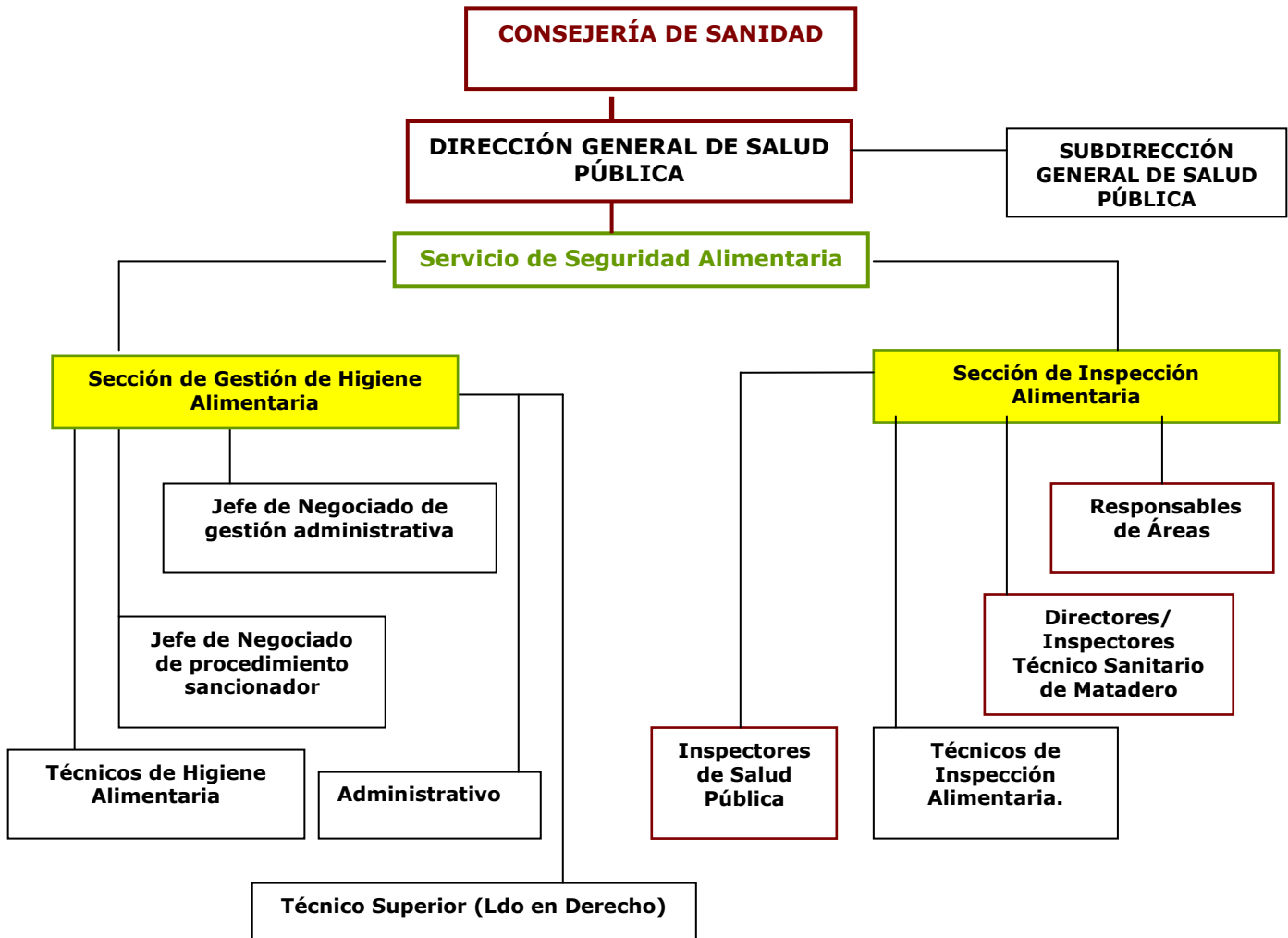
❖ Servicios Centrales:

- Sección de Gestión de Higiene Alimentaria
 - Negociado de Gestión Administrativa.
 - Negociado de procedimiento sancionador:
- Sección de Inspección Alimentaria

❖ Servicios Periféricos:

- Área de salud I: Santander
- Área de salud II: Laredo
- Área de salud III: Reinosa
- Área de salud IV: Torrelavega.
- matadero de Guarnizo
- matadero de Barreda
- matadero de Reinosa
- matadero de Liébana
- matadero de conejos Víctor Robledo

ORGANIGRAMA:



COMPETENCIAS:

Dirección General de Salud Pública:

- Genéricas: son las expresadas en la Ley de Cantabria 6/2002, de 10 de diciembre, de Régimen Jurídico del Gobierno y de la Administración de la Comunidad Autónoma de Cantabria, en su artículo 59.
- Específicas: son las definidas en el artículo 4.2 del Decreto 60/2007, de 24 de mayo, de modificación parcial de las estructuras orgánicas y de las relaciones de puestos de trabajo de la Consejería de Sanidad.

1. FUNCIONES GENERALES:

Servicio de seguridad alimentaria:

Artículo 4.5. Del Decreto 60/2007:

1. La planificación y en su caso, la vigilancia o ejecución, bajo la supervisión del Director General de Salud Pública, de la política de la Consejería en materia de seguridad alimentaria.
2. La representación de la Consejería en los órganos colegiados nacionales y autonómicos en materia de Seguridad Alimentaria y la coordinación en dicha materia con otras Administraciones y Entidades públicas y privadas.
3. La preparación de las actuaciones del Consejero en materia de Seguridad Alimentaria que emanen del Director General de Salud Pública.
4. La preparación de circulares e instrucciones en materia de Seguridad Alimentaria que emanen del Director General de Salud Pública.
5. La elaboración de los programas de control oficial en materia de Seguridad Alimentaria y la supervisión de su cumplimiento.
6. La elaboración de los procedimientos normalizados de trabajo, instrucciones y protocolos para las actividades de inspección, auditoria y gestión en materia de Seguridad Alimentaria.
7. La tramitación de la autorización sanitaria, inscripción y modificación de datos del Registro General Sanitario de Alimentos.
8. La tramitación de la autorización sanitaria de funcionamiento y variación de datos de establecimientos de comidas preparadas y de carnicerías.
9. La tramitación de la autorización sanitaria y variación de datos de Entidades y Empresas de Formación de manipulaciones de Alimentos.
10. La instrucción de expedientes sancionadores derivados de infracciones en materia de seguridad alimentaria.
11. La tramitación de la declaración de productos no aptos para el consumo, y destino de productos alimenticios y animales declarados no aptos para el consumo, de materiales específicos de riesgo y otros subproductos animales , así como la tramitación de cuales quiera otras actividades derivadas del control oficial de productos alimenticios, conforme a la normativa vigente.
12. La tramitación del cierre de establecimientos alimentarios, así como la suspensión temporal de actividades alimentarias.
13. La planificación y organización de actividades de formación y educación sanitaria.
14. La elaboración de estudios, informes, estadísticas y evaluaciones de los programas y actividades antedichas
15. Cuales quiera otras que se le encomiende dentro del ámbito de sus competencias.



**GOBIERNO
de
CANTABRIA**

CONSEJERÍA DE SANIDAD

Dirección General de Salud Pública

VII- PROGRAMAS

RELACIÓN DE PROGRAMAS:

1. PROGRAMA DE CONTROL GENERAL DE EMPRESAS ALIMENTARIAS:
 - 1.1. SUBPROGRAMA DE CONTROL DE LAS CONDICIONES DE AUTORIZACIÓN Y REGISTRO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS
 - 1.2. SUBPROGRAMA DE CONTROL DE LAS CONDICIONES DE HIGIENE EN EMPRESAS ALIMENTARIAS
 - 1.3. SUBPROGRAMA DE CONTROL DE LA TRAZABILIDAD EN EL ÁMBITO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA
 - 1.4. SUBPROGRAMA DE CONTROL DE LA GESTIÓN DE SUBPRODUCTOS EN EMPRESAS ALIMENTARIAS
 - 1.5. SUBPROGRAMA DE CONTROL DE LA FORMACIÓN Y NORMAS DE HIGIENE DE LOS TRABAJADORES DE EMPRESAS ALIMENTARIAS
 - 1.6. SUBPROGRAMA DE CONTROL DEL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2. PROGRAMA DE CONTROL DE LOS AUTOCONTROLES EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS.

3. PROGRAMA DE CONTROL DE PELIGROS BIOLÓGICOS:
 - 3.1. PROGRAMA CONTROL DE PELIGROS MICROBIOLÓGICOS
 - 3.2. PROGRAMA DE CONTROL DE ANISAKIS
 - 3.3. PROGRAMA DE CONTROL DE EET.

4. PROGRAMA DE CONTROL DE BIOTOXINAS MARINAS.

5. PROGRAMA DE CONTROL DE CONTAMINANTES EN LOS ALIMENTOS.

6. PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN LOS ALIMENTOS.

7. PROGRAMA DE CONTROL DE INGREDIENTES TECNOLÓGICOS.

8. PROGRAMA DE CONTROL DE MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.

9. PROGRAMA DE INVESTIGACIÓN DE SUSTANCIAS EN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL (PNIR)

10. PROGRAMA DE CONTROL DE ALIMENTOS E INGREDIENTES ALIMENTARIOS TRATADOS CON RADIACIONES IONIZANTES.

11. PROGRAMA DE CONTROL DE ALERGENOS Y SUSTANCIAS QUE PROVOCAN INTOLERANCIA, EN LOS ALIEMTOS

12. PROGRAMA DE CONTROL DE ALIMENTOS BIOTECNOLÓGICOS (OGM).

13. PROGRAMA DE CONTROL DEL BIENESTAR ANIMAL.



PROGRAMA 1

PROGRAMA DE CONTROL GENERAL DE EMPRESAS ALIMENTARIAS (EA):

SUBPROGRAMA DE CONTROL DE LAS CONDICIONES DE AUTORIZACIÓN Y REGISTRO DE EA

SUBPROGRAMA DE CONTROL DE LAS CONDICIONES DE HIGIENE EN EA

SUBPROGRAMA DE CONTROL DE LA TRAZABILIDAD EN EL ÁMBITO DE LA SEGURIDAD
ALIMENTARIA

SUBPROGRAMA DE CONTROL DE LA GESTIÓN DE SUBPRODUCTOS EN EA

SUBPROGRAMA DE CONTROL DE LA FORMACIÓN Y NORMAS DE HIGIENE DE LOS TRABAJADORES
DE EA

SUBPROGRAMA DE CONTROL DEL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

INDICE:

A. MARCO DE ACTUACIÓN

B. AUTORIDAD COMPETENTE DEL CONTROL

C. ELEMENTOS COMUNES DE ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

D. SUB-PROGRAMAS:

1.1. CONTROL DE AUTORIZACIÓN Y REGISTRO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS (EA)

1. MARCO DE ACTUACIÓN
2. OBJETIVOS
3. ACTIVIDADES
4. AUTORIDAD COMPETENTE DEL CONTROL
5. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL.
 - 5.1. Naturaleza del control. Métodos o técnicas utilizadas para el control oficial.
 - 5.2. Punto de control.
 - 5.3. Frecuencia de los controles.
 - 5.4. Incumplimientos de este programa
6. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

1.2. CONTROL DE LAS CONDICIONES DE HIGIENE DE EA

1. MARCO DE ACTUACIÓN
2. OBJETIVOS
3. ACTIVIDADES
4. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL.
 - 4.1. Naturaleza del control. Métodos o técnicas utilizadas para el control oficial.
 - 4.2. Punto de control.
 - 4.3. Incumplimientos de este programa
5. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

1.3. CONTROL DE LA TRAZABILIDAD EN EA

1. MARCO DE ACTUACIÓN
2. OBJETIVOS
3. ACTIVIDADES
4. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL.
 - 4.1. Naturaleza del control. Métodos o técnicas utilizadas para el control oficial.
 - 4.2. Punto de control.
 - 4.3. Incumplimientos de este programa
5. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

1.4. CONTROL DE SANDACH EN EA

1. MARCO DE ACTUACIÓN
2. OBJETIVOS
3. ACTIVIDADES
4. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL.
 - 4.1. Naturaleza del control. Métodos o técnicas utilizadas para el control oficial.
 - 4.2. Punto de control.
 - 4.3. Incumplimientos de este programa
5. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

1.5. CONTROL DE LA FORMACIÓN Y NORMAS HIGIENE TRABAJADORES DE EA.

1. MARCO DE ACTUACIÓN
2. OBJETIVOS
3. ACTIVIDADES
4. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL.
 - 4.1. Naturaleza del control. Métodos o técnicas utilizadas para el control oficial.
 - 4.2. Punto de control.
 - 4.3. Incumplimientos de este programa
5. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

1.6. CONTROL DEL ETIQUETADO DE ALIMENTOS:

1. MARCO DE ACTUACIÓN
2. OBJETIVOS
3. ACTIVIDADES
4. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL.
 - 4.1. Naturaleza del control. Métodos o técnicas utilizadas para el control oficial.
 - 4.2. Punto de control.
 - 4.3. Incumplimientos de este programa
5. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

MARCO DE ACTUACIÓN

El programa de control general de empresas alimentarias aglutina una serie de programas que se relacionan a continuación:

- 1.1. **Control de autorización y registro de empresas alimentarias**
- 1.2. **control de las condiciones de higiene de empresas alimentarias**
- 1.3. **control de la trazabilidad en empresas alimentarias**
- 1.4. **control de SANDACH en empresas alimentarias**
- 1.5. **control de la formación y normas higiene trabajadores de empresas alimentarias.**
- 1.6. **control del etiquetado de alimentos**

AUTORIDAD COMPETENTE DEL CONTROL:

La autoridad competente del control es la Consejería de Sanidad de Cantabria, y dentro de su estructura orgánica la Dirección General de Salud Pública, a través del Servicio de Seguridad Alimentaria. La estructura, competencias y funciones vienen recogidas en la parte general del Plan.

ELEMENTOS COMUNES DE ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Los programas anteriormente descritos poseen unos elementos en común, que son los siguientes:

Frecuencia de los controles.

Los controles oficiales se realizarán:

- De forma habitual, periódica y programada.
- A petición de parte: como la tramitación de una solicitud de autorización por parte de quienes ostenten la condición de interesado. Estos controles tendrán la consideración de no programados.
- En aquellos supuestos que exista indicios de irregularidad. En este caso, los controles oficiales tendrán la consideración de no programados y podrán comprender actuaciones diversas, tales como investigación de una alerta, denuncia, investigación de brotes o toxiinfecciones y la visita de comprobación de corrección de deficiencias.

Incumplimientos

Se define, a efectos del **PLAN NACIONAL DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA 2011-2015**, como aquella no conformidad con la normativa, que influye o es probable que influya sobre la seguridad del producto, lo que implica la adopción de medias para corregirlo.

Los incumplimientos se clasifican, a efectos del PLANSAC en:

- **Incumplimientos importantes:** son aquellos que llevan asociadas una o varias de las siguientes medidas:
 - Propuesta de incoación de expediente sancionador
 - Suspensión de actividad
 - Retirada de autorización
 - Generación de una alerta
 - Retirada del mercado de productos
 - Otras medidas que determinen la corrección del incumplimiento.

- **Incumplimientos poco importantes:** son aquellos que llevan asociadas medidas tales como:
 - Apercibimiento, requerimiento de corrección de deficiencias, que lleva implícita la realización de nueva visita de control.
 - Otras medidas que determinen la corrección del incumplimiento.

Las medidas a adoptar ante incumplimientos podrán ser:

Medidas a adoptar	
<p>Medidas sobre el establecimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Propuesta de apertura de expediente sancionador ○ Suspensión de actividad ○ Retirada de autorización ○ Apercibimiento, requerimiento ○ Otras medidas. 	<p>Medidas sobre el producto:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Generación de una alerta ○ Retirada del mercado ○ Otras medidas



**GOBIERNO
de
CANTABRIA**

CONSEJERÍA DE SANIDAD
Dirección General de Salud Pública

SUBPROGRAMA 1.1

CONTROL DE LAS CONDICIONES DE AUTORIZACIÓN Y REGISTRO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS.

1. MARCO DE ACTUACIÓN:

Dentro del marco normativo comunitario, en relación con las obligaciones establecidas para los operadores de las empresas alimentarias, el *Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios*, exige la **obligación de notificar** a las autoridades competentes todos los establecimientos en los que se realice cualquiera de las operaciones de producción, transformación y distribución de alimentos, que estén bajo su control, para proceder a su registro. De esta forma, además de proporcionar la información necesaria a las autoridades competentes, se posibilita una realización eficaz de los controles oficiales a lo largo de la cadena alimentaria, y se facilita la posibilidad de determinar una actuación inmediata en casos de que se detecte un peligro para la salud pública.

En el caso particular de **establecimientos que manipulan productos de origen animal**, los *Reglamentos (CE) 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal*, y *R (CE) 854/2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano*, establecen que para poder ejercer su actividad, estos establecimientos deben disponer de una **autorización previa**, a excepción de los establecimientos dedicados exclusivamente a la producción primaria, a operaciones de transporte, o al almacenamiento de productos que no necesiten almacenarse bajo una temperatura controlada y establecimientos de venta al por menor.

http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/higiene_general.shtml

A nivel nacional, disponemos de una herramienta administrativa que es el Registro General Sanitario de Establecimientos y Empresas Alimentarias (RGSEAA), regulado por *Real Decreto 191/2011*, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (BOE 8.3.2011). Esta normativa establece los establecimientos y empresas que serán objeto de registro con carácter nacional y los que serán inscritos en los registros autonómicos. También indica los productos alimenticios son objeto de registro nacional.

http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/registro_general_sanitario/rgsa.shtml

Con carácter particular, y de acuerdo con su normativa, el fabricante o responsable de la comercialización de **COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS Y DE PRODUCTOS DESTINADOS A UNA ALIMENTACIÓN ESPECIAL** de fabricación nacional o procedentes de otros Estados miembros de la Unión Europea, que tenga establecido su domicilio social en Cantabria, deberá notificar a la autoridad competente su puesta en el mercado nacional con carácter previo o simultáneo a la primera comercialización.

Los productos alimenticios destinados a una alimentación especial serán objeto de **inscripción** en el RGSEAA, cuando su normativa específica así lo prevea.

Asimismo, serán objeto de **inscripción** en el RGSEAA las **AGUAS MINERALES NATURALES Y DE MANANTIAL** cuya extracción se efectúe en el territorio de la Comunidad Autónoma de Cantabria.

2. OBJETIVOS:

OBJETIVOS DE IMPACTO:

- 1) **Aumentar la tasa de conformidad de los establecimientos con la normativa sobre autorización y registro.**
- 2) Aumentar la sensibilización de los operadores de empresa alimentaria en materia de autorización y registro.

OBJETIVOS OPERACIONALES:

- 3) Aumentar y mejorar información de los operadores de la cadena alimentaria en materia de autorizaciones y registro, así como de normativa de higiene de los productos alimenticios.
- 4) Aumentar y mejorar información de los consumidores en materia de autorizaciones y registro, así como de normativa de higiene de los productos alimenticios.
- 5) Disponer de un registro actualizado de establecimientos y empresas alimentarias ubicadas en Cantabria.
- 6) Asegurar que el 100% de las empresas con incumplimientos constatados son objeto de medidas administrativas para corregirlas.
- 7) Asegurar que las medidas administrativas adoptadas son eficaces.
- 8) **Mejorar las actuaciones** de control oficial y la tramitación de expedientes, velando por introducir principios de **calidad** que asegure una ejecución ágil, **coherente y homogénea**.
- 9) **Mejorar la coordinación y cooperación** con otras autoridades competentes.

3. ACTIVIDADES:

Actividades
1. Ejecutar los controles oficiales programados para comprobar que los operadores de la empresa alimentaria, disponen de la preceptiva autorización o registro , conforme a la normativa de aplicación.
2. Divulgar información en relación con este programa.
3. Mantener actualizada la base de datos de establecimientos autorizados, registrados, así como los inscritos en el RGSEAA, para que se puedan ejecutar de manera eficaz los controles oficiales.
4. Tramitar las solicitudes de autorización de funcionamiento y sus variaciones de datos.

5. Tramitar las comunicaciones de establecimientos y empresas que no necesitan autorización.
6. Tramitar las solicitudes y comunicaciones y, en su caso, resolución e inscripción de productos.
7. Resolver los expedientes de solicitud en el plazo legalmente establecido. El carácter obligatorio de la obtención de las autorizaciones sanitarias de las empresas y establecimientos con anterioridad a su entrada en funcionamiento, supone que la tramitación de los expedientes debe regirse con criterios de celeridad y eficacia, a fin de evitar posibles perjuicios a las empresas.
8. Definir, ejecutar medidas administrativas ante no conformidades con la normativa para garantizar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.
9. Identificar las medidas administrativas más eficaces.
10. Revisar, o en su caso elaborar, procedimientos normalizados de trabajo, instrucciones y otros documentos relacionados con el programa, detectando posibilidades de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados. Se revisará el diseño de procedimientos, instrucciones técnicas, informes y documentos, fomentando el intercambio de opiniones y experiencias entre los participantes en el programa, mediante métodos participativos.
11. Supervisar las actividades de control oficial para detectar puntos fuertes y áreas de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados.
12. Realizar cursos, jornadas, reuniones para informar/formación del personal, unificar criterios.
13. Identificar y proponer procedimientos de coordinación con otras Autoridades Competentes.

4. AUTORIDAD COMPETENTE DEL CONTROL:

➤ A Nivel Autonómico

La Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad del Gobierno de Cantabria, es el órgano competente para otorgar la autorización sanitaria de funcionamiento de las empresas y establecimientos ubicados en su territorio. Dentro de su estructura, le corresponde al Servicio de Seguridad Alimentaria las funciones de tramitación de las autorizaciones de funcionamiento y variación de datos tanto del RGSEEA, así como el mantenimiento de los correspondientes registros de establecimientos y empresas que no precisan autorización, ni inscripción en el registro.

➤ A Nivel Central

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) tiene atribuida la función de gestión del RGSA (RD 709/2002, de 19 de julio, por el que se aprueba el Estatuto de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria- BOE Núm. 178 de 26/07/02).

También se encarga de mantener actualizadas las listas de establecimientos autorizados e inscritos en el RGSA, con sus respectivos números de autorización y otros datos de interés, poniendo dicha información a disposición de otros EEMM y del público en general, a través de la página Web: www.aesa.msc.es.

5. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL.

5.1 Naturaleza del control. Métodos y técnicas.

1) TRAMITACIÓN DE SOLICITUDES:

La tramitación de las solicitudes presentadas por los interesados puede comprender la realización de:

- **Control documental**, destinado a revisar los datos consignados en el impreso de solicitud, y a comprobar que se aporta la documentación complementaria requerida, y que esta es correcta y adecuada para la actividad solicitada.
- **Control *in situ*** en el establecimiento, que conlleva una **inspección** de las instalaciones y de las condiciones generales de higiene del establecimiento, y **verificación** de memoria funcional y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico.

2) CONTROLES OFICIALES:

Se ejecutarán controles oficiales, mediante visitas a los establecimientos para comprobar que las **empresas y establecimientos alimentarios y los productos**, cumplen con las normas sobre autorización y registro.

Los métodos y técnicas utilizadas para el control oficial utilizados en este apartado del programa, según definiciones recogidas en el Reglamento CE nº 882/2004 son los siguientes:

- **Verificación**: La comprobación, mediante examen y estudio de pruebas objetivas, de si se siguen cumpliendo los requisitos especificados.
- **Inspección**: el examen de todos los aspectos relativos a los alimentos, a fin de verificar que dichos aspectos cumplen los requisitos legales establecidos en la legislación sobre alimentos.

Se tratará de comprobar, mediante inspección, que las actividades que se realizan se corresponden con las que tiene autorizadas/registradas y que los productos, cumplen con las normas sobre autorización y registro. La verificación consiste en la comprobación de una serie de documentos y actividades (operaciones) para ver si se siguen cumpliendo los requisitos especificados.

5.2 Punto de control.

Es el punto de la cadena alimentaria donde se va a ejecutar el programa de control y está definido por la intersección de la fase y el sector de la cadena alimentaria:

SECTORES	FASES
1: Carne y derivados	Fabricante / Elaborador (F); Envasador (E); Almacenista distribuidor (A); Distribuidor sin depósito (D) Minorista (M); Otros (O): establecimientos mayoristas, lonjas y mataderos
2: Pescados, moluscos bivalvos y derivados	
3: Huevos y derivados	
4: Leche y derivados	
5: Grasas comestibles, excepto mantequilla	
6: Harinas y derivados	
7: Vegetales y derivados	
8: Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	
9: Condimentos y especias	
10: Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y sus derivados	
11: Comidas preparadas y cocinas centrales	
12: Alimentación especial y complementos alimenticios	
13: Aguas de bebida envasadas	
14: Helados	
15: Bebidas no alcohólicas	
16: Bebidas alcohólicas	
17: Aditivos, aromas y coadyuvantes	
18: Materiales en contacto con alimentos	
19: Establecimiento polivalente	
20: Establecimientos que irradian	

5.3. Incumplimientos.

Se define, a efectos del PLAN NACIONAL DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA 2011-2015 y PLANSAC 2011-2015, como aquella no conformidad con la normativa, que influye o es probable que influya sobre la seguridad del producto, los que implica la adopción de medidas para corregirlo. En concreto son incumplimientos de este programa:

- La comprobación de realización de actividades alimentarias sin disponer de la **preceptiva autorización** o haber realizado la **pertinente comunicación**, conforme a la normativa de aplicación.

6. EVALUACIÓN.

Está prevista una evaluación interna de cada programa como mecanismo para verificar la eficacia de los controles oficiales. Esta información se utilizará para su mejora continua. Se van a realizar dos tipos de revisiones o chequeos:

- Uno de tipo **cualitativo**: mediante revisiones de los criterios utilizados y las actuaciones realizadas. Se va a autoevaluar:

SUBPROGRAMA 1.1: CONTROL DE LAS CONDICIONES DE AUTORIZACIÓN Y REGISTRO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS

- El enfoque, diseño, criterios aplicados de procedimientos, instrucciones técnicas, informes y documentos, fomentando el intercambio de opiniones y experiencias entre los participantes en el programa, mediante métodos participativos.
- La ejecución: Supervisión de todas las actividades de control oficial: ejecución de los controles, actuaciones derivadas de los controles oficiales (adopción de medidas.)
- Uno de tipo **cuantitativo**: mediante la revisión de los indicadores de actividad o cumplimiento y de resultados. Los datos a analizar se concretan en los siguientes indicadores:

Línea Estratégica del plan	Objetivos Estratégicos	Intervenciones	Objetivos del programa	Indicadores
Gestión de riesgos: control de los requisitos reglamentarios	OG-2: Aumentar la tasa de conformidad de las empresas alimentarias con la normativa orientada a garantizar que las actividades se desarrollen en condiciones higiénico-sanitarias que permitan prevenir, eliminar y/o reducir los peligros a niveles aceptables.	Continuar con el programa de control de condiciones de autorización y registro	Aumentar la tasa de conformidad de los establecimientos con la normativa sobre autorización y registro.	Tasa de conformidad respecto a requisitos importantes (por sectores y fases)
				Tasa de conformidad respecto a requisitos poco importantes (por sectores y fases)
				Cumplimiento de frecuencias de control oficial
			Disponer de registro actualizado de todas las empresas alimentarias, ubicadas en Cantabria.	Censos disponibles
		Aumentar la sensibilización de los operadores de empresa alimentaria en materia de autorización y registro.	Acciones disponibles	
Comunicación de riesgos	Conseguir que los ciudadanos y operadores económicos tengan un adecuado conocimiento en temas de seguridad alimentaria	Divulgar información adecuada y objetiva en materia de seguridad alimentaria a todos los participantes en la cadena alimentaria.	Aumentar y mejorar la información de los operadores de la cadena alimentaria en materia de autorización y registro.	Nº divulgaciones realizadas
				Nº divulgaciones actualizadas
			Aumentar y mejorar la información de los consumidores en materia de autorización y registro.	Nº divulgaciones realizadas
				Nº divulgaciones actualizadas

SUBPROGRAMA 1.1: CONTROL DE LAS CONDICIONES DE AUTORIZACIÓN Y REGISTRO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS

Línea Estratégica	Objetivos Estratégicos	Intervenciones	Objetivos del programa	Indicadores
Aseguramiento de la eficacia de los controles y servicios de control oficial.	Mejorar la eficacia de los controles oficiales: asegurar que las actuaciones de la cadena alimentaria se realicen conforme a los principios de calidad, y mejora continua.	Revisar el enfoque la adecuación y los criterios definidos en los procedimientos Disponer y ejecutar un sistema de supervisión de las actuaciones de Control oficial.	Mejorar las actuaciones de control oficial y la tramitación de expedientes, velando por introducir principios de calidad que asegure una ejecución ágil, coherente y homogénea .	Métodos participativos previstos
				Procedimientos revisados /realizados relacionados con el programa.
				Cumplimiento del programa de supervisión
				Acciones de mejora definidas / implantadas
				% Expedientes resueltos en plazo.
	Mejorar la eficacia de los controles oficiales: Asegurar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.	Ejecutar acciones para garantizar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.	Asegurar que el 100% de las empresas con incumplimientos constatados son objeto de medidas administrativas para corregirlas.	Presión administrativa coercitiva (Clausuras, cierres, suspensiones)
				Nº retiradas del mercado.
				Nº alertas generadas
				Presión administrativa sancionadora
Mejorar la eficacia de los controles oficiales: coordinación, cooperación, colaboración	Disponer de órganos y mecanismos o procesos de coordinación y cooperación	Mejorar la coordinación y cooperación con otras autoridades competentes.	Presión administrativa disuasoria total (requerimientos)	
			% Correcciones efectivas	
			Mejorar la coordinación y cooperación con otras autoridades competentes.	Propuestas de efectuadas
				Nº de reuniones



**GOBIERNO
de
CANTABRIA**

CONSEJERÍA DE SANIDAD
Dirección General de Salud Pública

SUBPROGRAMA 1.2

CONTROL DE LAS CONDICIONES DE HIGIENE EN EMPRESAS ALIMENTARIAS.

1. MARCO DE ACTUACIÓN:

La Directiva 93/43/CEE del Consejo, relativa a los productos alimenticios estableció las normas generales de higiene de los productos alimenticios y las modalidades para la verificación de la observancia de dichas normas.

La experiencia ha demostrado que dichas normas y procedimientos constituyen una base sólida para garantizar la seguridad alimentaria. Además contienen principios comunes, en particular en lo que respecta a las responsabilidades de los fabricantes y las autoridades competentes, los requisitos estructurales, operativos e higiénicos para los establecimientos, para el almacenamiento y el transporte.

En este sentido, el **Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios**, constituye la base para la producción, según normas higiénicas de todos los alimentos.

Además de la citada base común, también son necesarias normas específicas de higiene para determinados productos alimenticios de origen animal, plasmadas en el **Reglamento 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal**.

http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/higiene_general.shtml

El presente programa de control fija su marco de actuación en estos dos grandes pilares, sin olvidar el **resto de reglamentos comunitarios de aplicación, así como la normativa nacional y autonómica**, sustrayendo de su marco de actuación las condiciones relativas a la autorización de establecimientos, trazabilidad, formación de los profesionales de la cadena alimentaria, procedimientos APPCC o etiquetado, por formar parte del marco de actuación de otros programas incluidos en el PLANSAC.

http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/seccion/especifica_ambito_alimentario.shtml

2. OBJETIVOS:

OBJETIVOS DE IMPACTO:

- 1) **Aumentar la tasa de conformidad de los establecimientos alimentarios con la normativa sobre higiene de los productos alimenticios.**
- 2) Aumentar la sensibilización de los operadores de empresa alimentaria en materias relacionadas con el programa.

OBJETIVOS OPERACIONALES:

- 3) Aumentar y mejorar información de los operadores de la cadena alimentaria relacionada con este programa.
- 4) Aumentar y mejorar información de los consumidores relacionada con este programa.

SUBPROGRAMA 1.2: CONTROL DE LAS CONDICIONES DE HIGIENE DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

- 5) Asegurar que el 100% de las empresas alimentarias con incumplimientos constatados, son objeto de medidas administrativas para corregirlas.
- 6) Asegurar que las medidas administrativas adoptadas son eficaces.
- 7) **Mejorar las actuaciones** de control oficial sobre establecimientos alimentarios, a partir de la detección de posibilidades de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados, velando por introducir principios de **calidad** de las actuaciones que asegure una ejecución coherente y homogénea del control oficial.
- 8) **Mejorar la coordinación y cooperación** con otras autoridades competentes.

3. ACTIVIDADES:

Actividades
1. Ejecutar controles oficiales para comprobar si los operadores de la empresa alimentaria cumplen la normativa sobre higiene de los productos alimenticios.
2. Fomentar el diálogo y Colaborar, en el ámbito de nuestras competencias, con las asociaciones gremiales en la elaboración de guías para los operadores económicos.
3. Divulgar información en relación con este programa para todos los participantes en la cadena alimentaria
4. Definir, ejecutar medidas administrativas ante no conformidades con la normativa para garantizar el cumplimiento de la normativa por parte de los operadores económicos.
5. Identificar las medidas administrativas más eficaces.
6. Revisar , o en su caso elaborar, procedimientos normalizados de trabajo , instrucciones y otros documentos relacionados con el programa, detectando posibilidades de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados. Se revisará el diseño y el enfoque de procedimientos, instrucciones técnicas, informes y documentos, fomentando el intercambio de opiniones y experiencias entre los participantes en el programa, mediante métodos participativos.
7. Supervisar las actividades de control oficial para detectar puntos fuertes y áreas de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados.
8. Realizar cursos, jornadas, reuniones para informar/formación del personal, unificar criterios.
9. Identificar y proponer procedimientos de coordinación con otras Autoridades Competentes.

Actividades a desarrollar del programa nº 3.1

Al ejecutar los controles oficiales previstos en este programa, hay que tener en cuenta que se deberá comprobar:

- El **mantenimiento de la cadena de frío**.
- El cumplimiento relativo al **control de la temperatura** de los productos alimenticios

4. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL.

4.1 Naturaleza del control. Métodos y técnicas.

Se ejecutarán controles oficiales, mediante visitas a los establecimientos para comprobar que los operadores de la empresa alimentaria cumplen la normativa sobre higiene de los productos alimenticios.

1) **Inspección de normas de higiene de los productos alimenticios.** En las unidades de control programadas se inspeccionarán:

A. Locales destinados a los productos alimenticios:

- 1) Higiene de los locales destinados a los productos alimenticios
- 2) Disposición, diseño, emplazamiento y tamaño
- 3) Servicios higiénicos.
- 4) Ventilación
- 5) Iluminación
- 6) Red de evacuación de residuales
- 7) Vestuarios
- 8) Productos de limpieza y desinfección

B. Salas donde se preparan, tratan o transforman los productos alimenticios:

- 9) Diseño y disposición de las salas
- 10) Superficie de los suelos
- 11) Superficie de las paredes
- 12) Techos
- 13) Ventanas y demás huecos practicables
- 14) Puertas
- 15) Superficies en contacto con los alimentos
- 16) Instalaciones destinadas a higienización y almacenamiento de equipo y utensilios de trabajo.
- 17) Fregaderos o instalaciones similares, destinados al lavado de los productos alimenticios.

C. Transporte.

D. Equipo en contacto con los productos alimenticios

E. Desperdicios de productos alimenticios

F. Suministro de agua

G. Disposiciones aplicables a los productos alimenticios.

H. Condiciones de elaboración, fabricación y manipulación de productos alimenticios.

I. Envasado y embalaje

J. Tratamiento térmico de alimentos

2) **Inspección de normas específicas de higiene de los productos alimenticios de origen animal.** Como herramienta se encuentran disponibles protocolos específicos.

3) Inspección de las normas de higiene que contempla la normativa nacional y autonómica de aplicación para sectores específicos. Como herramienta se encuentran disponibles protocolos específicos

Los controles oficiales programados, consistirán en:

- ❖ El examen de los sistemas de control puestos a punto por los explotadores de empresas alimentarias y de los resultados obtenidos.
- ❖ La **inspección**, esto es, el examen de todos los aspectos relativos a los alimentos a fin de verificar que dichos aspectos cumplen los requisitos de la legislación, de:
 - I. Instalaciones de empresas alimentarias, con inclusión de sus inmediaciones, locales, oficinas, equipos, instalaciones, maquinaria y transporte, así como de los alimentos
 - II. Las materias primas, los ingredientes, los coadyuvantes tecnológicos y otros productos utilizados en la preparación y fabricación de alimentos, incluyendo material de envasado/embalado para verificar que cumplen los requisitos legales establecidos en la normativa alimentaria de aplicación. Además de la inspección, estos controles pueden comprender:
 - **Control documental**: examen de la documentación escrita para evaluar el cumplimiento de la legislación alimentaria.
 - **El control físico** de las materias primas en sí, que podrá incluir el control de los medios de transporte y la temperatura de recepción.
 - También podrá comprender la **verificación** su aptitud para consumo y/o fabricación, mediante examen organoléptico y la realización de pruebas analíticas en los casos que se programe, o ante sospecha de incumplimiento.
Serán controladas tanto en la recepción como en el almacenamiento posterior (estiba adecuada, temperaturas correctas, rotación de materias primas, etc.)
 - III. Los productos semielaborados. En las unidades de control se controlarán los productos intermedios o semielaborados para verificar que cumplen los requisitos legales establecidos en la normativa alimentaria de aplicación. Se tendrá especialmente en cuenta:
 - El **control físico** de los productos semiacabados, que podrá incluir el control la temperatura de conservación o tratamiento térmico. También podrá comprender la verificación su aptitud para consumo y/o fabricación, mediante examen organoléptico y la realización de pruebas analíticas ante sospecha de incumplimiento.
 - **Inspección** de las condiciones de almacenamiento.
 - IV. Productos Terminados: En las unidades de control se controlarán los productos finales para verificar que cumplen los requisitos legales establecidos en la normativa alimentaria de aplicación. Se tendrá especialmente en cuenta:
 - El **control físico** de los productos, que podrá incluir el control la temperatura de conservación o tratamiento térmico. También podrá comprender la verificación su aptitud para consumo y/o fabricación, mediante examen organoléptico y la realización de pruebas analíticas ante sospecha de incumplimiento.
 - **Inspección** de las condiciones de almacenamiento.

SUBPROGRAMA 1.2: CONTROL DE LAS CONDICIONES DE HIGIENE DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

- V. El material y objetos que vayan a estar en contacto con los alimentos.
- El **control físico** de los envases y embalajes. También podrá comprender la verificación su aptitud para uso al que se destinan o la realización de pruebas analíticas ante sospecha de incumplimiento.
 - **Inspección** de las condiciones de almacenamiento.
- ❖ **La inspección, o bien la verificación, del resto de las condiciones de higiene generales y específicas de empresas alimentarias.**
- Desperdicios de productos alimenticios
 - Suministro de agua
 - Condiciones de elaboración, fabricación, manipulación de productos alimenticios
 - Tratamiento térmico
 - Envasado y embalaje
- ❖ El examen de la documentación escrita y otros registros que puedan ser relevantes para evaluar el cumplimiento de la legislación alimentaria.
- ❖ Entrevistas con los empresarios y con su personal.
- ❖ Lectura de los valores registrados por los instrumentos de medición de las empresas alimentarias
- ❖ Controles realizados con instrumental propio para verificar las mediciones realizadas por las empresas alimentarias
- ❖ Cualquier otra actividad requerida para garantizar el cumplimiento de los objetivos del Reglamento 882/2004, de 29 de abril, sobre controles oficiales para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de alimentos.

4.2 Punto de control.

Es el punto de la cadena alimentaria donde se va a ejecutar el programa de control y está definido por la intersección de la fase y el sector de la cadena alimentaria:

SECTORES	FASES
1: Carne y derivados	Fabricante / Elaborador (F); Envasador (E); Almacenista y distribuidor (A); Minorista (M); Otros (O): establecimientos mayoristas, lonjas y mataderos
2: Pescados, moluscos bivalvos y derivados	
3: Huevos y derivados	
4: Leche y derivados	
5: Grasas comestibles, excepto mantequilla	
6: Harinas y derivados	
7: Vegetales y derivados	
8: Edulcorantes naturales y derivados, miel.	
9: Condimentos y especias	
10: Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y sus deriv.	
11: Comidas preparadas y cocinas centrales	
12: Alimentación especial y complementos alimenticios	
13: Aguas de bebida envasadas	
14: Helados	
15: Bebidas no alcohólicas	
16: Bebidas alcohólicas	
17: Aditivos, aromas y coadyuvantes	
19: Establecimiento polivalente	
20: Establecimientos que irradian	

4.3. Incumplimientos.

Se define, a efectos del PLAN NACIONAL DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA 2011-2015 y PLANSAC 2011-2015, como aquella no conformidad con la normativa, que influye o es probable que influya sobre la seguridad del producto, los que implica la adopción de medidas para corregirlo.

En concreto son incumplimientos de este programa las no conformidades con la normativa relativas a:

- **Normas de higiene de los productos alimenticios relativas a:**
 - ✚ Locales destinados a los productos alimenticios:
 - ✚ Salas donde se preparan, tratan o transforman los productos alimenticios:
 - ✚ Transporte.
 - ✚ Equipo en contacto con los productos alimenticios
 - ✚ Desperdicios de productos alimenticios
 - ✚ Suministro de agua
 - ✚ Disposiciones aplicables a los productos alimenticios.
 - ✚ Condiciones de elaboración, fabricación y manipulación de productos alimenticios.
 - ✚ Envasado y embalaje
 - ✚ Tratamiento térmico de alimentos
- **Normas específicas de higiene de los productos alimenticios de origen animal.**
- **Normas de higiene que contempla la normativa nacional y autonómica de aplicación para sectores específicos.**

5. EVALUACIÓN

Está prevista una evaluación interna de cada programa como mecanismo para verificar la eficacia de los controles oficiales. Esta información se utilizará para su mejora continua. Se van a realizar dos tipos de chequeos:

- Uno de tipo **cuantitativo**: mediante revisiones de los criterios utilizados y las actuaciones realizadas. Se va a autoevaluar:
 - El enfoque, diseño, criterios aplicados de procedimientos, instrucciones técnicas, informes y documentos, fomentando el intercambio de opiniones y experiencias entre los participantes en el programa, mediante métodos participativos.
 - La ejecución: Supervisión de todas las actividades de control oficial: ejecución de los controles, actuaciones derivadas de los controles oficiales (adopción de medidas.)
- Uno de tipo **cuantitativo**: mediante la revisión de los indicadores de actividad o cumplimiento y de resultados. Los datos a analizar se concretan en los siguientes indicadores:

SUBPROGRAMA 1.2: CONTROL DE LAS CONDICIONES DE HIGIENE DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

Línea Estratégica	Objetivos Estratégicos	Actividades	Objetivos del programa	Denominación de los Indicadores
Gestión de riesgos: control de los requisitos reglamentarios	OG-2: Aumentar la tasa de conformidad de las empresas alimentarias con la normativa orientada a garantizar que las actividades se desarrollen en condiciones higiénico-sanitarias que permitan prevenir, eliminar y/o reducir los peligros a niveles aceptables.	Continuar con el programa de control de condiciones generales de higiene	Aumentar la tasa de conformidad de los establecimientos alimentarios con la normativa sobre higiene de los productos alimenticios.	Tasa de conformidad respecto a requisitos reglamentarios importantes (por sectores y fases)
				Tasa de conformidad respecto a requisitos reglamentarios poco importantes (por sectores y fases)
				Cumplimiento de frecuencias de control oficial
			Aumentar la sensibilización de los operadores de empresa alimentaria.	Acciones disponibles
Comunicación de riesgos	OG 11 Y 12: Conseguir que los ciudadanos y operadores económicos tengan un adecuado conocimiento en temas de seguridad alimentaria	Divulgar información adecuada y objetiva en materia de seguridad alimentaria a todos los participantes en la cadena alimentaria.	Aumentar y mejorar la información de los operadores de la cadena alimentaria relacionada con este programa.	Nº divulgaciones realizadas
				Nº divulgaciones actualizadas
			Aumentar y mejorar la información de los consumidores relacionada con este programa.	Nº divulgaciones realizadas
				Nº divulgaciones actualizadas
Aseguramiento de la eficacia de los controles y servicios de control oficial	Mejorar la eficacia de los controles oficiales: asegurar que las actuaciones de la cadena alimentaria se realicen conforme a los principios de calidad, coherencia y mejora continua.	Revisar el enfoque la adecuación y los criterios definidos en los procedimientos Disponer y ejecutar un sistema de supervisión de las actuaciones de Control oficial.	Mejorar las actuaciones de control oficial sobre establecimientos alimentarios, velando por una ejecución coherente y homogénea.	Métodos participativos previstos
				procedimientos normalizados elaborados relacionados con el programa
				Procedimientos revisados relacionados con el programa.
				Cumplimiento programa supervisión
				Acciones de mejora definidas
				Acciones de mejora implantadas

SUBPROGRAMA 1.2: CONTROL DE LAS CONDICIONES DE HIGIENE DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

Aseguramiento de la eficacia de los controles y servicios de control oficial	Mejorar la eficacia de los controles oficiales: Asegurar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.	Ejecutar medidas ante no conformidades con la normativa, para garantizar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.	Asegurar que el 100% de las empresas con incumplimientos constatados son objeto de medidas administrativas para corregirlas.	Presión administrativa coercitiva (Clausuras, cierres, suspensiones)	
				Nº retiradas del mercado.	
				Nº alertas generadas	
				Presión administrativa sancionadora	
				Asegurar que las medidas administrativas adoptadas son eficaces.	Presión administrativa disuasoria (requerimientos)
					% Correcciones efectivas
	Mejorar la eficacia de los controles oficiales: coordinación, cooperación, colaboración	Disponer de órganos y mecanismos o procesos de coordinación y cooperación	Mejorar la coordinación y cooperación con otras autoridades competentes.	Propuestas efectuadas	
				Nº de reuniones	

SUBPROGRAMA 1.2: CONTROL DE LAS CONDICIONES DE HIGIENE DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS



**GOBIERNO
de
CANTABRIA**

CONSEJERÍA DE SANIDAD
Dirección General de Salud Pública

SUBPROGRAMA 1.3

CONTROL DE LA TRAZABILIDAD EN EMPRESAS ALIMENTARIAS.

1. MARCO DE ACTUACIÓN:

En todas las etapas de la producción, transformación y la distribución deberá asegurarse la trazabilidad de los alimentos y la de cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada en un alimento, o con probabilidad de serlo.

La base legal de funcionamiento del sistema es el artículo 18 del [Reglamento \(CE\) 178/2002](#) del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2002R0178:20090807:ES:PDF>

Los explotadores de empresas alimentarias deberán poder **identificar a cualquier persona que les haya suministrado** un alimento, o cualquier sustancia destinada a ser incorporada en un alimento, o con probabilidad de serlo. Para tal fin pondrán en marcha **sistemas y procedimientos** que permitan poner esta información a disposición de la autoridad competente.

Así mismo, los explotadores de empresas alimentarias deberán poner en práctica sistemas y procedimientos para **identificar a las empresas a las que les hayan suministrado sus productos**.

Los alimentos comercializados o con probabilidad de comercializarse en la Comunidad, deberán estar adecuadamente etiquetados o identificados para facilitar su trazabilidad mediante documentación o información pertinentes.

Hay que destacar además:

- ✚ Reglamento (CE) 1831/2003, de 22 de septiembre, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2003R1831:20081211:ES:PDF>
- ✚ Reglamento 1224/2009 por el que se establece un régimen comunitario de control para garantizar las normas de la política pesquera común.
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:343:0001:0050:ES:PDF>

2. OBJETIVOS:

OBJETIVOS DE IMPACTO:

- 1) **Aumentar la tasa de conformidad de los establecimientos alimentarios con la normativa relativa a la trazabilidad de los productos alimenticios.**
- 2) Aumentar la sensibilización de los operadores de empresa alimentaria en materia de trazabilidad.

OBJETIVOS OPERACIONALES:

- 3) Aumentar y mejorar información de los operadores de la cadena alimentaria relacionada con este programa.

- 4) Aumentar y mejorar información de los consumidores relacionada con este programa.
- 5) Asegurar que el 100% de las empresas alimentarias con incumplimientos constatados, son objeto de medidas administrativas para corregirlos.
- 6) Asegurar que las medidas administrativas son eficaces.
- 7) **Mejorar las actuaciones** de control oficial sobre establecimientos alimentarios, velando por introducir principios de **calidad** de las actuaciones que asegure una ejecución **coherente y homogénea del control oficial**.
- 8) Mejorar la coordinación y cooperación con otras Autoridades Competentes.

3. ACTIVIDADES:

Actividades
1. Ejecutar controles oficiales para comprobar si los operadores de la empresa alimentaria, que intervengan en cualquier etapa de la cadena alimentaria posterior a la producción primaria, cumplen la normativa en materia de trazabilidad de los productos alimenticios y son eficaces .
2. Divulgar información de utilidad para los operadores económicos.
3. Definir, ejecutar medidas administrativas ante no conformidades con la normativa para garantizar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.
4. Identificar las medidas administrativas más eficaces.
5. Revisar , o en su caso elaborar, procedimientos normalizados de trabajo , instrucciones y otros documentos relacionados con el programa, detectando posibilidades de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados. Se revisará el diseño de procedimientos, instrucciones técnicas, informes y documentos, fomentando el intercambio de opiniones y experiencias entre los participantes en el programa, mediante métodos participativos .
6. Supervisar las actividades de control oficial para detectar puntos fuertes y áreas de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados.
7. Realizar cursos, jornadas, reuniones para informar/formación del personal, unificar criterios.
8. Identificar y proponer procedimientos de coordinación con otras Autoridades Competentes.

Actividades a desarrollar del programa n° 3.3 EET

Al ejecutar los controles oficiales previstos en este programa de control de la trazabilidad, hay que tener en cuenta que se deberá comprobar la correcta **trazabilidad** de canales o piezas de canales de animales objeto del programa 3.3., que contienen columna vertebral. Se verificará:

- que los documentos incluyen la información sobre el número de canales o piezas de canales de bovino en las que es obligatorio la retirada de la columna;
- que el destino de las piezas es un establecimiento autorizado para la retirada de MER.

Actividades a desarrollar del programa n° 8

Al ejecutar los controles oficiales previstos en este programa de control de la trazabilidad, hay que tener presente el comprobar que se garantiza la **trazabilidad de los materiales y objetos destinados** a entrar o en contacto con alimentos en todas las fases de su comercialización.

Actividades a desarrollar del programa n° 12

Al ejecutar los controles oficiales previstos en este programa de control de la trazabilidad, hay que tener en cuenta comprobar que los operadores económicos, en todas las fases de la comercialización de **OGMs**, cumplen las normas relativas a la **trazabilidad**.

4. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL.

4.1 Naturaleza del control. Métodos y técnicas.

Se ejecutarán controles oficiales, mediante visitas a los establecimientos para comprobar que los operadores de la empresa alimentaria cumplen la normativa sobre trazabilidad de los productos alimenticios. Como herramienta para la **inspección** de los requisitos legales, pueden utilizarse protocolo general de inspección apartado M. Se comprobará que la empresa alimentaria:

- ❖ Ha establecido y procedimientos para controlar a sus proveedores (*de alimentos y cualquier sustancia destinada a ser incorporada al alimento o con probabilidad de serlo, así como materiales y objetos en contacto con alimentos*).
- ❖ Ha establecido sistemas y procedimientos para identificar a las empresas a las cuales ha suministrado sus productos (*clientes que no sean el consumidor final*).
- ❖ Están los alimentos comercializados o con probabilidad de comercializarse, adecuadamente etiquetados o identificados mediante la documentación pertinente.
- ❖ Se identifican las mercancías recibidas, así como en su caso, las distribuidas por la empresa, por lotes o de otro modo que permita su trazabilidad.
- ❖ Es capaz de poner esta información a disposición de la autoridad competente, cuando ésta lo solicita.
- ❖ Cumple el operador económico con las disposiciones específicas de trazabilidad, en su caso.

En las **unidades de control programadas** se realizará:

- **Examen documentación escrita y registros relevantes:**
 - Control documental: el examen de la documentación comercial, y si procede, de los documentos que acompañan a la partida conforme a la legislación sobre alimentos.
 - Control identificativo: la inspección visual para confirmar que los certificados u otros documentos que acompañan a la partida coinciden con el etiquetado y el contenido de la misma.

- **Inspección de los requisitos legales:** el examen de todos los aspectos relativos a los alimentos a fin de verificar que dichos aspectos cumplen los requisitos legales establecidos en la legislación sobre alimentos.

- **Evaluación de sistema de trazabilidad,** en términos de eficacia: que está definido, implantado y que es eficaz.
 - Verificación: La comprobación, mediante examen y estudio de pruebas objetivas, de si se han cumplido los requisitos especificados.
 - Auditoria: un examen sistemático e independiente para determinar si las actividades y sus resultados se corresponden con los planes previstos, y si éstos se aplican eficazmente y son adecuados para alcanzar los objetivos.

- Cualquier otra actividad requerida para garantizar el cumplimiento de los objetivos del Reglamento 882/2004, de 29 de abril, sobre controles oficiales para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de alimentos, **como la realización de ejercicios prácticos o simulacros.**

4.2 Punto de control.

Es el punto de la cadena alimentaria donde se va a ejecutar el programa de control y está definido por la intersección de la fase y el sector de la cadena alimentaria:

SECTORES	FASES
1: Carne y derivados	Fabricante / Elaborador (F); Envasador (E); Almacenista distribuidor (A); Distribuidor sin depósito (D) Minorista (M); Otros (O): establecimientos mayoristas, lonjas y mataderos
2: Pescados, moluscos bivalvos y derivados	
3: Huevos y derivados	
4: Leche y derivados	
5: Grasas comestibles, excepto mantequilla	
6: Harinas y derivados	
7: Vegetales y derivados	
8: Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	
9: Condimentos y especias	
10: Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y sus derivados	
11: Comidas preparadas y cocinas centrales	
12: Alimentación especial y complementos alimenticios	
13: Aguas de bebida envasadas	
14: Helados	
15: Bebidas no alcohólicas	

16: Bebidas alcohólicas	
17: Aditivos, aromas y coadyuvantes	
18: Materiales en contacto con alimentos	
19: Establecimiento polivalente	
20: Establecimientos que irradian	

4.3. Incumplimientos.

Se define, a efectos del PLAN NACIONAL DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA 2011-2015 y PLANSAC 2011-2015, como aquella no conformidad con la normativa, que influye o es probable que influya sobre la seguridad del producto, lo que implica la adopción de medidas para corregirlo.

En concreto son incumplimientos de este programa las no conformidades con la normativa relativas a la trazabilidad y que llevan aparejadas la adopción de medidas administrativas.

5. EVALUACIÓN

Está prevista una evaluación interna de cada programa como mecanismo para verificar la eficacia de los controles oficiales. Esta información se utilizará para su mejora continua. Se van a realizar dos tipos de chequeos:

- Uno de tipo **cuantitativo**: mediante revisiones de los criterios utilizados y las actuaciones realizadas. Se va a autoevaluar:
 - El enfoque, diseño, criterios aplicados de procedimientos, instrucciones técnicas, informes y documentos, fomentando el intercambio de opiniones y experiencias entre los participantes en el programa, mediante métodos participativos.
 - La ejecución: Supervisión de todas las actividades de control oficial: ejecución de los controles, actuaciones derivadas de los controles oficiales (adopción de medidas.)
- Uno de tipo **cuantitativo**: mediante la revisión de los indicadores de actividad o cumplimiento y de resultados. Los datos a analizar se concretan en los siguientes indicadores:

Línea Estratégica del plan	Objetivos Estratégicos	Actividades	Objetivos del programa	Denominación de los Indicadores
Gestión de riesgos: control de los requisitos reglamentarios	OG-2: Aumentar la tasa de conformidad de las empresas alimentarias con la normativa orientada a garantizar que las actividades se desarrollen en condiciones higiénico-sanitarias que permitan prevenir, eliminar y/o reducir los peligros a niveles aceptables	Continuar con el programa de control de la trazabilidad en la industria alimentaria.	Aumentar la tasa de conformidad de los establecimientos alimentarios con la normativa relativa a la trazabilidad de los productos alimenticios.	Tasa de conformidad respecto a requisitos importantes (por sectores y fases)
				Tasa de conformidad respecto a requisitos poco importantes (por sectores y fases)
				Cumplimiento de frecuencias de control oficial
			Aumentar la sensibilización de los operadores de empresa alimentaria.	Acciones disponibles

SUBPROGRAMA 1.3: CONTROL DE LA TRAZABILIDAD EN EA

Línea Estratégica del plan	Objetivos Estratégicos	Actividades	Objetivos del programa	Denominación de los Indicadores	
Comunicación de riesgos	Conseguir que los ciudadanos y operadores económicos tengan un adecuado conocimiento en temas de seguridad alimentaria	Divulgar información adecuada y objetiva en materia de seguridad alimentaria a todos los participantes en la cadena alimentaria.	Aumentar y mejorar la información de los operadores de la cadena alimentaria en materia de trazabilidad.	Nº divulgaciones realizadas	
				Nº divulgaciones actualizadas	
			Aumentar y mejorar la información de los consumidores en materia de trazabilidad	Nº divulgaciones realizadas	
				Nº divulgaciones actualizadas	
Aseguramiento de la eficacia de los controles y servicios de control oficial	Mejorar la eficacia de los controles oficiales: asegurar que las actuaciones de la cadena alimentaria se realicen conforme a los principios de calidad y mejora continua.	Revisar el enfoque, la adecuación y los criterios definidos en los procedimientos, instrucciones técnicas, informes y otros documentos. Disponer y ejecutar un sistema de Supervisión de las actuaciones de Control oficial.	Mejorar las actuaciones de control oficial sobre establecimientos alimentarios, velando por una ejecución coherente y homogénea.	Métodos participativos previstos	
				Nº Procedimientos realizados /revisados relacionados con el programa.	
				Cumplimiento programa supervisión	
				Acciones de mejora definidas	
				Acciones de mejora implantadas	
	Mejorar la eficacia de los controles oficiales: Asegurar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.	Ejecutar medidas ante no conformidades con la normativa, para garantizar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.	Asegurar que el 100% de las empresas con incumplimientos constatados son objeto de medidas administrativas para corregirlas.	Presión administrativa coercitiva (Clausuras, cierres, suspensiones)	Nº retiradas del mercado.
					Nº alertas generadas
					Presión administrativa sancionadora
					Presión administrativa disuasoria total (requerimientos)
Aseguramiento de la eficacia de los controles y servicios de control oficial	Mejorar la eficacia de los controles oficiales: coordinación, cooperación, colaboración	Disponer de órganos y mecanismos o procesos de coordinación y cooperación	Mejorar la coordinación y cooperación con otras autoridades competentes.	% Correcciones efectivas	
				Propuestas efectuadas	
				Nº de reuniones	



**GOBIERNO
de
CANTABRIA**

CONSEJERÍA DE SANIDAD
Dirección General de Salud Pública

SUBPROGRAMA 1.3

CONTROL DE LA GESTIÓN DE SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL EN EMPRESAS ALIMENTARIAS.

1. MARCO DE ACTUACIÓN:

Contempla el control de los SANDACH, esto es, los subproductos de origen animal no destinado a consumo humano. Estos subproductos son aquellos materiales que se generan tanto en la producción primaria ganadera como en las empresas alimentarias de transformación y distribución de productos alimenticios de origen animal y que, por motivos comerciales o sanitarios, no entran dentro de la cadena alimentaria.

<http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/subproductos.shtml>

2. OBJETIVOS:

OBJETIVOS DE IMPACTO:

- 1) **Aumentar la tasa de conformidad de los establecimientos alimentarios con la normativa relativa a la gestión de subproductos.**
- 2) **Aumentar** la sensibilización de los operadores de empresa alimentaria, en materia de gestión de subproductos.

OBJETIVOS OPERACIONALES:

- 3) Asegurar que el 100% de las empresas alimentarias con incumplimientos detectados, son objeto de medidas administrativas para corregirlos.
- 4) Asegurar que las medidas administrativas son eficaces.
- 5) **Mejorar las actuaciones** de control oficial sobre establecimientos alimentarios, a partir de la detección de posibilidades de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados, velando por introducir principios de **calidad** de las actuaciones que asegure una ejecución **transparente y homogénea del control oficial**.
- 6) Mejorar la coordinación y cooperación con otras Autoridades Competentes.

3. ACTIVIDADES:

Actividades
1. Ejecutar controles oficiales para comprobar que los operadores de la empresa alimentaria cumplen la normativa relativa a la gestión de subproductos.
2. Divulgar información de utilidad para los operadores económicos.
3. Definir, ejecutar medidas administrativas ante no conformidades para garantizar el cumplimiento de la normativa por parte de los operadores económicos.
4. Identificar las medidas administrativas más eficaces.

5. Revisar , o en su caso elaborar, procedimientos normalizados de trabajo , instrucciones y otros documentos relacionados con el programa, detectando posibilidades de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados. Se revisará el diseño de procedimientos, instrucciones técnicas, informes y documentos, fomentando el intercambio de opiniones y experiencias entre los participantes en el programa, mediante métodos participativos.
6. Supervisar las actividades de control oficial para detectar puntos fuertes y áreas de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados.
7. Realizar cursos, jornadas, reuniones para informar/formación del personal, unificar criterios.
8. Identificar y proponer procedimientos de coordinación con otras Autoridades Competentes.

Actividades a desarrollar del programa nº 3.3

Al ejecutar los controles oficiales previstos en este programa de control de SANDACH, hay que tener presente comprobar, que la gestión de los (MER) materiales especificados de riesgo, se ajusta a la normativa.

4. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL.

4.1 Naturaleza del control. Métodos y técnicas

Se ejecutarán controles oficiales, mediante visitas a los establecimientos para comprobar que los operadores de la empresa alimentaria cumplen la normativa sobre gestión de subproductos de origen animal:

- Que exista correcta separación, clasificación, identificación, almacenamiento y transporte conforme a cada una de las categorías de SANDACH.
- Que la documentación de acompañamiento cumpla la normativa
- Que el destino sea un establecimiento autorizado para la gestión.

En las **unidades de control programadas** se realizará:

- **Examen documentación escrita y registros relevantes:**
 - Control documental: el examen de la documentación comercial, y si procede, de los documentos que acompañan a la partida.
 - Control identificativo: la inspección visual para confirmar que los documentos que acompañan a la partida coinciden con el contenido de la misma.
- **Inspección de los requisitos legales:** el examen de todos los aspectos relativos a los SANDACH a fin de verificar que dichos aspectos cumplen los requisitos legales establecidos.
- **Evaluación de sistema de gestión de SANDACH**, en términos de eficacia: que está definido, que está implantado y que es eficaz.
 - Verificación: La comprobación, mediante examen y estudio de pruebas objetivas, de si se han cumplido los requisitos especificados.
 - Auditoria: un examen sistemático e independiente para determinar si las actividades y sus resultados se corresponden con los planes

previstos, y si éstos se aplican eficazmente y son adecuados para alcanzar los objetivos.

4.2 Punto de control.

Es el punto de la cadena alimentaria donde se va a ejecutar el programa de control y está definido por la intersección de la fase y el sector de la cadena alimentaria. Se distinguen los siguientes puntos de control, para la ejecución de este programa:

SECTORES	FASES
1: Carne y derivados	Fabricante / Elaborador (F); Envasador (E); Almacenista distribuidor (A); Minorista (M); Otros (O): establecimientos mayoristas, lonjas y mataderos
2: Pescados, moluscos bivalvos y derivados	
3: Huevos y derivados	
4: Leche y derivados	
5: Grasas comestibles, excepto mantequilla	
11: Comidas preparadas y cocinas centrales	
12: Alimentación especial y complementos alimenticios	
14: Helados	
19: Establecimiento polivalente	

4.3 Incumplimientos de este programa.

Se define, a efectos del PLAN NACIONAL DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA 2011-2015 y PLANSAC 2011-2015, como aquella no conformidad con la normativa, que influye o es probable que influya sobre la seguridad del producto, los que implica la adopción de medidas para corregirlo.

En concreto son incumplimientos de este programa las no conformidades con la normativa relativas a la gestión de Subproductos animales y que llevan aparejadas la adopción de medidas administrativas.

5. EVALUACIÓN

Está prevista una evaluación interna de cada programa como mecanismo para verificar la eficacia de los controles oficiales. Esta información se utilizará para su mejora continua. Se van a realizar dos tipos de chequeos:

- Uno de tipo **cualitativo**: mediante revisiones de los criterios utilizados y las actuaciones realizadas. Se va a autoevaluar:
 - El enfoque, diseño, criterios aplicados de procedimientos, instrucciones técnicas, informes y documentos, fomentando el intercambio de opiniones y experiencias entre los participantes en el programa, mediante métodos participativos.
 - La ejecución: Supervisión de todas las actividades de control oficial: ejecución de los controles, actuaciones derivadas de los controles oficiales (adopción de medidas.)
- Uno de tipo **cuantitativo**: mediante la revisión de los indicadores de actividad o cumplimiento y de resultados. Los datos a analizar se concretan en los siguientes indicadores:

SUBPROGRAMA 1.4: CONTROL DE LA GESTION DE SANDACH

Línea Estratégica	Objetivos Estratégicos	Actividades	Objetivos del programa	Denominación de los Indicadores
Gestión de riesgos: control de los requisitos reglamentarios	OG-2: Aumentar la tasa de conformidad de las empresas alimentarias con la normativa orientada a garantizar que las actividades se desarrollen en condiciones higiénico-sanitarias que permitan prevenir, eliminar y/o reducir los peligros a niveles aceptables.	Continuar con el programa de control de subproductos en establecimientos alimentarios.	Aumentar la tasa de conformidad de los establecimientos alimentarios con la normativa orientada al control de subproductos.	Tasa de conformidad respecto a incumplimientos importantes (por sectores y fases) Tasa de conformidad respecto a incumplimientos poco importantes (por sectores y fases) Cumplimiento de frecuencias de control oficial
			Aumentar la sensibilización de los operadores de empresa alimentaria.	Acciones disponibles
Aseguramiento de la eficacia de los controles y servicios de control oficial	Mejorar la eficacia de los controles oficiales: asegurar que las actuaciones de la cadena alimentaria se realicen conforme a los principios de calidad y mejora continua.	1) Revisar el enfoque, la adecuación y los criterios definidos en los procedimientos, instrucciones técnicas, informes y otros documentos. 2) Disponer y ejecutar un sistema de Supervisión de las actuaciones de Control oficial.	Mejorar las actuaciones de control oficial sobre establecimientos alimentarios, velando por una ejecución y coherente homogénea.	Métodos participativos previstos
				Procedimientos realizados relacionados con el programa.
				Procedimientos revisados relacionados con el programa.
	Mejorar la eficacia de los controles oficiales: Asegurar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.	Ejecutar medidas ante no conformidades con la normativa, para garantizar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.	Asegurar que el 100% de las empresas con incumplimientos constatados son objeto de medidas administrativas para corregirlas.	Cumplimiento programa supervisión
				Acciones de mejora definidas
				Acciones de mejora implantadas
Mejorar la eficacia de los controles oficiales: coordinación, cooperación, colaboración	Disponer de órganos y mecanismos o procesos de coordinación y cooperación	Asegurar que las medidas administrativas adoptadas son eficaces.	Presión administrativa coercitiva (Clausuras, cierres, suspensiones) Nº retiradas del mercado. Nº alertas generadas Presión administrativa sancionadora Presión administrativa disuasoria total (requerimientos)	
			% Correcciones efectivas	
Aseguramiento de la eficacia de los controles y servicios de control oficial	Mejorar la eficacia de los controles oficiales: coordinación, cooperación, colaboración	Disponer de órganos y mecanismos o procesos de coordinación y cooperación	Mejorar la coordinación y cooperación con otras autoridades competentes.	Propuestas de efectuadas
				Nº de reuniones



**GOBIERNO
de
CANTABRIA**

CONSEJERÍA DE SANIDAD

Dirección General de Salud Pública

SUBPROGRAMA 1.5

CONTROL DE LA FORMACIÓN Y NORMAS DE HIGIENE DE LOS TRABAJADORES EN EMPRESAS ALIMENTARIAS.

1. MARCO DE ACTUACIÓN:

Todas las personas que trabajen en una zona de manipulación de productos alimenticios deben cumplir unas normas de higiene del personal. (Cap VIII del R. 852/2004).

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0852:20090420:ES:PDF>

Los operadores de la empresa alimentaria deberán garantizar la **supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores** de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.

Además **quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del procedimiento basado en los principios del APPCC o la aplicación de las guías** pertinentes, habrán de recibir una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de los principios del APPCC. (Cap. XII del R.852/2004).

2. OBJETIVOS:

OBJETIVOS DE IMPACTO:

1. **Aumentar la tasa de conformidad de los establecimientos alimentarios con la normativa relativa a la formación de los trabajadores de empresa alimentaria.**
2. Aumentar la sensibilización de los operadores de empresa alimentaria en materias relacionadas con el programa.

OBJETIVOS OPERACIONALES:

3. Aumentar y mejorar información de los operadores de la cadena alimentaria relacionada con este programa.
4. Aumentar y mejorar información de los consumidores relacionada con este programa.
5. Asegurar que el 100% de las empresas alimentarias con incumplimientos constatados, son objeto de medidas administrativas para corregirlos.
6. Asegurar que las medidas administrativas son eficaces.
7. **Mejorar las actuaciones** de control oficial sobre establecimientos alimentarios, a partir de la detección de posibilidades de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados, velando por introducir principios de **calidad** de las actuaciones que asegure una ejecución **coherente y homogénea del control oficial**.
8. Mejorar la coordinación y cooperación con otras Autoridades Competentes.

3. ACTIVIDADES

Actividades
1. Ejecutar controles oficiales para comprobar si los operadores de la empresa alimentaria, que intervengan en cualquier etapa de la cadena alimentaria posterior a la producción primaria, cumplen la normativa la normativa relativa a los trabajadores de empresa alimentaria.
2. Divulgar información de utilidad para los operadores económicos. Divulgar información en relación con este programa para todos los participantes en la cadena alimentaria.
3. Definir, ejecutar medidas administrativas ante no conformidades para garantizar el cumplimiento de la normativa por parte de los operadores económicos.
4. Identificar las medidas administrativas más eficaces.
5. Revisar , o en su caso elaborar, procedimientos normalizados de trabajo , instrucciones y otros documentos relacionados con el programa, detectando posibilidades de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados. Se revisará el diseño de procedimientos, instrucciones técnicas, informes y documentos, fomentando el intercambio de opiniones y experiencias entre los participantes en el programa, mediante métodos participativos.
6. Supervisar las actividades de control oficial para detectar puntos fuertes y áreas de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados.
7. Realizar cursos, jornadas, reuniones para informar/formación del personal, unificar criterios.
8. Identificar y proponer procedimientos de coordinación con otras Autoridades Competentes.

Actividades a desarrollar del programa nº 3.2

Al ejecutar los controles oficiales previstos en este programa de control de la formación, hay que tener previsto comprobar que quienes tengan a su cargo el **control de Anisakis**, son personal cualificado en control visual de parásitos.

Actividades a desarrollar del programa nº 11

Al ejecutar los controles oficiales previstos en este programa de control de la formación, comprobar, en los casos que sea pertinente, que los manipuladores de alimentos han recibido formación/instrucción correspondiente en temas de prevención de contaminaciones cruzadas relacionadas con **alergenos y sustancias** que provocan intolerancia presentes en los alimentos

4. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL.

4.1 Naturaleza del control. Métodos y técnicas

Se ejecutarán controles oficiales, mediante visitas a los establecimientos para comprobar que los operadores de la empresa alimentaria cumplen la normativa sobre formación de los trabajadores de empresa alimentaria.

En las **unidades de control programadas se realizará**, sin perjuicio de la aplicación de criterios de flexibilidad establecidos:

- Inspección de los requisitos legales.
- Evaluación de sistema de formación del personal.

En la **inspección de los requisitos legales**, se comprobará que:

- 1) El operador de la EA garantiza la supervisión periódica y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios, en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.
- 2) Las personas encargadas del desarrollo y mantenimiento del sistema APPCC o de la aplicación de las guías pertinentes, ha recibido una formación adecuada para ello.
- 3) Mantienen todas las personas que trabajan en zona de manipulación de productos alimenticios, un elevado grado de limpieza.
- 4) Llevan todas las personas que trabajan en zona de manipulación de productos alimenticios, una vestimenta adecuada limpia y en su caso protectora.
- 5) Presenta algún manipulador de alimentos heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o enfermedad que supongan un riesgo de contaminación de los productos alimenticios

Se realizarán auditorías/ verificaciones de Buenas prácticas de higiene y se comprobará que el operador aplica de forma continuada y adecuada, procedimientos relativos a:

- a) Higiene del personal
- b) Formación en procedimientos de higiene y de trabajo.

Esto implicará evaluar:

- Que el plan de formación está definido y es adecuado.
- Que el plan está implantado
- Que es eficaz.

Se realizarán **entrevistas con explotadores de empresas alimentarias y con el personal**: Para verificar que **conocen** los procedimientos de Buenas Prácticas de Higiene, Buenas Prácticas de Manipulación, sistema APPCC, instrucciones de trabajo, y cualquier otra información que se considere relevante.

Los métodos y técnicas utilizadas para el control oficial utilizados en este programa, según definiciones recogidas en el Reglamento CE nº 882/2004 son los siguientes:

- **Inspección**: el examen de todos los aspectos relativos a los manipuladores de alimentos a fin de verificar que dichos aspectos cumplen los requisitos legales establecidos en la legislación sobre alimentos.
- **Verificación**: La comprobación, mediante examen y estudio de pruebas objetivas, de si se han cumplido los requisitos especificados.

- **Auditoria:** un examen sistemático e independiente para determinar si las actividades y sus resultados se corresponden con los planes previstos, y si éstos se aplican eficazmente y son adecuados para alcanzar los objetivos.

4.2 Punto de control.

Es el punto de la cadena alimentaria donde se va a ejecutar el programa de control y está definido por la intersección de la fase y el sector de la cadena alimentaria:

SECTORES	FASES
1: Carne y derivados	Fabricante / Elaborador (F); Envasador (E); Almacenista distribuidor (A); Minorista (M); Otros (O): establecimientos mayoristas, lonjas y mataderos
2: Pescados, moluscos bivalvos y derivados	
3: Huevos y derivados	
4: Leche y derivados	
5: Grasas comestibles, excepto mantequilla	
6: Harinas y derivados	
7: Vegetales y derivados	
8: Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	
9: Condimentos y especias	
10: Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y sus derivados	
11: Comidas preparadas y cocinas centrales	
12: Alimentación especial y complementos alimenticios	
13: Aguas de bebida envasadas	
14: Helados	
15: Bebidas no alcohólicas	
16: Bebidas alcohólicas	
17: Aditivos, aromas y coadyuvantes	
19: Establecimiento polivalente	
20: Establecimientos que irradian	

4.3 Incumplimientos de este programa.

Se define, a efectos del PLAN NACIONAL DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA 2011-2015 y PLANSAC 2011-2015, como aquella no conformidad con la normativa, que influye o es probable que influya sobre la seguridad del producto, los que implica la adopción de medidas para corregirlo.

En concreto son incumplimientos de este programa las no conformidades con la normativa relativas a la formación y normas de higiene de los trabajadores de empresas alimentarias y que llevan aparejadas la adopción de medidas administrativas.

5. EVALUACIÓN

Está prevista una evaluación interna de cada programa como mecanismo para verificar la eficacia de los controles oficiales. Esta información se utilizará para su mejora continua. Se van a realizar dos tipos de chequeos:

- Uno de tipo **cualitativo**: mediante revisiones de los criterios utilizados y las actuaciones realizadas. Se va a autoevaluar:
 - El enfoque, diseño, criterios aplicados de procedimientos, instrucciones técnicas, informes y documentos, fomentando el intercambio de opiniones y experiencias entre los participantes en el programa, mediante métodos participativos.
 - La ejecución: Supervisión de todas las actividades de control oficial: ejecución de los controles, actuaciones derivadas de los controles oficiales (adopción de medidas.)
- Uno de tipo **cuantitativo**: mediante la revisión de los indicadores de actividad o cumplimiento y de resultados. Los datos a analizar se concretan en los siguientes indicadores:

Línea Estratégica del plan	Objetivos Estratégicos	Actividades	Objetivos programa	Indicadores programa
Gestión de riesgos: control de los requisitos reglamentarios	OG-2: Aumentar la tasa de conformidad de las empresas alimentarias con la normativa orientada a garantizar que las actividades se desarrollen en condiciones higiénico-sanitarias que permitan prevenir, eliminar y/o reducir los peligros a niveles aceptables.	Continuar con el programa de Control de los profesionales de la cadena alimentaria	Aumentar la tasa de conformidad de los establecimientos alimentarios con la normativa relativa los manipuladores de alimentos y personas encargadas de APPCC.	Tasa de conformidad respecto a requisitos importantes (por sectores y fases)
				Tasa de conformidad respecto a requisitos poco importantes (por sectores y fases)
				Cumplimiento de frecuencias de control oficial
			Aumentar la sensibilización de los operadores de empresa alimentaria.	Acciones disponibles

PROGRAMA 1.5: CONTROL DE LA FORMACIÓN

Línea Estratégica del plan	Objetivos Estratégicos	Actividades	Objetivos programa	Indicadores programa	
Comunicación de riesgos	OG 11 Y 12: Conseguir que los ciudadanos y operadores económicos tengan un adecuado conocimiento en temas de seguridad alimentaria	Divulgar información adecuada y objetiva en materia de seguridad alimentaria a todos los participantes en la cadena alimentaria.	Aumentar y mejorar la información de los operadores de la cadena alimentaria relacionada con este programa.	Nº divulgaciones realizadas	
				Nº divulgaciones actualizadas	
			Aumentar y mejorar la información de los consumidores relacionada con este programa.	Nº divulgaciones realizadas	
				Nº divulgaciones actualizadas	
Aseguramiento de la eficacia de los controles y servicios de control oficial	Mejorar la eficacia de los controles oficiales: asegurar que las actuaciones de la cadena alimentaria se realicen conforme a los principios de calidad y mejora continua.	1) Revisar el enfoque, la adecuación y los criterios definidos en los procedimientos, instrucciones técnicas, informes y otros documentos. 2) Disponer y ejecutar un sistema de Supervisión de las actuaciones de Control oficial.	Mejorar las actuaciones de control oficial, velando por una ejecución eficaz, transparente y homogénea del control oficial.	Métodos participativos previstos	
				Procedimientos realizados relacionados con el programa.	
				Cumplimiento programa supervisión	
				Acciones de mejora definidas	
				Acciones de mejora implantadas	
	Mejorar la eficacia de los controles oficiales: Asegurar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.	Ejecutar medidas ante no conformidades con la normativa, para garantizar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.	Asegurar que el 100% de las empresas con deficiencias son objeto de medidas administrativas para corregirlas	Asegurar que las medidas administrativas adoptadas son eficaces.	Presión administrativa coercitiva (Clausuras, cierres, suspensiones)
					Nº retiradas del mercado.
					Nº alertas generadas
					Presión administrativa sancionadora
					Presión administrativa disuasoria total (requerimientos)
Mejorar la eficacia de los controles oficiales: coordinación, cooperación, colaboración	Disponer de órganos y mecanismos o procesos de coordinación y cooperación	Mejorar la coordinación y cooperación con otras autoridades competentes.		Propuestas de coordinación efectuadas	
				Nº de reuniones de coordinación	



**GOBIERNO
de
CANTABRIA**

CONSEJERÍA DE SANIDAD

Dirección General de Salud Pública

SUBPROGRAMA 1.6

CONTROL DEL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

1. MARCO DE ACTUACIÓN:

La legislación establece las menciones que debe tener el etiquetado en función del producto:

- ✚ **La Norma general de etiquetado** que se aplicará al etiquetado de los productos alimenticios destinados a ser entregados sin ulterior transformación al consumidor final y a restaurantes, hospitales, cantinas y otras colectividades similares.

http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/etiquetado_alimentos.shtml

- ✚ **Etiquetado sobre propiedades nutritivas**, obligatorio cuando en la etiqueta, presentación o publicidad, figure la mención de que el producto posee propiedades nutritivas, ya sea por el valor energético que aporta o por los nutrientes que contienen.

http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/etiquetado_nutritivas.shtml

- ✚ **Etiquetado de los complementos alimenticios**, además de lo indicado anteriormente, la normativa establece indicaciones obligatorias para los complementos alimenticios.

http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/complementos_alimenticios.shtml

- ✚ **Declaraciones nutricionales y propiedades saludables de los alimentos** que se aplicará a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables efectuadas en el etiquetado, la presentación o la publicidad de los alimentos que se suministren como tales al consumidor final.

http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/declaraciones_nutricionales.shtml

- ✚ **Menciones obligatorias del etiquetado específicas para algunos productos alimenticios:**

- Marcado sanitario y marcado de identificación en los productos de origen animal
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32004R0853:ES:NOT>
- Etiquetado de los productos de la pesca
http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/productos_pesca.shtml
- Etiquetado de alimentos ultracongelados,
http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/alimentos_ultracongelados.shtml

- ✚ **Normativa relativa al etiquetado de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.**

http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/materiales_contacto_alimentos.shtml

- ✚ **Otras menciones específicas del etiquetado establecidas en la normativa comunitaria y/o nacional:** etiquetado obligatorio de la carne de vacuno, aguas de bebida envasadas, alimentos estimulante y derivados, azúcares y derivados, bebidas

refrescantes, caldos y sopas, zumos, helados, aceites, vinos, aditivos, OGM, alimentos estimulantes, etc.

http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/subseccion/por_sectores.shtml

<http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/subseccion/general.shtml>

2. OBJETIVOS:

OBJETIVOS DE IMPACTO:

1. **Aumentar la tasa de conformidad de establecimientos alimentarios con la normativa relativa al etiquetado de los productos alimenticios.**
2. Aumentar la sensibilización de los operadores de empresa alimentaria en materias relacionadas con el programa.

OBJETIVOS OPERACIONALES:

3. Aumentar y mejorar información de los operadores de la cadena alimentaria relacionada con este programa.
4. Aumentar y mejorar información de los consumidores relacionada con este programa.
5. Asegurar que el 100% de las empresas alimentarias con incumplimientos constatados, son objeto de medidas administrativas para corregirlos.
6. Asegurar que las medidas administrativas son eficaces.
7. **Mejorar las actuaciones** de control oficial sobre establecimientos alimentarios, a partir de la detección de posibilidades de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados, velando por introducir principios de **calidad** de las actuaciones que asegure una ejecución **eficaz, transparente y homogénea del control oficial.**
8. Mejorar la coordinación y cooperación con otras Autoridades Competentes.

3. ACTIVIDADES:

Actividades
1. Ejecutar controles oficiales para comprobar si los operadores de la empresa alimentaria, que intervengan en cualquier etapa de la cadena alimentaria posterior a la producción primaria, cumplen la normativa en materia de etiquetado , que permita a los consumidores disponer de información fiable y veraz que le permita tomar decisiones de consumo.
2. Divulgar información de utilidad para los operadores económicos. Divulgar información en relación con este programa para todos los participantes en la cadena alimentaria.
3. Definir, ejecutar medidas administrativas ante no conformidades para garantizar el cumplimiento de la normativa por parte de los operadores económicos.

4. Identificar las medidas administrativas más eficaces.
5. Revisar , o en su caso elaborar, procedimientos normalizados de trabajo , instrucciones y otros documentos relacionados con el programa, detectando posibilidades de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados. Se revisará el diseño de procedimientos, instrucciones técnicas, informes y documentos, fomentando el intercambio de opiniones y experiencias entre los participantes en el programa, mediante métodos participativos.
6. Supervisar las actividades de control oficial para detectar puntos fuertes y áreas de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados.
7. Realizar cursos, jornadas, reuniones para informar/formación del personal, unificar criterios.
8. Identificar y proponer procedimientos de coordinación con otras Autoridades Competentes.

Actividades a desarrollar del programa nº 7

Al ejecutar los controles oficiales previstos en este programa de control de etiquetado, hay que tener presente controlar que los **ingredientes tecnológicos** cumplen la normativa en cuanto al modo en que deben reflejarse en el etiquetado.

Actividades a desarrollar del programa nº 8

Al ejecutar los controles oficiales previstos en este programa de control de etiquetado, hay que tener presente controlar que los **materiales y objetos** destinados a contacto con alimentos que aún no estén en contacto con los alimentos, cuando se comercialicen cumplan la normativa de aplicación, en especial en cuanto al **etiquetado y declaración de conformidad con las normas que le sean aplicables.**

Actividades a desarrollar del programa nº 11

Al ejecutar los controles oficiales previstos en este programa de control de etiquetado hay que tener presente:

- Comprobar que las empresas que elaboran y/o envasan productos alimenticios susceptibles de provocar alergias o intolerancias alimentarias, cumplen con la normativa relativa al etiquetado, y en concreto, **que dichas sustancias se reflejan adecuadamente en el etiquetado.**
- Comprobar que las empresas en las que se elaboran y/o envasan productos alimenticios, **a partir de ingredientes compuestos**, que contienen sustancias susceptibles de provocar alergias o intolerancias alimentarias, cumplen con la normativa etiquetado y en concreto, que dichas sustancias se reflejan adecuadamente en el etiquetado.

En todas las fases hay que comprobar el modo en el que deben reflejarse estas sustancias en el etiquetado:

- El modo en el que deben reflejarse los alérgenos previstos en el anexo V del RD 1334/1999, está previsto en su artículo 7: Se indicará en la etiqueta mediante una referencia clara al nombre de dicho ingrediente. Esta indicación no será necesaria si la denominación comercial del producto se refiere claramente al ingrediente de que se trate.
- El Reglamento (CE) 41/2009 sobre composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten, aplicable a partir del 1 de enero de 2012, establece las menciones del etiquetado.

Actividades a desarrollar del programa n° 12

Al ejecutar los controles oficiales previstos en este programa de control de etiquetado, hay que tener presente comprobar que las empresas que elaboran y/o envasan ingredientes y productos alimenticios que contiene o está compuesto por **OGMs**, cumplen con la normativa de aplicación, y en concreto, **que dichas sustancias se reflejan adecuadamente en el etiquetado.**

4. MARCO DE ACTUACIÓN:**4.1 Naturaleza del control. Métodos y técnicas de control oficial.**

De acuerdo con lo establecido en el Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria 2011-2015:

- 1) Cuando el control del etiquetado se realice sin necesidad de analíticas de laboratorio, esta actividad de control se contemplará dentro de este programa. Si hay que realizar toma de muestras para análisis, la actividad de control se contemplará en el programa que corresponda.
- 2) Para la aplicación de este programa se tendrán en cuenta las menciones y características del etiquetado que puedan tener una repercusión sobre la salud pública de manera directa o indirecta.

En las **unidades de control programadas** se realizará:

❖ **Examen documentación escrita y registros relevantes:**

Control documental: el examen de la documentación comercial, y si procede, de los documentos que acompañan a la partida conforme a la legislación sobre alimentos.

Control identificativo: la inspección visual para confirmar que los certificados u otros documentos que acompañan a la partida coinciden con el etiquetado y el contenido de la misma.

Control físico: el control del alimento en sí, que incluirá el control del **etiquetado** y la temperatura y cualquier otro control necesario para verificar el cumplimiento de la legislación en materia de alimentos.

❖ **Inspección de los requisitos legales de etiquetado:** el examen de todos los aspectos relativos a los alimentos a fin de verificar que dichos aspectos cumplen los requisitos legales establecidos en la legislación sobre alimentos.

❖ **Verificación** de correspondencia entre la memoria funcional o la ficha técnica del producto final y su etiquetado: ingredientes, aditivos utilizados, sistema de envasado y la forma en que se reflejan en el etiquetado o documentación de acompañamiento en su caso.

En el siguiente cuadro se especifica la naturaleza del control, que dependerá de la fase de la cadena alimentaria sobre la que se aplique el control:

<p>Empresas Fabricación, elaboración y/o envasado alimentos</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Verificación de correspondencia entre memoria funcional/ficha de producto y su etiquetado: ingredientes, aditivos utilizados, sistema de envasado, indicaciones obligatorias, etc. ➤ Control del etiquetado de los productos alimenticios ➤ Control de los documentos comerciales que contengan menciones obligatorias del etiquetado ➤ Control de la marca sanitaria / marca de identificación. ➤ Control del etiquetado de los materiales destinados a entrar en contacto con alimentos
<p>En almacenamiento y distribución</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Control del etiquetado de los productos alimenticios ➤ Control de los documentos comerciales que contengan menciones obligatorias del etiquetado ➤ Control de la marca sanitaria / marca de identificación. ➤ Control del etiquetado de los materiales en contacto con alimentos
<p>Comercios minoristas de alimentos</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Control del etiquetado de los productos alimenticios ➤ Control de los productos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y los envasados en los lugares de venta. ➤ Control en la venta a granel sobre la información que debe conservarse y/o facilitarse ➤ Control del etiquetado de los materiales en contacto con alimentos ➤ Control de la marca sanitaria / marca de identificación

4.2 Punto de control.

Es el punto de la cadena alimentaria donde se va a ejecutar el programa de control y está definido por la intersección de la fase y el sector de la cadena alimentaria:

SECTORES	FASES
1: Carne y derivados	Fabricante / Elaborador (F); Envasador (E); Almacenista distribuidor (A); Minorista (M); Otros (O): establecimientos mayoristas, lonjas y mataderos
2: Pescados, moluscos bivalvos y derivados	
3: Huevos y derivados	
4: Leche y derivados	
5: Grasas comestibles, excepto mantequilla	
6: Harinas y derivados	
7: Vegetales y derivados	
8: Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	
9: Condimentos y especias	
10: Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y sus derivados	
11: Comidas preparadas y cocinas centrales	
12: Alimentación especial y complementos alimenticios	
13: Aguas de bebida envasadas	
14: Helados	
15: Bebidas no alcohólicas	
16: Bebidas alcohólicas	
17: Aditivos, aromas y coadyuvantes	
18: Materiales en contacto con alimentos	
19: Establecimiento polivalente	
20: Establecimientos que irradian	

4.3 Incumplimientos de este programa.

Se define, a efectos del PLAN NACIONAL DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA 2011-2015 y PLANSAC 2011-2015, como aquella no conformidad con la normativa, que influye o es probable que influya sobre la seguridad del producto, lo que implica la adopción de medidas para corregirlo.

En concreto son incumplimientos de este programa las no conformidades con la normativa relativas al etiquetado, constatados sin necesidad de analítica de laboratorio, con implicaciones en la salud pública y que llevan aparejadas la adopción de medidas administrativas.

5. EVALUACIÓN

Está prevista una evaluación interna de cada programa como mecanismo para verificar la eficacia de los controles oficiales. Esta información se utilizará para su mejora continua. Se van a realizar dos tipos de chequeos:

- Uno de tipo **cuantitativo**: mediante revisiones de los criterios utilizados y las actuaciones realizadas. Se va a autoevaluar:
 - El enfoque, diseño, criterios aplicados de procedimientos, instrucciones técnicas, informes y documentos, fomentando el

intercambio de opiniones y experiencias entre los participantes en el programa, mediante métodos participativos.

- o La ejecución: Supervisión de todas las actividades de control oficial: ejecución de los controles, actuaciones derivadas de los controles oficiales (adopción de medidas.)
- o Uno de tipo **cuantitativo**: mediante la revisión de los indicadores de actividad o cumplimiento y de resultados. Los datos a analizar se concretan en los siguientes indicadores:

Línea Estratégica	Objetivos Estratégicos	Actividades	Objetivos del programa	Denominación de los Indicadores
Gestión de riesgos: control de los requisitos reglamentarios	OG-2: Aumentar la tasa de conformidad de las empresas alimentarias con la normativa orientada a garantizar que las actividades se desarrollen en condiciones higiénico-sanitarias que permitan prevenir, eliminar y/o reducir los peligros a niveles aceptables.	Continuar con el programa de control del etiquetado.	Aumentar la tasa de conformidad de los establecimientos alimentarios con la normativa relativa al etiquetado de los productos alimenticios.	Tasa anual de establecimientos con incumplimientos importantes (por sectores y fases)
				Tasa anual de establecimientos con incumplimientos poco importantes (por sectores y fases)
				Cumplimiento de frecuencias de control oficial
			Aumentar la sensibilización de los operadores de empresa alimentaria.	Acciones disponibles
Comunicación de riesgos	OG 11 Y 12: Conseguir que los ciudadanos y operadores económicos tengan un adecuado conocimiento en temas de seguridad alimentaria	Divulgar información adecuada y objetiva en materia de seguridad alimentaria a todos los participantes en la cadena alimentaria.	Aumentar y mejorar la información de los operadores de la cadena alimentaria relacionada con este programa.	Nº divulgaciones realizadas
				Nº divulgaciones actualizadas
			Aumentar y mejorar la información de los consumidores relacionada con este programa.	Nº divulgaciones realizadas
				Nº divulgaciones actualizadas

Línea Estratégica	Objetivos Estratégicos	Actividades	Objetivos del programa	Denominación de los Indicadores
<p>Aseguramiento de la eficacia de los controles y servicios de control oficial</p>	<p>Mejorar la eficacia de los controles oficiales: asegurar que las actuaciones de la cadena alimentaria se realicen conforme a los principios de calidad y mejora continua.</p>	<p>1) Revisar el enfoque, la adecuación y los criterios definidos en los procedimientos, instrucciones técnicas, informes y otros documentos. 2) Disponer y ejecutar un sistema de Supervisión de las actuaciones de Control oficial.</p>	<p>Mejorar las actuaciones de control oficial establecimientos sobre alimentarios.</p>	<p>Métodos participativos previstos Procedimientos realizados relacionados con el programa. Procedimientos revisados relacionados con el programa. Cumplimiento programa supervisión Acciones de mejora definidas Acciones de mejora implantadas</p>
	<p>Mejorar la eficacia de los controles oficiales: Asegurar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.</p>	<p>Ejecutar medidas ante no conformidades con la normativa, para garantizar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.</p>	<p>Asegurar que el 100% de las empresas con deficiencias son objeto de medidas administrativas para corregirlas</p>	<p>Presión administrativa coercitiva (Clausuras, cierres, suspensiones) Nº de retiradas del mercado Nº alertas generadas Presión administrativa sancionadora Presión administrativa disuasoria total (requerimientos)</p>
	<p>Mejorar la eficacia de los controles oficiales: coordinación, cooperación, colaboración</p>	<p>Disponer de órganos y mecanismos o procesos de coordinación y cooperación</p>	<p>Mejorar la coordinación y cooperación con otras autoridades competentes.</p>	<p>% Correcciones efectivas Propuestas de efectuadas Nº de reuniones</p>



**GOBIERNO
de
CANTABRIA**

CONSEJERÍA DE SANIDAD

Dirección General de Salud Pública

PROGRAMA 2

PROGRAMA DE CONTROL DE LOS AUTOCONTROLES EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

INDICE:

1 MARCO DE ACTUACIÓN

2 OBJETIVOS

3 ACTIVIDADES

4 AUTORIDAD COMPETENTE DEL CONTROL

5 ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL.

5.1. Naturaleza del control. Métodos o técnicas utilizadas para el control oficial.

5.2. Punto de control.

5.3. Frecuencia de los controles.

5.5. Incumplimientos

6 EVALUACIÓN

1. MARCO DE ACTUACIÓN:

El Reglamento (CE) 852/2004, establece que los operadores de la empresa alimentaria deberán crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC):

- a) Detectar cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables.
- b) Detectar los puntos de control crítico en la fase o fases en las que el control sea esencial para evitar o eliminar un peligro o reducirlo a niveles aceptables
- c) Establecer, en los puntos de control crítico, límites críticos que diferencien la aceptabilidad de la inaceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros detectados.
- d) Establecer y aplicar procedimientos de vigilancia de los puntos de control crítico
- e) Establecer medidas preventivas cuando la vigilancia indique que un punto crítico no está controlado
- f) Establecer procedimientos, que se aplicarán regularmente para verificar que las medidas contempladas en las letras a) y e) son eficaces.
- g) Elaborar documentos y registros en función de la naturaleza y el tamaño de la empresa para demostrar la aplicación efectiva de las medidas anteriores.

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0852:20090420:ES:PDF>

Es un **método sistemático de identificación, evaluación y control del riesgo**, a lo largo de toda la cadena alimentaria, que se aplica con el fin de obtener alimentos seguros.

Es un método **preventivo**, controla las causas, es continuo, revisable y **los fines que persigue son comunes a la administración y a la empresa alimentaria**. El sistema APPCC es un instrumento para ayudar a los operadores de la empresa alimentaria a lograr un nivel más elevado de seguridad alimentaria.

El sistema APPCC no debe considerarse un método de autorregulación ni sustituir los controles oficiales. (Considerando nº 13 del R. 852/2004)

Los operadores de la empresa alimentaria podrán utilizar **guías nacionales y comunitarias de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del sistema APPCC**.

Los requisitos relativos al APPCC deben tener en cuenta los principios incluidos en el **Codex Alimentarius** (CAC/RCPI-1969, Rev.4-2003). Deben ser **flexibles** para poder aplicarse en todas las situaciones, incluido en las pequeñas empresas. En particular, es necesario reconocer que en determinadas empresas alimentarias no es posible identificar puntos de control crítico y que, en algunos casos, las prácticas higiénicas correctas pueden reemplazar el seguimiento de puntos críticos. (Considerando nº 14 del R. 852/2004).

http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do?lang=es

2. OBJETIVOS:

OBJETIVOS DE IMPACTO:

- 1) **Aumentar la tasa de conformidad de los establecimientos alimentarios con respecto a la normativa, orientada a garantizar que los titulares de las**

empresas alimentarias crean aplican y mantienen un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

- 2) Aumentar la sensibilización de los operadores de empresa alimentaria en materias relacionadas con el programa.

OBJETIVOS OPERACIONALES:

- 3) Aumentar y mejorar información de los operadores de la cadena alimentaria relacionada con este programa.
- 4) Aumentar y mejorar información de los consumidores relacionada con este programa.
- 5) Asegurar que el 100% de las empresas alimentarias con incumplimientos constatados, son objeto de medidas administrativas para corregirlas.
- 6) Asegurar que las medidas administrativas adoptadas son eficaces.
- 7) **Mejorar las actuaciones** de control oficial sobre establecimientos alimentarios, a partir de la detección de posibilidades de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados, velando por introducir principios de **calidad** de las actuaciones que asegure una ejecución coherente y homogénea del control oficial.
- 8) **Mejorar la coordinación y cooperación** con otras autoridades competentes.

3. ACTIVIDADES:

Actividades
<ol style="list-style-type: none">1. Ejecutar controles oficiales para comprobar que los operadores de la empresa alimentaria, que intervengan en cualquier etapa de la cadena alimentaria posterior a la producción primaria, crean, aplican y mantienen un procedimiento o procedimientos permanentes de control basados en los principios APPCC.2. Ejecutar controles oficiales para comprobar que los operadores de la empresa alimentaria, que intervengan en cualquier etapa de la cadena alimentaria posterior a la producción primaria, crean, aplican y mantienen un procedimiento o procedimientos permanentes de control basados en los principios APPCC y que éstos son eficaces.
<ol style="list-style-type: none">3. Fomentar y colaborar, en el ámbito de nuestras competencias, con las asociaciones gremiales en la elaboración de guías para los operadores económicos.
<ol style="list-style-type: none">4. Definir, ejecutar medidas administrativas ante no conformidades para garantizar el cumplimiento de la normativa por parte de los operadores económicos.

5. Identificar las medidas administrativas más eficaces.
6. Revisar , o en su caso elaborar, procedimientos normalizados de trabajo , instrucciones y otros documentos relacionados con el programa, detectando posibilidades de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados. Se revisará el diseño de procedimientos, instrucciones técnicas, informes y documentos, fomentando el intercambio de opiniones y experiencias entre los participantes en el programa, mediante métodos participativos.
7. Supervisar las actividades de control oficial para detectar puntos fuertes y áreas de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados.
8. Realizar cursos, jornadas, reuniones para informar/formación del personal, unificar criterios.
9. Identificar y proponer procedimientos de coordinación con otras Autoridades Competentes.

Actividades a desarrollar del programa nº 3.1: Control peligros microbiológicos.

Al ejecutar los controles oficiales previstos en este programa de **control de la autocontroles**, hay que tener en cuenta que se deberá comprobar

- Que en el **sistema de APPCC de la empresa, se ha realizado un análisis de peligros biológicos** y que se han considerado los peligros biológicos relevantes.
- **Que las empresas de elaboración/ envasado tienen establecido un sistema de validación y verificación de buenas prácticas de higiene (prerrequisitos) y autocontrol**, en los que se contemplan los criterios microbiológicos que marca la normativa: verificación de las analíticas realizadas por la empresa conforme a la normativa

Actividades a desarrollar del programa nº 3.2: Control de Anisakis

Al ejecutar los controles oficiales previstos en este programa de control de la autocontroles, hay que tener en cuenta que se deberá comprobar que la empresa dispone y aplica un sistema para control de **parásitos** visibles.

Actividades a desarrollar del programa nº 3.3: Control EET

Al ejecutar los controles oficiales previstos en este programa de control de autocontroles, hay que tener en cuenta que en relación con la EET, hay que comprobar que:

- Se ha contemplado en el **sistema de APPCC de la empresa.**
- La evaluación los **programas de limpieza y desinfección** de utensilios y locales de retirada de MER.

Actividades a desarrollar del programa nº 4: Control biotoxinas marinas

Al ejecutar los controles oficiales previstos en este programa de control de autocontroles, hay que tener en cuenta que se deberá comprobar que las empresas alimentarias que comercialicen y/o utilicen como materia prima, pescados y moluscos bivalvos, **tienen establecido un sistema de validación y verificación de buenas prácticas de higiene (prerrequisitos) y autocontrol, en el que se contemple el control analítico de biotoxinas marinas, incluyendo ciguatoxina, conforme a la normativa.**

Actividades a desarrollar del programa nº 5: Control de contaminantes

Al ejecutar los controles oficiales previstos en este programa de control de autocontroles, hay que tener en cuenta que se deberá comprobar que los establecimientos que fabrican productos alimenticios susceptibles de poseer contaminantes tienen establecido un sistema APPCC o requisitos previos, en el que se contemple el control del contenido de estos residuos y las medidas correctoras en caso de superarse los límites establecidos.

Comprobar que las empresas alimentarias **tienen establecido un sistema de validación y verificación de buenas prácticas de higiene (prerrequisitos) y autocontrol, en el que se contemple el control analítico de contaminantes que marca la normativa.**

Actividades a desarrollar del programa nº 6: Control de plaguicidas

Al ejecutar los controles oficiales previstos en este programa de control de autocontroles, hay que tener en cuenta que se deberá comprobar que los establecimientos que fabrican productos alimenticios susceptibles de poseer residuos de plaguicidas tienen establecido un sistema APPCC o requisitos previos, en el que se contemple el control del contenido de estos residuos y las medidas correctoras en caso de superarse los límites establecidos.

Comprobar que las empresas alimentarias **tienen establecido un sistema de validación y verificación de buenas prácticas de higiene (prerrequisitos) y autocontrol, en el que se contemple el control analítico de plaguicidas que marca la normativa.**

Actividades a desarrollar del programa nº 7: Control ingredientes tecnológicos.

Al ejecutar los controles oficiales previstos en este programa de control de autocontroles, hay que tener en cuenta que se deberá comprobar que los operadores económicos que **emplean** ingredientes tecnológicos (aditivos, aromas y coadyuvantes tecnológicos) tienen establecido un **sistema APPCC**, en el que se contemple el análisis y control de dichos peligros químicos.

Actividades a desarrollar del programa nº 8: Control de materiales en contacto con alimentos

Al ejecutar los controles oficiales previstos en este programa de control de autocontroles, hay que tener en cuenta que se deberá comprobar, en relación con los materiales destinados a contacto con alimentos:

A. EN EMPRESAS ALIMENTARIAS QUE EMPLEAN MATERIALES PLÁSTICOS, CERÁMICA O CELULOSA REGENERADA:

- Comprobar que los operadores de empresa alimentaria que **emplean** materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos tienen establecido un **sistema de Buenas prácticas de higiene (prerrequisitos)**:
 - Que los materiales y objetos destinados a, pero que aún no estén en contacto con los alimentos, cuando se comercialicen cumplan la normativa de aplicación, en especial en cuanto al **etiquetado y declaración de conformidad con las normas que le sean aplicables**.
- Comprobar que los operadores de empresa alimentaria disponen de un **análisis de peligros y puntos de control crítico**, en el que se contemple el control de posibles peligros químicos con origen en los materiales en contacto con los alimentos utilizados.

B. EN EMPRESAS DE FABRICACIÓN DE MATERIALES PARA CONTACTO CON ALIMENTOS EN GENERAL:

- Comprobar que los operadores de la empresas **que fabriquen o procesen** materiales y objetos destinados a estar en contacto con alimentos, excluyendo la producción de materias primas, se aseguran de que las operaciones de fabricación se lleven a cabo de conformidad con las **buenas prácticas de fabricación**, y establecen y aplican un **sistema de aseguramiento de la calidad eficaz y documentado**, y garantizan su cumplimiento. Además establecerán y mantendrán un **sistema eficaz de control de calidad**.

Actividades a desarrollar del programa nº 9 PNIR

Comprobar que los establecimientos tales como mataderos, envasadores de miel, clasificadoras de huevos, piscifactorías, tienen establecido un sistema APPCC o requisitos previos, en el que se contemple el control del contenido de estos residuos y las medidas correctoras en caso de superarse los límites establecidos.

Comprobar que las empresas alimentarias tienen establecido un sistema de validación y verificación de buenas prácticas de higiene (prerrequisitos) y autocontrol, en el que se contemple el control analítico de residuos de determinadas sustancias, que marca la normativa.

Actividades a desarrollar del programa nº 10: control de alimentos e ingredientes tratados con radiaciones ionizantes

Al ejecutar los controles oficiales previstos en este programa de **control de la autocontroles**, hay que tener en cuenta que se deberá comprobar que en el **sistema de APPCC de la empresa, se ha realizado un análisis de peligros físicos** y que se han considerado los peligros físicos relativos a radiaciones ionizantes que sean relevantes.

Actividades a desarrollar del programa nº 11: Control de Alergenos y sustancias que provocan intolerancias presentes en los alimentos

Al ejecutar los controles oficiales previstos en este programa de control de autocontroles, hay que tener en cuenta que se deberá comprobar que en las empresas en las que se elaboran y/o envasan productos alimenticios susceptibles de provocar alergias o intolerancias alimentarias, y otros productos, no se producen **contaminaciones cruzadas** y que este peligro se ha contemplado en el **sistema de APPCC de la empresa**. Hay que prestar especial atención a la utilización de ingredientes compuestos.

4. AUTORIDAD COMPETENTE DEL CONTROL:

La autoridad competente del control es la Consejería de Sanidad del Gobierno de Cantabria, y dentro de su estructura orgánica el Servicio de Seguridad Alimentaria, adscrito a la Dirección General de Salud Pública.

5. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL.

5.1 Naturaleza del control. Métodos y técnicas.

Se ejecutarán controles oficiales, mediante visitas a los establecimientos para comprobar que los operadores de la empresa alimentaria **cumplen la normativa sobre procedimientos de prácticas correctas de higiene, APPCC, buenas prácticas de fabricación de materiales destinados a contacto con alimentos**. En las **unidades de control programadas** se realizará:

- Inspección de los requisitos legales.
- Examen documentación escrita y registros relevantes
- Evaluación de prácticas correctas de higiene: Uso apropiado de Guías de prácticas correctas de higiene.
- Evaluación de sistemas: APPCC
- Evaluación de buenas prácticas de fabricación materiales destinado a contacto con alimentos.

En **la inspección de los requisitos legales**, que se realizará si previo aviso, puede utilizarse el protocolo elaborado al efecto y se comprobará si:

- ❖ Si tiene documentado el **sistema APPCC** o dispone la empresa de la **Guía de Prácticas Correctas de Higiene**, aprobada oficialmente para ese sector.
- ❖ Los procedimientos se basan en los principios del **sistema APPCC**:
 - ❖ Detectar cualquier peligro relevante que deba eliminarse o reducirse a niveles aceptables.
 - ❖ Detectar los *puntos de control crítico* (PCCs) para evitar-eliminar o reducir los peligros a niveles aceptables.
 - ❖ Establecer, en los PCC, los *límites críticos* que diferencien la aceptabilidad de la inaceptabilidad.
 - ❖ Establecer y aplicar procedimientos de *vigilancia efectivos* de los PCCs;

- ❖ Establecer *medidas correctivas*, cuando la vigilancia detecte que se superan los límites críticos
- ❖ Establecer procedimientos para verificar que las medidas contempladas anteriormente son eficaces.

- ❖ Elabora documentos y registros en función de la naturaleza y el tamaño de la empresa, para demostrar la aplicación efectiva del sistema.

- ❖ Cuando se introducen modificaciones en el producto, proceso o cualquiera de sus fases, se revisa el procedimiento y se introducen los cambios necesarios.

Se realizarán auditorías de Buenas prácticas de higiene y de procedimientos basados en el sistema APPCC.

- ❖ En las auditorías de buenas prácticas de higiene se comprobará que el operador aplica de forma continuada y adecuada, procedimientos relativos a:
 - c) Comprobaciones de información sobre la cadena alimentaria
 - d) Mantenimiento y diseño de locales y equipamiento
 - e) Higiene antes, durante y después de las operaciones.
 - f) Higiene del personal
 - g) Formación en procedimientos de higiene y de trabajo.
 - h) Control de plagas
 - i) Calidad del agua
 - j) Control de temperatura
 - k) Control de alimentos que entran y salen del establecimiento y de la documentación que los acompañe.
- a. En las auditorías de procedimientos basados en el sistema APPCC, se comprobará que los operadores de empresa alimentaria aplican dichos procedimientos **de forma continua y adecuada** y se prestará especial atención a comprobar si:
 - i. Los operadores de empresa alimentaria utilizan los criterios de seguridad alimentaria y de higiene, que marca la normativa para **validar o verificar** el correcto funcionamiento del sistema.
 - ii. Cuando sea necesario, los responsables de la fabricación del producto alimenticio, realizan los estudios previstos en la normativa para investigar el cumplimiento de los criterios microbiológicos a lo largo de su vida útil. Esto es aplicable especialmente a los alimentos listos para el consumo que puedan permitir el desarrollo de **Listeria monocytogenes** y puedan suponer un riesgo para la salud pública en relación con esta bacteria.
 - iii. Los procedimientos son conformes con la legislación comunitaria sobre residuos, contaminantes y sustancias prohibidas
 - iv. Los procedimientos garantizan que no presenten peligros físicos tales como cuerpos extraños.
 - v. Cuando un operador utilice las guías previstas en la normativa para la aplicación de los principios APPCC, la auditoría deberá abarcar el uso apropiado de esas guías.
 - vi. **Se dedicará una atención especial a comprobar los registros pertinentes del operador de la empresa alimentaria.**

Los métodos y técnicas utilizadas para el control oficial utilizados en este programa, según definiciones recogidas en el Reglamento CE nº 882/2004 son los siguientes:

- **Inspección:** el examen de todos los aspectos relativos a los alimentos a fin de verificar que dichos aspectos cumplen los requisitos legales establecidos en la legislación sobre alimentos.

- **Auditoria:** un examen sistemático e independiente para determinar si las actividades y sus resultados se corresponden con los planes previstos, y si éstos se aplican eficazmente y son adecuados para alcanzar los objetivos.
- **Verificación:** La comprobación, mediante examen y estudio de pruebas objetivas, de si se han cumplido los requisitos especificados

5.2 Punto de control.

Es el punto de la cadena alimentaria donde se va a ejecutar el programa de control y está definido por la intersección de la fase y el sector de la cadena alimentaria:

SECTORES	FASES
1: Carne y derivados	Fabricante / Elaborador (F); Envasador (E); Almacenista distribuidor (A); Minorista (M); Otros (O): establecimientos mayoristas, lonjas y mataderos
2: Pescados, moluscos bivalvos y derivados	
3: Huevos y derivados	
4: Leche y derivados	
5: Grasas comestibles, excepto mantequilla	
6: Harinas y derivados	
7: Vegetales y derivados	
8: Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	
9: Condimentos y especias	
10: Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y sus derivados	
11: Comidas preparadas y cocinas centrales	
12: Alimentación especial y complementos alimenticios	
13: Aguas de bebida envasadas	
14: Helados	
15: Bebidas no alcohólicas	
16: Bebidas alcohólicas	
17: Aditivos, aromas y coadyuvantes	
18: Materiales en contacto con alimentos	
19: Establecimiento polivalente	
20: Establecimientos que irradian	

5.3. Frecuencia de los controles.

Los controles oficiales se realizarán:

- De forma habitual, periódica y programada.
- En aquellos supuestos que exista indicios de irregularidad. En este caso, las inspecciones tendrán la consideración de no programadas y podrán comprender actuaciones diversas, tales como investigación de una alerta, denuncia, investigación de brotes o toxiinfecciones incluyendo la visita de comprobación de corrección de deficiencias.

5.4. Incumplimientos.

Se define, a efectos del PLAN NACIONAL DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA 2011-2015 y PLANSAC 2011-2015, como aquella no conformidad con la normativa, que influye o es probable que influya sobre la seguridad del producto, lo que implica la adopción de medidas para corregirlo.

Los incumplimientos se clasifican, a efectos del PLANSAC en:

- **Incumplimientos importantes:** son aquellos que llevan asociadas una o varias de las siguientes medidas:
 - Propuesta de incoación de expediente sancionador
 - Suspensión de actividad
 - Retirada de autorización
 - Generación de una alerta
 - Retirada del mercado de productos
 - Otras medidas que determinen la corrección del incumplimiento.
- **Incumplimientos poco importantes:** son aquellos que llevan asociadas medidas tales como:
 - Apercibimiento, requerimiento de corrección de deficiencias, que lleva implícita la realización de nueva visita de control.
 - Otras medidas que determinen la corrección del incumplimiento.

Las medidas a adoptar ante incumplimientos podrán ser:

Medidas a adoptar	
<p>Medidas sobre el establecimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Propuesta de incoación de expediente sancionador ○ Suspensión de actividad ○ Retirada de autorización ○ Apercibimiento, requerimiento ○ Otras medidas. 	<p>Medidas sobre el producto:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Generación de una alerta ○ Retirada del mercado ○ Otras medidas

6. EVALUACIÓN.

Está prevista una evaluación interna de cada programa como mecanismo para verificar la eficacia de los controles oficiales. Esta información se utilizará para su mejora continua. Se van a realizar dos tipos de chequeos:

- Uno de tipo **cuantitativo:** mediante revisiones de los criterios utilizados y las actuaciones realizadas. Se va a autoevaluar:

- El enfoque, diseño, criterios aplicados de procedimientos, instrucciones técnicas, informes y documentos, fomentando el intercambio de opiniones y experiencias entre los participantes en el programa, mediante métodos participativos.
- La ejecución: Supervisión de todas las actividades de control oficial: ejecución de los controles, actuaciones derivadas de los controles oficiales (adopción de medidas.)
- Uno de tipo **cuantitativo**: mediante la revisión de los indicadores de actividad o cumplimiento y de resultados. Los datos a analizar se concretan en los siguientes indicadores

Línea Estratégica	Objetivos Estratégicos	Actividades	Objetivos programa del	Denominación de los Indicadores
Gestión de riesgos: control de los requisitos reglamentarios	OG-2: Aumentar la tasa de conformidad de las empresas alimentarias con la normativa orientada a garantizar que las actividades se desarrollen en condiciones higiénico-sanitarias que permitan prevenir, eliminar y/o reducir los peligros a niveles aceptables.	Continuar con el programa de control de los Autocontroles en empresas alimentarias	Aumentar la tasa de conformidad de los establecimientos alimentarios respecto a la normativa relativa al sistema APPCC.	Tasa de conformidad de establecimientos respecto a requisitos normativos importantes (por sectores y fases)
				Tasa de conformidad de establecimientos respecto a requisitos normativos poco importantes (por sectores y fases)
				Cumplimiento de frecuencias de control oficial
			Aumentar la sensibilización de los operadores de empresa alimentaria.	Acciones disponibles
Comunicación de riesgos	OG 11 Y 12: Conseguir que los ciudadanos y operadores económicos tengan un adecuado conocimiento en temas de seguridad alimentaria	Divulgar información adecuada y objetiva en materia de seguridad alimentaria a todos los participantes en la cadena alimentaria.	Aumentar y mejorar la información de los operadores de la cadena alimentaria relacionada con este programa.	Nº divulgaciones realizadas
				Nº divulgaciones actualizadas
			Aumentar y mejorar la información de los consumidores relacionada con este programa.	Nº divulgaciones realizadas
				Nº divulgaciones actualizadas

Línea Estratégica	Objetivos Estratégicos	Actividades	Objetivos del programa	Denominación de los Indicadores
Aseguramiento de la eficacia de los controles y servicios de control oficial	Mejorar la eficacia de los controles oficiales: asegurar que las actuaciones de la cadena alimentaria se realicen conforme a los principios de calidad y mejora continua.	Revisar el enfoque la adecuación y los criterios definidos en los procedimientos	Mejorar la eficacia de los controles oficiales: Asegurar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.	Métodos participativos previstos
		Procedimientos normalizados elaborados relacionados con el programa		
		Procedimientos revisados relacionados con el programa.		
		Cumplimiento programa supervisión		
		Acciones de mejora definidas		
		Acciones de mejora implantadas		
	Mejorar la eficacia de los controles oficiales: Asegurar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.	Ejecutar medidas ante no conformidades con la normativa, para garantizar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.	Asegurar que el 100% de las empresas con incumplimientos constatados son objeto de medidas administrativas para corregirlas.	Presión administrativa coercitiva (Clausuras, cierres, suspensiones)
				Nº de retiradas del mercado
				Nº alertas generadas
				Presión administrativa sancionadora
	Presión administrativa disuasoria total (requerimientos)			
	Asegurar que las medidas administrativas adoptadas son eficaces.	% Correcciones efectivas		
Mejorar la eficacia de los controles oficiales: coordinación, cooperación, colaboración	Disponer de órganos y mecanismos o procesos de coordinación y cooperación	Mejorar la coordinación y cooperación con otras autoridades competentes.	Propuestas de efectuadas	
			Nº de reuniones	



**GOBIERNO
de
CANTABRIA**

CONSEJERÍA DE SANIDAD

Dirección General de Salud Pública

PROGRAMA 3

CONTROL DE PELIGROS BIOLÓGICOS:

PROGRAMA 3.1: CONTROL DE PELIGROS MICROBIOLÓGICOS

PROGRAMA 3.2: CONTROL DE ANISAKIS.

**PROGRAMA 3.3: CONTROL DE AGENTE ETIOLÓGICO DE ENCEFALOPATÍAS
ESPONGIFORMES TRANSMISIBLES.**

INDICE:

SUB-PROGRAMAS:

3.1. CONTROL DE PELIGROS BIOLÓGICOS

- 1) MARCO DE ACTUACIÓN
- 2) OBJETIVOS
- 3) ACTIVIDADES
- 4) AUTORIDAD COMPETENTE DEL CONTROL
- 5) ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL.
 - 5.1. Naturaleza del control. Métodos o técnicas utilizadas para el control oficial.
 - 5.2. Punto de control.
 - 5.3. Frecuencia de los controles.
 - 5.5. Incumplimientos
- 6) EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

3.2. CONTROL DE ANISAKIS spp

- 1) MARCO DE ACTUACIÓN
- 2) OBJETIVOS
- 3) ACTIVIDADES
- 4) AUTORIDAD COMPETENTE DEL CONTROL
- 5) ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL.
 - 5.1. Naturaleza del control. Métodos o técnicas utilizadas para el control oficial.
 - 5.2. Punto de control.
 - 5.3. Frecuencia de los controles.
 - 5.5. Incumplimientos
- 6) EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

3.3. CONTROL DE AGENTE ETIOLÓGICO DE ENCEFALOPATÍAS ESPONGIFORMES TRANSMISIBLES:

- 1) MARCO DE ACTUACIÓN
- 2) OBJETIVOS
- 3) ACTIVIDADES
- 4) AUTORIDAD COMPETENTE DEL CONTROL
- 5) ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL.
 - 5.1. Naturaleza del control. Métodos o técnicas utilizadas para el control oficial.
 - 5.2. Punto de control.
 - 5.3. Frecuencia de los controles.
 - 5.5. Incumplimientos
- 6) EVALUACIÓN DEL PROGRAMA



**GOBIERNO
de
CANTABRIA**

CONSEJERÍA DE SANIDAD

Dirección General de Salud Pública

SUBPROGRAMA 3.1

CONTROL DE PELIGROS MICROBIOLÓGICOS

1. MARCO DE ACTUACIÓN:

La seguridad alimentaria de los productos alimenticios se garantiza mediante un enfoque preventivo, como la adopción de buenas prácticas de higiene y la aplicación de los procedimientos HACCP.

http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/criterios_microbiologicos.shtml

Los **criterios microbiológicos** pueden usarse en la validación y verificación de los procedimientos HACCP y otras medidas de control de la higiene.

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2005R2073:20100519:ES:PDF>

Conforme a lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) nº 852/2004, los explotadores de empresas alimentarias deben cumplir los criterios microbiológicos.

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0852:20090420:ES:PDF>

Los requisitos de Seguridad Alimentaria de la legislación Europea establecen que no se comercializarán alimentos que no sean seguros, por lo que hay que considerar, que la ausencia de normativa legal que fije criterios microbiológicos, no significa que no existan **otros gérmenes patógenos** que pueden representar un peligro en materia de seguridad alimentaria, y que es necesario vigilar. (Art.14 Reglamento CE 178/2002)

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2002R0178:20090807:ES:PDF>

2. OBJETIVOS:

OBJETIVOS DE IMPACTO:

- 1) **Aumentar/Mantener la tasa de conformidad de los productos alimenticios, con los criterios microbiológicos que marca la normativa relativos a agentes microbiológicos.**
- 2) Aumentar la sensibilización de los operadores de empresa alimentaria en materias relacionadas con el programa.

OBJETIVOS OPERACIONALES:

- 3) Aumentar y mejorar información de los operadores de la cadena alimentaria relacionada con este programa.
- 4) Aumentar y mejorar información de los consumidores relacionada con este programa.
- 5) Asegurar que el 100% de las empresas alimentarias con incumplimientos constatados, son objeto de medidas administrativas para corregirlas.
- 6) Asegurar que las medidas administrativas adoptadas son eficaces.
- 7) **Mejorar las actuaciones** de control oficial sobre establecimientos alimentarios, a partir de la detección de posibilidades de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados, velando por introducir principios de **calidad** de las actuaciones que asegure una ejecución transparente y homogénea del control oficial.

8) **Mejorar la coordinación y cooperación** con otras autoridades competentes.

3. ACTIVIDADES:

Actividades a desarrollar en este programa
<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprobar mediante toma de muestra oficial para análisis que los operadores de la empresa alimentaria cumplen con los criterios microbiológicos definidos en la normativa 2. Comprobar mediante toma de muestra oficial para análisis que no poseen microorganismos patógenos o sus toxinas o sus metabolitos en niveles que puedan suponer un riesgo para la salud humana.
<ol style="list-style-type: none"> 3. Fomentar y colaborar, en el ámbito de nuestras competencias, con las asociaciones gremiales en la elaboración de guías para los operadores económicos.
<ol style="list-style-type: none"> 4. Definir, ejecutar medidas administrativas ante no conformidades para garantizar el cumplimiento de la normativa por parte de los operadores económicos.
<ol style="list-style-type: none"> 5. Identificar las medidas administrativas más eficaces.
<ol style="list-style-type: none"> 6. Revisar, o en su caso elaborar, procedimientos normalizados de trabajo, instrucciones y otros documentos relacionados con el programa, detectando posibilidades de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados. Se revisará el diseño de procedimientos, instrucciones técnicas, informes y documentos, fomentando el intercambio de opiniones y experiencias entre los participantes en el programa, mediante métodos participativos.
<ol style="list-style-type: none"> 7. Supervisar las actividades de control oficial para detectar puntos fuertes y áreas de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados.
<ol style="list-style-type: none"> 8. Realizar cursos, jornadas, reuniones para informar/formación del personal, unificar criterios.
<ol style="list-style-type: none"> 9. Identificar y proponer procedimientos de coordinación con otras Autoridades Competentes.
Actividades a desarrollar en el programa nº 1
<p>Al ejecutar los controles oficiales previstos en el programa de control general de empresas alimentarias, hay que tener en cuenta que se deberá comprobar:</p> <ol style="list-style-type: none"> i. El mantenimiento de la cadena de frío. ii. El cumplimiento relativo al control de la temperatura de los productos alimenticios iii. La higiene y formación del personal.

Actividades a desarrollar en el programa nº 2

Al ejecutar los controles oficiales previstos en el programa de **control de la autocontroles**, hay que tener en cuenta que se deberá comprobar

- Que en el **sistema de APPCC de la empresa, se ha realizado un análisis de peligros biológicos** y que se han considerado los peligros biológicos relevantes.
- **Que las empresas de elaboración/ envasado tienen establecido un sistema de validación y verificación de buenas prácticas de higiene (prerrequisitos) y autocontrol**, en los que se contemplan los criterios microbiológicos que marca la normativa: verificación de las analíticas realizadas por la empresa conforme a la normativa.

4. AUTORIDAD COMPETENTE DEL CONTROL:

La autoridad competente del control es la Consejería de Sanidad del Gobierno de Cantabria, y dentro de su estructura orgánica el Servicio de Seguridad Alimentaria, adscrito a la Dirección General de Salud Pública.

5. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL.

5.1 Naturaleza del control. Métodos y técnicas.

La actividad de control oficial prevista en este programa, relativa al muestreo para análisis, conlleva la elaboración de un **programa operativo de muestreo**. Los criterios a ponderar para su elaboración, sin perjuicio de la utilización de otros que se estimen convenientes, son los siguientes:

1º) Para elegir el microorganismo a investigar, se priorizarán las actuaciones en función de los siguientes criterios:

- Datos de toxiinfecciones, brotes de ETA, Informes epidemiológicos, Informes científicos EFSA, informes de Cantabria y otros informes científicos.
- Informe sobre fuentes y tendencias de zoonosis, agentes zoonóticos y resistencia antimicrobiana.

2º) Para elegir los alimentos a investigar se priorizará en función de los siguientes criterios:

- Alimentos consumidos en mayor cantidad por grupos poblacionales de riesgo.
- Alimentos con incumplimientos en controles anteriores, implicados en alertas, brotes, etc.
- Alimentos de mayor consumo en Cantabria.
- Alimentos de mayor producción en Cantabria.

2º) Para elegir los establecimientos de recogida de muestras:

- Establecimientos con incumplimientos de controles anteriores, sobre todo en el sistema de validación y/o verificación del APPCC.
- Establecimientos implicados en alertas alimentarias, brotes de intoxicación.
- Establecimientos con mayor valoración de riesgo

En las unidades de control programadas, sin perjuicio de otras actuaciones, se realizará: Toma de **muestras oficiales** programada para análisis. En función de la normativa, distinguimos entre:

- 1º- Control de los criterios de seguridad alimentaria.
- 2º- Control sobre microorganismos patógenos o sus toxinas o sus metabolitos que no dispongan de criterios microbiológicos establecidos reglamentariamente.
- 3º- Control de los criterios de higiene de los procesos.

En los controles oficiales que se lleven a cabo cuando hay información previa debido a alertas o incumplimientos anteriores, se realizará un **muestreo reglamentario conforme al RD 1945/1983** de 22 de junio por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

Los métodos y técnicas utilizadas para el control oficial utilizados en este programa, según definiciones recogidas en el Reglamento CE nº 882/2004 son los siguientes:

- 1º- Para la correcta identificación de la muestra:
 - **Control documental:** el examen de la documentación comercial, y si procede, de los documentos que acompañan a la partida conforme a la legislación sobre alimentos.
 - **Control identificativo:** la inspección visual para confirmar que los certificados u otros documentos que acompañan a la partida coinciden con el etiquetado y el contenido de la misma.
- 2º- Para verificar si se cumple la legislación sobre alimentos:
 - **Muestreo para análisis.**

5.2 Punto de control y categoría de alimento a investigar.

En general, y siempre en función de la normativa de aplicación , distinguimos entre:

1º- Para el control de los criterios de seguridad alimentaria que establece el Reglamento 2073/2005

Microorganismo	Categoría de alimentos	Punto de Control
Salmonella	1.4 Carne picada y preparados de carne destinados a ser consumidos crudos	Productos comercializados durante su vida útil
	1.5. Carne picada y preparados de carne a base de carne de aves de corral destinados a ser consumidos cocinados	
	1.6 Carne picada y preparados de carne a base de carne de especies distintas a las aves de corral destinados a ser consumidos cocinados	
	1. 7. Carne separada mecánicamente.	
	1.8 Productos cárnicos destinados a ser consumidos crudos, excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición del producto eliminan el riesgo de salmonella.	
	1.9. Productos cárnicos hechos a base de carne de aves de corral, destinados a ser consumidos cocinados	

Salmonella	1.10. Gelatina y colágeno	Productos comercializados durante su vida útil	
	1.11 Quesos, mantequilla y nata hechos a base de leche cruda o leche sometida a tratamiento térmico inferior a la pasteurización.		(Excluidos los productos cuando el fabricante pueda demostrar, a satisfacción de las autoridades competentes, que debido al tiempo de maduración, y si procede a la Aw del producto, no existe riesgo de salmonella)
	1.12. Leche en polvo y suero en polvo.		
	1.13. Helados con ingredientes lácteos, excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición eliminan el riesgo de salmonella		
	1.14. Ovoproductos excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición eliminan el riesgo de salmonella		
	1.15. Alimentos listos para consumo con huevo crudo, excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición eliminan el riesgo de salmonella		
	1.16. Crustáceos y moluscos cocidos		
	1.17. Moluscos bivalvos vivos, equinodermos tunicados y gasterópodos vivos		
	1.18. Semillas germinadas listas para consumo		
	1.19. Frutas y hortalizas troceadas (listas para el consumo)		
	1.20. Zumos de frutas y hortalizas no pasteurizados listos para consumo		
	1.22. Preparados deshidratados para lactantes y alimentos dietéticos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses		
	1.23 Preparados deshidratados de continuación		
Listeria monocytogenes	Alimentos listos para consumo destinados a lactantes *	Productos comercializados durante su vida útil	
	Alimentos listos para consumo destinados a usos médicos especiales*		
	Alimentos listos para consumo que pueden favorecer el desarrollo de L. monocytogenes, que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales.	Productos comercializados durante su vida útil Antes de que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido.	

Listeria monocytogenes	Alimentos listos para consumo que no pueden favorecer el desarrollo de L. monocytogenes que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales * Se considera que automáticamente pertenecen a esta categoría los productos con: pH<=4,4 Aw<=0,92 pH<=5,0 y Aw<=0,94 los productos con vida útil inferior a 5 días	Productos comercializados durante su vida útil
Enterotoxina estafilocócica	Quesos	Productos comercializados durante su vida útil
	Leche en polvo	
	Suero en polvo	
Enterobacter sakazakii	Preparados deshidratados para lactantes	Productos comercializados durante su vida útil
	Alimentos dietéticos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses	
E. coli	Moluscos bivalvos vivos y equinodermos tunicados y gasterópodos vivos.	Productos comercializados durante su vida útil
Toxina	Categoría de alimentos	Punto de Control
Histamina	Productos de la pesca procedentes de especies de pescados asociados a un alto contenido en histidina. Particularmente de las siguientes familias: <i>Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae.</i>	Productos comercializados durante su vida útil
	Productos de la pesa sometidos a tratamiento de maduración enzimática en salmuera, fabricados a partir de especies de pescados asociados a un alto contenido en histidina. Particularmente de las siguientes familias: <i>Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae</i>	

*En circunstancias normales, no se exige realizar pruebas regulares sobre este criterio para los siguientes productos alimenticios listos para consumo:

- Los que hayan recibido tratamiento térmico u otro proceso eficaz para eliminar L. monocytogenes, cuando la recontaminación no sea posible tras este tratamiento, (por ejemplo, productos tratados térmicamente en su envase final).
- Frutas y hortalizas frescas, enteras y no transformadas, excluidas las semillas germinadas.
- Pan galletas y similares
- Aguas embotelladas o envasadas, bebidas refrescantes sin alcohol, cerveza, sidra, vino, bebidas espirituosas y productos similares.
- Azúcar, miel y golosinas, incluidos productos de cacao y chocolate
- Moluscos bivalvos vivos.
- Sal de cocina

2º- Control de los criterios de higiene de los procesos que establece el Reglamento 2073/2005

CARNE Y PRODUCTOS DERIVADOS		
Microorganismo	Categoría de alimentos	Punto de Control
Salmonella	Canales bovinas, ovinas, caprinas y equinas	Canales después de su faenado pero antes del enfriamiento
	Canales porcinos	
	Canales de pollos de carne y pavos	Canales tras el enfriamiento
Recuento de colonias aerobias Enterobacteriaceae	Canales bovinas, ovinas, caprinas y equinas	Canales después de su faenado pero antes del enfriamiento
	Canales porcinos	
Recuento de colonias aerobias	Carne picada ⁽¹⁾	Al final del proceso de fabricación
	Carne separada mecánicamente	
E. coli	Carne picada. Carne separada mecánicamente. Preparados cárnicos	

(1) Este criterio no se aplica para la carne producida para el comercio al por menor cuando la vida útil del producto en inferior a 24 horas.

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		
Microorganismo	Categoría de alimentos	Punto de Control
Enterobacteriaceae	Leche pasteurizada y otros productos lácteos líquidos pasteurizados (no destinados a transformación posterior en la industria alimentaria)	Al final del proceso de fabricación.
	Leche en polvo y suero en polvo (no destinados a transformación posterior en la industria alimentaria)	
	Helados con ingredientes lácteos y postres lácteos congelados	
	Preparados deshidratados para lactantes y alimentos dietéticos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses	
	Preparados deshidratados de continuación	
E. coli	Queso a base de leche o suero sometido a tratamiento térmico	En el momento durante el proceso de fabricación, en el que se prevea que el número de E. Coli sea el máximo.
	Mantequilla y nata a base de leche cruda o leche sometida a tratamiento térmico inferior a la pasterización.	Al final del proceso de fabricación.

Estafilococos coagulasa positivos	Quesos hechos a base de leche cruda	En el momento durante el proceso de fabricación, en el que se prevea que el número de Estafilococos sea el máximo.
	Quesos hechos a base de leche sometida a un tratamiento térmico inferior a la pasteurización ⁽²⁾	
	Quesos madurados hechos a base de leche o suero sometidos a pasteurización o tratamiento térmico más fuerte ⁽²⁾	
	Quesos blandos no madurados (quesos frescos) hechos a base de leche o suero sometido a pasteurización o un tratamiento térmico más fuerte ⁽²⁾	Al final del proceso de fabricación.
	Leche en polvo y suero en polvo (no destinados a transformación posterior en la industria alimentaria)	
Presunto Bacillus cereus	Preparados deshidratados para lactantes y alimentos dietéticos deshidratados destinados a usos médicos especiales para lactantes menores de seis meses.	Al final del proceso de fabricación.

(2) Excluidos los quesos en los que el fabricante pueda demostrar, a satisfacción de las autoridades competentes, que el producto no plantea riesgo de enterotoxina estafilocócica.

OVOPRODUCTOS		
Microorganismo	Categoría de alimentos	Punto de Control
Enterobacteriaceae	Ovoproductos	Al final del proceso de fabricación.

PRODUCTOS DE LA PESCA		
Microorganismo	Categoría de alimentos	Punto de Control
E. coli Estafilococos coagulasa positivos	Productos pelados y descabezados de crustáceos y moluscos cocidos	Al final del proceso de fabricación.

HORTALIZAS, FRUTAS Y DERIVADOS		
Microorganismo	Categoría de alimentos	Punto de Control
E. coli	Frutas y hortalizas troceadas (listas para el consumo)	En el proceso de fabricación.
	Zumos de frutas y hortalizas no pasteurizados (listos para consumo)	

5.3. Frecuencia de los controles.

Los controles oficiales se realizarán:

- De forma habitual, periódica y programada.
- En aquellos supuestos que exista indicios de irregularidad. En este caso, los controles oficiales tendrán la consideración de no programadas y podrán comprender

actuaciones diversas, tales como investigación de una alerta, denuncia, investigación de brotes o toxiinfecciones, comprobación de corrección de no conformidades con la normativa detectadas en controles oficiales, incumplimientos del programa de autocontrol, sobre todo en el sistema de verificación, validación, etc.

5.4. Incumplimientos.

Se define, a efectos del PLAN NACIONAL DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA 2011-2015, como aquella no conformidad con la normativa, que influye o es probable que influya sobre la seguridad del producto, lo que implica la adopción de medidas para corregirla.

Las medidas a adoptar ante incumplimientos dependen de la fase de la cadena alimentaria y del criterio microbiológico de que se trate.

Se consideran muestras con incumplimientos, las muestras oficiales que superen algún criterio de seguridad alimentaria establecido en la normativa, en concreto en el capítulo 1 del Anexo I del Reglamento (CE) 2073/2005 o presencia de microorganismos patógenos o sus toxinas o sus metabolitos que no dispongan de criterios microbiológicos.

Se consideran muestras con resultados insatisfactorios, las muestras oficiales que superen algún criterio de higiene de los procesos establecido en la normativa, en concreto en el capítulo 2 del Anexo I del Reglamento (CE) 2073/2005

Incumplimientos	Medidas a adoptar	
<ul style="list-style-type: none"> • No conformidades con la normativa relativa a criterios de seguridad alimentaria • No conformidades con la normativa por presencia de patógenos o sus toxinas y/o metabolitos. 	<p>Medidas sobre el producto:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Generación de una alerta ○ Retirada del mercado ○ Otras medidas 	<p>En todos los casos, y en función de si la empresa es responsable o no, de la naturaleza y el riesgo del peligro constatado, podrán adoptarse otras medidas como:</p> <p>Medidas sobre el establecimiento, si es el responsable:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Propuesta de apertura de expediente sancionador ○ Suspensión de actividad ○ Apercibimiento, requerimiento ○ Otras medidas.
<ul style="list-style-type: none"> • Resultados insatisfactorios criterios de higiene de los procesos 	<p>Mejora de la higiene de los procesos</p>	

El resto de incumplimientos con la normativa orientada a prevención peligros microbiológicos se computará en el programa 1 ó 2 según corresponda.

6. EVALUACIÓN.

Está prevista una evaluación interna de cada programa como mecanismo para verificar la eficacia de los controles oficiales. Esta información se utilizará para su mejora continua. Se van a realizar dos tipos de chequeos:

- Uno de tipo **cuantitativo**: mediante revisiones de los criterios utilizados y las actuaciones realizadas. Se va a autoevaluar:
 - El enfoque, diseño, criterios aplicados de procedimientos, instrucciones técnicas, informes y documentos, fomentando el intercambio de opiniones y experiencias entre los participantes en el programa, mediante métodos participativos.
 - La ejecución: Supervisión de todas las actividades de control oficial: ejecución de los controles, actuaciones derivadas de los controles oficiales (adopción de medidas.)
- Uno de tipo **cuantitativo**: mediante la revisión de los indicadores de actividad o cumplimiento y de resultados. Los datos a analizar se concretan en los siguientes indicadores:

Línea Estratégica del plan	Objetivos Estratégicos	Actividades	Objetivos del programa	Denominación de los Indicadores de resultados
Gestión de riesgos: control de los peligros biológicos	OG-3: minimizar la presencia y la exposición de los consumidores a los peligros biológicos presentes en los alimentos.	Ejecutar el programa de control de peligros microbiológicos.	Aumentar/Mantener la tasa de conformidad de los productos alimenticios, con la normativa orientada a prevenir la presencia y/o supervivencia de peligros biológicos en los alimentos.	Tasa de conformidad (por sectores y tipos de alimentos)
				Cumplimiento de programa de muestreo
			Aumentar la sensibilización de los operadores de empresa alimentaria.	Acciones disponibles
Comunicación de riesgos	OG 11 Y 12: Conseguir que los ciudadanos y operadores económicos tengan un adecuado conocimiento en temas de seguridad alimentaria	Divulgar información adecuada y objetiva en materia de seguridad alimentaria a todos los participantes en la cadena alimentaria.	Aumentar y mejorar la información de los operadores de la cadena alimentaria relacionada con este programa.	Nº divulgaciones realizadas
				Nº divulgaciones actualizadas
			Aumentar y mejorar la información de los consumidores relacionada con este programa.	Nº divulgaciones realizadas
				Nº divulgaciones actualizadas

Línea Estratégica del plan	Objetivos Estratégicos	Actividades	Objetivos del programa	Denominación de los Indicadores de resultados
Aseguramiento de la eficacia de los controles y servicios de control oficial	<p>Mejorar la eficacia de los controles oficiales: asegurar que las actuaciones de la cadena alimentaria se realicen conforme a los principios de calidad y mejora continua.</p>	<p>Revisar el enfoque la adecuación y los criterios definidos en los procedimientos</p> <p>Disponer y ejecutar un sistema de supervisión de las actuaciones de control oficial.</p>	<p>Mejorar las actuaciones de control oficial sobre establecimientos alimentarios.</p>	<p>Métodos participativos previstos</p> <p>procedimientos normalizados elaborados relacionados con el programa</p> <p>Procedimientos revisados relacionados con el programa.</p> <p>Cumplimiento programa supervisión</p> <p>Acciones de mejora definidas</p> <p>Acciones de mejora implantadas</p>
	<p>Mejorar la eficacia de los controles oficiales: Asegurar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.</p>	<p>Ejecutar medidas ante no conformidades con la normativa, para garantizar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.</p>	<p>Asegurar que el 100% de las empresas con incumplimientos constatados son objeto de medidas administrativas para corregirlas.</p> <p>Asegurar que las medidas administrativas adoptadas son eficaces.</p>	<p>Presión administrativa coercitiva (Clausuras, cierres, suspensiones)</p> <p>Nº de retiradas del mercado</p> <p>Nº alertas generadas</p> <p>Presión administrativa sancionadora</p> <p>Presión administrativa disuasoria total (requerimientos)</p> <p>% Correcciones efectivas</p>
	<p>Mejorar la eficacia de los controles oficiales: coordinación, cooperación, colaboración</p>	<p>Disponer de órganos y mecanismos o procesos de coordinación y cooperación</p>	<p>Mejorar la coordinación y cooperación con otras autoridades competentes.</p>	<p>Propuestas de efectuadas</p> <p>Nº de reuniones</p>



**GOBIERNO
de
CANTABRIA**

CONSEJERÍA DE SANIDAD

Dirección General de Salud Pública

SUBPROGRAMA 3.2

CONTROL DE ANISAKIS SPP

1. MARCO DE ACTUACIÓN:

Algunas especies de parásitos del pescado, pueden ocasionar enfermedades graves tras su ingestión, como es el caso de la Anisakiosis o Anisakidosis, causada por la ingestión de larvas infectivas de la Familia Anisakidae. Tampoco hay que perder de vista el potencial alergénico de determinadas proteínas de estos parásitos, pues son causa de cuadros alérgicos a veces muy graves, además de inesperados, en algunas personas, cuando son ingeridos con el pescado

Los operadores de la empresa alimentaria deberán garantizar que los productos de la pesca se hayan sometido a un examen visual con el fin de detectar parásitos visibles antes de ser puestos en el mercado.

No pondrán en el mercado para uso humano productos de la pesca que estén claramente contaminados con parásitos.

Además algunas especies de pescados deben someterse a un tratamiento de congelación según lo establecido en el R.853/2004, anexo II, Sección VIII. Cap. III, punto D.

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2005R2074:20090101:ES:PDF>

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0853:20100715:ES:PDF>

También es imprescindible el control de los establecimientos del sector comidas preparadas que sirven al consumidor final o a colectividades, para verificar que cumplen con la normativa relativa al tratamiento térmico del pescado fresco y la información al consumidor.

<http://www.boe.es/boe/dias/2006/12/19/pdfs/A44547-44549.pdf>

2. OBJETIVOS:

OBJETIVOS DE IMPACTO:

- 1) **Aumentar la tasa de conformidad de los productos de la pesca con destino a consumo humano, con la normativa orientada a prevenir la presencia manifiesta y supervivencia de Anisakis.**
- 2) Aumentar la sensibilización de los operadores de empresa alimentaria en materias relacionadas con el programa.

OBJETIVOS OPERACIONALES:

- 3) Aumentar y mejorar información de los operadores de la cadena alimentaria relacionada con este programa.
- 4) Aumentar y mejorar información de los consumidores relacionada con este programa.
- 5) Asegurar que el 100% de las empresas alimentarias con incumplimientos constatados, son objeto de medidas administrativas para corregirlas.
- 6) Asegurar que las medidas administrativas adoptadas son eficaces.
- 7) **Mejorar las actuaciones** de control oficial sobre establecimientos alimentarios, a partir de la detección de posibilidades de mejora en la actuación y/o en los criterios

aplicados, velando por introducir principios de **calidad** de las actuaciones que asegure una ejecución transparente y homogénea del control oficial.

- 8) **Mejorar la coordinación y cooperación** con otras autoridades competentes.

3. ACTIVIDADES:

Actividades a desarrollar en este programa
<p>1. Ejecutar controles oficiales, con la frecuencia prevista, para comprobar si los operadores de la empresa alimentaria cumplen la normativa orientada a prevenir la presencia manifiesta y supervivencia de anisakis en los productos de la pesca, es decir, que adoptan las medidas necesarias para controlar los peligros y garantizar su aptitud para el consumo humano. Se plantean las siguientes líneas de actuación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Comprobar que el pescado fresco no se encuentra manifiestamente parasitado. ➤ Verificar el tratamiento de congelación al que han de someterse ciertas especies de pescados ➤ Comprobar que los establecimientos de comidas preparadas que sirven al consumidor final o a colectividades, cumplen con la normativa relativa al control de Anisakis.
<p>2. Fomentar y colaborar, en el ámbito de nuestras competencias, con las asociaciones gremiales en la elaboración de guías para los operadores económicos.</p>
<p>3. Definir, ejecutar medidas administrativas ante incumplimientos para garantizar el cumplimiento de la normativa por parte de los operadores económicos.</p>
<p>4. Identificar las medidas administrativas más eficaces.</p>
<p>5. Revisar, o en su caso elaborar, procedimientos normalizados de trabajo, instrucciones y otros documentos relacionados con el programa, detectando posibilidades de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados. Se revisará el diseño de procedimientos, instrucciones técnicas, informes y documentos, fomentando el intercambio de opiniones y experiencias entre los participantes en el programa, mediante métodos participativos.</p>
<p>6. Supervisar las actividades de control oficial para detectar puntos fuertes y áreas de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados.</p>
<p>7. Realizar cursos, jornadas, reuniones para informar/formación del personal, unificar criterios.</p>
<p>8. Identificar y proponer procedimientos de coordinación con otras Autoridades Competentes.</p>

Actividades a desarrollar en el programa nº 1

Al ejecutar los controles oficiales previstos en el programa de control de la formación, hay que tener previsto comprobar que quienes tengan a su cargo el **control de Anisakis**, son personal cualificado en control visual de parásitos.

Actividades a desarrollar en el programa nº 2

Al ejecutar los controles oficiales previstos en el programa de control de la autocontroles, hay que tener en cuenta que se deberá comprobar que la empresa dispone y aplica un sistema para control de **parásitos** visibles.

4. AUTORIDAD COMPETENTE DEL CONTROL:

La autoridad competente del control es la Consejería de Sanidad del Gobierno de Cantabria, y dentro de su estructura orgánica la Dirección General de Salud Pública a través del Servicio de Seguridad Alimentaria.

5. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL.

5.1 Naturaleza del control. Métodos y técnicas.

Se ejecutarán controles oficiales, mediante visitas a los establecimientos para comprobar que los operadores de la empresa alimentaria **cumplen la normativa sobre control de Anisakis**. En las unidades de control **programadas**, sin perjuicio de otras actuaciones, se realizará:

- Inspección visual para comprobar que el pescado fresco no se encuentra manifiestamente parasitado. Se realizará preferentemente sobre las especies más comúnmente parasitadas y/o procedentes de caladeros contaminados.
- Control del sector de pescados y derivados para verificar las normas relativas al tratamiento de congelación al que han de someterse ciertas especies de pescados según lo establecido en el R.853/2004, anexo II, Sección VIII. Cap. III, punto D.
- Control de los establecimientos del sector comidas preparadas que sirven al consumidor final o a colectividades, para verificar que cumplen con la normativa relativa al tratamiento térmico del pescado fresco y la información al consumidor.

Los métodos y técnicas utilizadas para el control oficial utilizados en este programa, según definiciones recogidas en el Reglamento CE nº 882/2004 son los siguientes:

1º- Para la correcta identificación de la partida:

- **Control documental:** el examen de la documentación comercial, y si procede, de los documentos que acompañan a la partida conforme a la legislación sobre alimentos.
- **Control identificativo:** la inspección visual para confirmar que los certificados u otros documentos que acompañan a la partida coinciden con el etiquetado y el contenido de la misma.

2º- Para verificar si se cumple la legislación sobre Anisakis:

- **Control físico:** el control del alimento en sí, que incluya pruebas aleatorias para comprobar el cumplimiento de la normativa sobre parásitos.

- **Inspección:** el examen de todos los aspectos relativos a los alimentos a fin de verificar que dichos aspectos cumplen los requisitos legales establecidos en la legislación sobre alimentos.

En el siguiente cuadro se especifican los puntos de control objeto del programa y la naturaleza de los controles oficiales y los métodos y técnicas a emplear:

Sector	Naturaleza del control	Métodos y técnicas
Sector 2: Pescados, moluscos bivalvos y derivados	Examen documentación escrita y registros relevantes orientados a prevención de anisakis Control sobre el producto: Pruebas aleatorias para comprobar el cumplimiento de la normativa sobre parásitos	Control documental Control identificativo Control físico. Inspección visual
Sector 11: Comidas preparadas y cocinas centrales	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Examen documentación escrita y registros relevantes orientados a prevención de anisakis ➤ Control sobre el producto: Pruebas aleatorias para comprobar el cumplimiento de la normativa sobre parásitos ➤ Control del tratamiento térmico aplicado y la información al consumidor 	Control documental Control identificativo Control físico. Inspección requisitos legales

5.2 Punto de control.

Es el punto de la cadena alimentaria donde se va a ejecutar el programa de control y está definido por la intersección de la fase y el sector de la cadena alimentaria. Se distinguen los siguientes puntos de control, para la ejecución de este programa:

SECTORES	FASES
Sector 2: Pescados, moluscos bivalvos y derivados	Fabricante / Elaborador (F); Envasador (E); Almacenista distribuidor (A);
Sector 11: Comidas preparadas y cocinas centrales	Minorista (M); Otros (O): establecimientos mayoristas, lonjas y mataderos

5.3. Frecuencia de los controles.

Los controles oficiales se realizarán:

- De forma habitual, periódica y programada. El número de unidades de control programadas en cada establecimiento será el que resulte de la aplicación del Sistema de Categorización del riesgo en establecimientos alimentarios.
- En aquellos supuestos que exista indicios de irregularidad. En este caso, las inspecciones tendrán la consideración de no programadas y podrán comprender

actuaciones diversas, tales como investigación de una alerta, denuncia, investigación de brotes o toxiinfecciones incluyendo la visita de comprobación de corrección de deficiencias.

5.4. Incumplimientos.

Se define, a efectos del PLAN NACIONAL DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA 2011-2015 y PLANSAC 2011-2015, como aquella no conformidad con la normativa, que influye o es probable que influya sobre la seguridad del producto, los que implica la adopción de medidas para corregirlo.

Los incumplimientos se clasifican, a efectos del PLANSAC en:

- **Incumplimientos importantes:** son aquellos que llevan asociadas una o varias de las siguientes medidas:
 - Propuesta de incoación de expediente sancionador
 - Suspensión de actividad
 - Generación de una alerta
 - Retirada del mercado de productos
 - Otras medidas que determinen la corrección del incumplimiento.
- **Incumplimientos poco importantes:** son aquellos que llevan asociadas medidas tales como:
 - Apercibimiento, requerimiento de corrección de deficiencias, que lleva implícita la realización de nueva visita de control.
 - Otras medidas que determinen la corrección del incumplimiento.

Son incumplimientos de este programa:

- Incumplimientos relativos a la comprobación de presencia de parásitos visibles en productos de la pesca puestos en el mercado.
- Incumplimientos relativos al R.853/2004, anexo II, Sección VIII. Cap. III, punto D.
- Incumplimientos relativos al RD 1420/2006.

El resto de incumplimientos con la normativa orientada a garantizar la prevención de parasitosis por Anisakis, se computará en el programa 1 ó 2 según corresponda.

Las medidas a adoptar ante incumplimientos podrán ser:

Medidas a adoptar	
<p>Medidas sobre el producto:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Retirada del mercado ○ Generación de una alerta ○ Otras medidas 	<p>Medidas sobre el establecimiento:</p> <p>En todos los casos, y en función de si la empresa es responsable o no, de la naturaleza y el riesgo del peligro constatado, podrán adoptarse otras medidas como:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Propuesta de apertura de expediente sancionador ○ Suspensión de actividad ○ Apercibimiento, requerimiento ○ Otras medidas.

6. EVALUACIÓN.

Está prevista una evaluación interna de cada programa como mecanismo para verificar la eficacia de los controles oficiales. Esta información se utilizará para su mejora continua. Se van a realizar dos tipos de chequeos:

- Uno de tipo **cualitativo**: mediante revisiones de los criterios utilizados y las actuaciones realizadas. Se va a autoevaluar:
 - El enfoque, diseño, criterios aplicados de procedimientos, instrucciones técnicas, informes y documentos, fomentando el intercambio de opiniones y experiencias entre los participantes en el programa, mediante métodos participativos.
 - La ejecución: Supervisión de todas las actividades de control oficial: ejecución de los controles, actuaciones derivadas de los controles oficiales (adopción de medidas.)
- Uno de tipo **cuantitativo**: mediante la revisión de los indicadores de actividad o cumplimiento y de resultados. Los datos a analizar se concretan en los siguientes indicadores:

Línea Estratégica del plan	Objetivos Estratégicos	Actividades	Objetivos programa del	Denominación de los Indicadores del programa
Gestión de riesgos: control de los peligros biológicos	OG-3: Minimizar la presencia y exposición de los consumidores a los peligros biológicos en los alimentos	Continuar con el programa de control de Anisakis	Aumentar la tasa de conformidad de los productos de la pesca con destino a consumo humano, con la normativa orientada a prevenir la presencia manifiesta y supervivencia de Anisakis.	Tasa de conformidad respecto a requisitos importantes (por sectores y fases)
				Tasa de conformidad respecto a requisitos poco importantes (por sectores y fases)
				Cumplimiento de frecuencias de control
			Aumentar la sensibilización de los operadores de empresa alimentaria.	Acciones disponibles
Comunicación de riesgos	G 11 Y 12: Conseguir que los ciudadanos y operadores económicos tengan un adecuado conocimiento en temas de seguridad alimentaria	Divulgar información adecuada y objetiva en materia de seguridad alimentaria a todos los participantes en la cadena alimentaria.	Aumentar y mejorar la información de los operadores de la cadena alimentaria relacionada con este programa.	Nº divulgaciones realizadas
				Nº divulgaciones actualizadas
			Aumentar y mejorar la información de los consumidores relacionada con este programa.	Nº divulgaciones realizadas
				Nº divulgaciones actualizadas

Línea Estratégica	Objetivos Estratégicos	Actividades	Objetivos del programa	Denominación de los Indicadores
Aseguramiento de la eficacia de los controles y servicios de control oficial	Mejorar la eficacia de los controles oficiales: asegurar que las actuaciones de la cadena alimentaria se realicen conforme a los principios de calidad y mejora continua .	Revisar el enfoque la adecuación y los criterios definidos en los procedimientos Disponer y ejecutar un sistema de supervisión de las actuaciones de Control oficial.	Mejorar las actuaciones de control oficial sobre establecimientos alimentarios, velando por una ejecución coherente y homogénea .	Métodos participativos previstos
				procedimientos normalizados elaborados relacionados con el programa
				Procedimientos revisados relacionados con el programa.
				Cumplimiento programa supervisión
				Acciones de mejora definidas
				Acciones de mejora implantadas
	Mejorar la eficacia de los controles oficiales: Asegurar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.	Ejecutar medidas ante no conformidades con la normativa, para garantizar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.	Asegurar que el 100% de las empresas con incumplimientos constatados son objeto de medidas administrativas para corregirlas.	Presión administrativa coercitiva (Clausuras, cierres, suspensiones)
				Nº de retiradas del mercado
				Nº alertas generadas
				Presión administrativa sancionadora
				Presión administrativa disuasoria total (requerimientos)
	Mejorar la eficacia de los controles oficiales: coordinación, cooperación, colaboración	Disponer de órganos y mecanismos o procesos de coordinación y cooperación	Mejorar la coordinación y cooperación con otras autoridades competentes.	Propuestas de efectuadas
Nº de reuniones				
		Asegurar que las medidas administrativas adoptadas son eficaces.	% Correcciones efectivas	



**GOBIERNO
de
CANTABRIA**

CONSEJERÍA DE SANIDAD

Dirección General de Salud Pública

SUBPROGRAMA 3.3

CONTROL DE AGENTE ETIOLÓGICO DE LAS ENCEFALOPATÍAS ESPONGIFORMES TRANSMISIBLES

1. MARCO DE ACTUACIÓN:

Las encefalopatías espongiformes transmisibles (EET) son un grupo de enfermedades neurodegenerativas que afectan a los animales y al hombre.

La encefalopatía espongiforme bovina (EEB) es producida por un agente transmisible no convencional, al que se le atribuyó el término de "prión" ya que la única macromolécula detectada vinculada a la infección, PrP^{Sc} es una isomorfa de una proteína normal PrP^C.

Se presume que la EEB guarda relación con una variante de la enfermedad humana de Creutzfeldt-Jacob (vECJ). La clave de la transmisión de la enfermedad a los humanos, la constituyen una serie de tejidos denominados **materiales específicos de riesgo (MER)**, que se retiran de forma sistemática de la cadena alimentaria. Por tanto, los controles oficiales en mataderos, salas de despiece y carnicerías, son imprescindibles para mantener la ausencia de muchos agentes causales de enfermedades que se transmiten de los animales al hombre, como es el caso de la Encefalopatía Espongiforme Transmissible.

2. OBJETIVOS:

OBJETIVOS DE IMPACTO:

- 1) **Aumentar la tasa de conformidad de las empresas alimentarias con la normativa orientada a prevenir la presencia agente causal de EET en la cadena alimentaria**

OBJETIVOS OPERACIONALES:

- 2) Asegurar que el 100% de las empresas alimentarias con incumplimientos constatados, son objeto de medidas administrativas para corregirlas.
- 3) Asegurar que las medidas administrativas adoptadas son eficaces.
- 4) **Mejorar las actuaciones** de control oficial sobre establecimientos alimentarios, a partir de la detección de posibilidades de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados, velando por introducir principios de **calidad** de las actuaciones que asegure una ejecución transparente y homogénea del control oficial.
- 5) **Mejorar la coordinación y cooperación** con otras autoridades competentes.

3. ACTIVIDADES:

Actividades a desarrollar en este programa
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ejecutar controles oficiales para comprobar si los operadores de la empresa alimentaria cumplen la normativa orientada a garantizar la ausencia de MER en las carnes de animales de abasto y en concreto: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Verificación de la correcta retirada de MER, incluyendo el comprobar que el operador de la empresa alimentaria toma todas las medidas necesarias para evitar que la carne se contamine con MER durante el sacrificio, incluido el aturdimiento, y en el faenado

<p>al retirar dichos materiales.</p> <p>➤ Comprobar la identificación con banda azul en el etiquetado de las canales o piezas de venta al por mayor que no sea obligatoria la retirada de la columna vertebral.</p>
<p>2. Definir, ejecutar medidas administrativas ante no conformidades para garantizar el cumplimiento de la normativa por parte de los operadores económicos.</p>
<p>3. Identificar las medidas administrativas más eficaces.</p>
<p>4. Revisar, o en su caso elaborar, procedimientos normalizados de trabajo, instrucciones y otros documentos relacionados con el programa, detectando posibilidades de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados. Se revisará el diseño de procedimientos, instrucciones técnicas, informes y documentos, fomentando el intercambio de opiniones y experiencias entre los participantes en el programa, mediante métodos participativos.</p>
<p>5. Supervisar las actividades de control oficial para detectar puntos fuertes y áreas de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados.</p>
<p>6. Realizar cursos, jornadas, reuniones para informar/formación del personal, unificar criterios.</p>
<p>7. Identificar y proponer procedimientos de coordinación con otras Autoridades Competentes.</p>

Actividades a desarrollar en el programa nº1
<p>Ejecutar controles oficiales para comprobar si los operadores de la empresa alimentaria cumplen la normativa orientada a garantizar la ausencia de MER en las carnes de animales de abasto y en concreto:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Evaluación del procedimiento para la gestión de SANDACH: entre los que se incluyen (MER) materiales especificados de riesgo. ➤ Comprobar la correcta trazabilidad de canales o piezas de canales de animales objeto del programa, que contienen columna vertebral. Se verificará: <ul style="list-style-type: none"> ➤ que los documentos incluyen la información sobre el número de canales o piezas de canales de bovino en las que es obligatorio la retirada de la columna; ➤ que el destino de las piezas es un establecimiento autorizado para la retirada de MER.

Actividades a desarrollar en programa nº2
<p>Ejecutar controles oficiales para comprobar si los operadores de la empresa alimentaria cumplen la normativa orientada a garantizar la ausencia de MER en las carnes de animales de abasto y en concreto:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Comprobar que este peligro biológico, se ha contemplado en el sistema de APPCC de la empresa. ➤ Evaluación los programas de limpieza y desinfección de utensilios y locales de retirada de MER.

4. AUTORIDAD COMPETENTE DEL CONTROL:

La autoridad competente del control es la Consejería de Sanidad del Gobierno de Cantabria, y dentro de su estructura orgánica la Dirección General de Salud Pública a través del Servicio de Seguridad Alimentaria.

5. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL.

5.1 Naturaleza del control. Métodos y técnicas.

Se ejecutarán controles oficiales, mediante visitas a los establecimientos para comprobar que los operadores de la empresa alimentaria **cumplen la normativa sobre control de EET**. En las unidades de control **programadas**, sin perjuicio de otras actuaciones, se realizará:

- ✚ **Verificación de la correcta retirada de MER** en carne, en todas las fases de la cadena alimentaria, incluyendo el comprobar que el operador de la empresa alimentaria toma todas las medidas necesarias para evitar que la carne se contamine con MER durante el sacrificio, incluido el aturdimiento, y en el faenado al retirar dichos materiales.
- ✚ **Verificación de ausencia de MER en carne**, en todas las fases de la cadena alimentaria.
- ✚ Control sobre el aprovechamiento de la carne de la cabeza, en aquellos casos que se realice, comprobando que se garantiza la ausencia de contaminación cruzada de la carne por tejido nervioso central.
- ✚ Comprobar **la identificación con banda azul en el etiquetado** de las canales o piezas de venta al por mayor que no sea obligatoria la retirada de la columna vertebral.

Los métodos y técnicas utilizadas para el control oficial utilizados en este programa, según definiciones recogidas en el Reglamento CE nº 882/2004 son los siguientes:

- **Control documental:** el examen de la documentación comercial, y si procede, de los documentos que acompañan a la partida conforme a la legislación sobre alimentos.
- **Control físico:** el control del alimento en sí.
- **Verificación:** La comprobación, mediante examen y estudio de pruebas objetivas, de si se han cumplido los requisitos especificados.

En el siguiente cuadro se especifican los puntos de control objeto del programa y la naturaleza de los controles oficiales:

Mataderos	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Control documentación de acompañamiento. ➤ Control de identificación animal ➤ Verificación de la edad del animal ➤ Control retirada correcta de MER ➤ Control de la identificación con banda azul en el etiquetado 	Control documental
-----------	--	--------------------

Salas de despiece autorizadas a retirar columna vertebral y/o medula espinal (incluye las salas de tratamiento de reses de lidia)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Control documentación de acompañamiento. ➤ Control retirada correcta de MER ➤ Control de la identificación con banda azul en el etiquetado 	Verificación Control físico
Carnicerías autorizadas a retirar la columna vertebral		
Carnicerías	Verificación ausencia de MER	Verificación

5.2 Punto de control.

Es el punto de la cadena alimentaria donde se va a ejecutar el programa de control. Se distinguen los siguientes puntos de control para la ejecución de este programa:

SECTORES	FASES
Sector 1: Carne y derivados	Mataderos
	Salas de despiece
	Carnicerías

5.3. Frecuencia de los controles.

Los controles oficiales se realizarán:

- De forma habitual, periódica y programada. El número de unidades de control programadas en cada establecimiento será el que resulte de la aplicación del Sistema de Categorización del riesgo en establecimientos alimentarios.
- En aquellos supuestos que exista indicios de irregularidad. En este caso, las inspecciones tendrán la consideración de no programadas y podrán comprender actuaciones diversas, tales como investigación de una alerta, denuncia, incluyendo la visita de comprobación de corrección de deficiencias.

5.4. Incumplimientos.

Se define, a efectos del PLAN NACIONAL DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA 2011-2015 y PLANSAC 2011-2015, como aquella no conformidad con la normativa, que influye o es probable que influya sobre la seguridad del producto, los que implica la adopción de medidas para corregirlo.

Los incumplimientos se clasifican, a efectos del PLANSAC en:

- **Incumplimientos importantes:** son aquellos que llevan asociadas una o varias de las siguientes medidas:
 - Propuesta de incoación de expediente sancionador

- Suspensión de actividad
 - Generación de una alerta
 - Retirada del mercado de productos
 - Otras medidas que determinen la corrección del incumplimiento.
- **Incumplimientos poco importantes:** son aquellos que llevan asociadas medidas tales como:
- Apercibimiento, requerimiento de corrección de deficiencias, que lleva implícita la realización de nueva visita de control.
 - Otras medidas que determinen la corrección del incumplimiento.

Son incumplimientos de este programa, relativos a:

- Incumplimientos relativos a la **correcta retirada de MER.**
- Incumplimientos relativos a la **presencia de MER en carne comercializada.**
- Incumplimientos relativos a **la identificación con banda azul en el etiquetado** de las canales o piezas de venta al por mayor que no sea obligatoria la retirada de la columna vertebral.

El resto de incumplimientos con la normativa orientada a garantizar la ausencia de MER en las carnes, se computará en el programa 1 ó 2 según corresponda.

Las medidas a adoptar ante incumplimientos podrán ser:

Medidas a adoptar	
<p>Medidas sobre el producto:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Generación de una alerta ○ Retirada del mercado ○ Otras medidas 	<p>Medidas sobre el establecimiento:</p> <p>En todos los casos, y en función de si la empresa es responsable o no, de la naturaleza y el riesgo del peligro constatado, podrán adoptarse otras medidas como:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Propuesta de apertura de expediente sancionador ○ Suspensión de actividad ○ Apercibimiento, requerimiento ○ Otras medidas.

6. EVALUACIÓN.

Está prevista una evaluación interna de cada programa como mecanismo para verificar la eficacia de los controles oficiales. Esta información se utilizará para su mejora continua. Se van a realizar dos tipos de chequeos:

- Uno de tipo **cualitativo:** mediante revisiones de los criterios utilizados y las actuaciones realizadas. Se va a autoevaluar:
 - El enfoque, diseño, criterios aplicados de procedimientos, instrucciones técnicas, informes y documentos, fomentando el intercambio de opiniones y experiencias entre los participantes en el programa, mediante métodos participativos.
 - La ejecución: Supervisión de todas las actividades de control oficial: ejecución de los controles, actuaciones derivadas de los controles oficiales (adopción de medidas).

- o Uno de tipo **cuantitativo**: mediante la revisión de los indicadores de actividad o cumplimiento y de resultados. Los datos a analizar se concretan en los siguientes indicadores:

Línea Estratégica del plan	Objetivos Estratégicos	Actividades	Objetivos del programa	Denominación de los Indicadores del programa
Gestión de riesgos: control de los peligros biológicos	Mantener ausencia del agente causal de EET en la cadena alimentaria.	Elaborar programa de control de EET.	Aumentar la tasa de conformidad de las empresas alimentarias con la normativa orientada a prevenir la presencia del agente causal de EET en la cadena alimentaria.	Tasa de conformidad respecto a requisitos importantes (por sectores y fases)
				Tasa de conformidad respecto a requisitos poco importantes (por sectores y fases)
				Cumplimiento de frecuencias de control oficial
Aseguramiento de la eficacia de los controles y servicios de control oficial	Mejorar la eficacia de los controles oficiales: asegurar que las actuaciones de la cadena alimentaria se realicen conforme a los principios de calidad y mejora continua .	Revisar el enfoque la adecuación y los criterios definidos en los procedimientos Disponer y ejecutar un sistema de supervisión de las actuaciones de Control oficial.	Mejorar las actuaciones de control oficial sobre establecimientos alimentarios, velando por una ejecución coherente y homogénea .	procedimientos normalizados elaborados relacionados con el programa
				Procedimientos revisados relacionados con el programa.
				Cumplimiento programa supervisión
				Acciones de mejora definidas
	Mejorar la eficacia de los controles oficiales: Asegurar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.	Ejecutar medidas ante no conformidades con la normativa, para garantizar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.	Asegurar que el 100% de las empresas con incumplimientos constatados son objeto de medidas administrativas para corregirlas.	Presión administrativa coercitiva (Clausuras, cierres, suspensiones)
				Decomisos objeto de destrucción
				Alertas generadas
				Presión administrativa sancionadora
				Presión administrativa disuasoria total (requerimientos)
	Asegurar que las medidas administrativas adoptadas son eficaces.	% Correcciones efectivas		
Mejorar la eficacia de los controles oficiales: coordinación, cooperación, colaboración	Disponer de órganos y mecanismos o procesos de coordinación y cooperación	Mejorar la coordinación y cooperación con otras autoridades competentes.	Propuestas de efectuadas	
			Nº de reuniones	



**GOBIERNO
de
CANTABRIA**

CONSEJERÍA DE SANIDAD

Dirección General de Salud Pública

PROGRAMA 4

CONTROL DE TOXINAS DE ORIGEN BIOLÓGICO: BIOTOXINAS MARINAS

INDICE:

1. MARCO DE ACTUACIÓN

2. OBJETIVOS

3. ACTIVIDADES

4. AUTORIDAD COMPETENTE DEL CONTROL

5. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL.

5.1. Naturaleza del control. Métodos o técnicas utilizadas para el control oficial.

5.2. Punto de control.

5.3. Frecuencia de los controles.

5.4. Incumplimientos

6 EVALUACIÓN

1. MARCO DE ACTUACIÓN:

Las intoxicaciones alimentarias producidas por biotoxinas marinas, constituyen un problema de salud pública asociado al consumo de mariscos y productos de la pesca. Los mariscos más frecuentemente implicados en este tipo de intoxicaciones son almejas y mejillones, y en menor medida, las vieiras y las ostras.

Biotoxinas marinas objeto del programa:

- a) Toxinas paralizantes de molusco (PSP)
- b) Toxinas amnésicas de molusco (ASP)
- c) Ácido ocadaico, dinofisistoxinas, pectenotoxinas
- d) Yesotoxinas
- e) Azaspirácidos.
- f) Cigüatoxina

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2005R2074:20090101:ES:PDF>
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0853:20100715:ES:PDF>

Las toxinas paralizantes (PSP) son compuestos que se acumulan en los moluscos que ingieren algas productoras de estas toxinas. La ingestión de moluscos contaminados por acumulación de toxinas causa, en el ser humano, **la intoxicación parálitica por mariscos**. Los síntomas de PSP pueden presentarse como un entumecimiento o picazón leve hasta la parálisis respiratoria completa, que en casos fatales, ocurre entre dos y doce horas después de la ingestión. La más tóxica es la **saxitoxina** (STX), la primera toxina PSP caracterizada químicamente. En los últimos 20 años se ha registrado un aumento aparente de las intoxicaciones causadas por PSP. Sin embargo, aún no se sabe a ciencia cierta si el aumento es real, si puede ser la consecuencia de los progresos en la identificación, detección y de registros médicos, o si se debe a una expansión del cultivo y del consumo de mariscos

La intoxicación amnésica por moluscos (ASP), conocida también como **intoxicación por ácido domoico** (DAP), ya que la amnesia no siempre se manifiesta. Fue reconocida por primera vez en 1987, en la Isla Príncipe Eduardo, Canadá. La toxina causante, es el amino ácido domoico o DA. Los síntomas comprendían desde calambres abdominales, vómitos, hasta desorientación y pérdida de memoria (amnesia).

Intoxicación por azaspiracida en mariscos (AZP): Las aspirazidas son un grupo de biotoxinas marinas que provocan un síndrome tóxico que se caracteriza por síntomas tales como: náuseas, vómitos, diarreas graves y espasmos de estómago. Se pueden hallar en diferentes especies de moluscos filtradores como almejas, ostras y vieiras, pero sobre todo en mejillones.

En cuanto a la **intoxicación por cigüatera en pescados**, las zonas endémicas son fundamentalmente las islas tropicales y subtropicales de los Océanos Pacífico e Índico y las regiones tropicales del Caribe, así como las zonas continentales de arrecifes. Como consecuencia del incremento del comercio y del turismo internacional se han internacionalizado las poblaciones afectadas.

Las toxinas responsables, las cigüatoxinas, se acumulan en la cadena alimentaria, desde los pequeños peces herbívoros que se alimentan en los arrecifes de coral, pasando a los órganos de los grandes peces carnívoros que se alimentan con ellos. En intoxicaciones severas, los primeros síntomas pueden aparecer 30 minutos después de la ingestión de los pescados contaminados con cigüatoxina, retardándose la aparición de la sintomatología en casos benignos hasta 24 ó 48 horas. Los primeros síntomas pueden ser de naturaleza gastrointestinal o neurológica. Los síntomas gastrointestinales (náuseas, diarrea, vómitos y dolores

abdominales) duran habitualmente solo unos pocos días, mientras que algunos síntomas neurológicos pueden desarrollarse y persistir de varias semanas a varios meses. Estos síntomas neurológicos pueden incluir hormigueo en labios, manos y pies, trastornos inusuales de la percepción de la temperatura, fatiga, dolores articulares, musculares y de dientes y una picazón severa localizada de la piel. Con menor frecuencia pueden producir alteraciones del comportamiento, como depresión y ansiedad. Los casos severos pueden incluir hipotensión con bradicardia, dificultades respiratorias y parálisis. La baja tasa de mortalidad puede deberse a que los propios peces sucumben a los efectos letales de niveles elevados de ciguatoxinas.

No se ha asociado con la ciguatera ningún indicador como la llamada "marea roja", un fenómeno superficial muy visible, asociado a las intoxicaciones por biotoxinas en moluscos descritas en párrafos anteriores. La ausencia de una señal de advertencia ha contribuido al temor a las intoxicaciones con ciguatera (De Fouw *et al.*, 2001).

(FUENTE: INFORME FAO: alimentación y nutrición 2005)

<http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/moluscos.shtml>

2. OBJETIVOS:

OBJETIVOS DE IMPACTO:

1. **Aumentar/Mantener la tasa de conformidad de los productos de la pesca, moluscos bivalvos vivos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos, con la normativa relativa al contenido de biotoxinas marinas.** Para ello, hay que obtener datos estadísticamente representativos de la situación de partida, para plantear objetivos cuantificables de mejora en programas sucesivos.
2. Aumentar la sensibilización de los operadores de empresa alimentaria en materias relacionadas con el programa.

OBJETIVOS OPERACIONALES:

3. Aumentar y mejorar información de los operadores de la cadena alimentaria relacionada con este programa.
4. Aumentar y mejorar información de los consumidores relacionada con este programa.
5. Asegurar que el 100% de las empresas alimentarias con incumplimientos constatados, son objeto de medidas administrativas para corregirlas.
6. Asegurar que las medidas administrativas adoptadas son eficaces.
7. **Mejorar las actuaciones** de control oficial sobre establecimientos alimentarios, a partir de la detección de posibilidades de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados, velando por introducir principios de **calidad** de las actuaciones que asegure una ejecución coherente y homogénea del control oficial.
8. **Mejorar la coordinación y cooperación** con otras autoridades competentes.

3. ACTIVIDADES:

Actividades
1. Ejecutar controles oficiales para comprobar que productos de la pesca, moluscos bivalvos vivos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos, que se pongan en el mercado para el consumo humano, no contengan biotoxinas marinas en cantidades totales que sobrepasen los límites legalmente establecidos: Toma de muestras oficial programadas
2. Fomentar y colaborar, en el ámbito de nuestras competencias, con las asociaciones gremiales en la elaboración de guías para los operadores económicos.
3. Divulgar información web, elaborar folletos, informes, cuñas radio-tv informativas para los consumidores
4. Definir, ejecutar medidas administrativas ante incumplimientos para garantizar el cumplimiento de la normativa por parte de los operadores económicos.
5. Identificar las medidas administrativas más eficaces.
6. Revisar , o en su caso elaborar, procedimientos normalizados de trabajo , instrucciones y otros documentos relacionados con el programa, detectando posibilidades de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados. Se revisará el diseño de procedimientos, instrucciones técnicas, informes y documentos, fomentando el intercambio de opiniones y experiencias entre los participantes en el programa, mediante métodos participativos.
7. Supervisar las actividades de control oficial para detectar puntos fuertes y áreas de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados.
8. Realizar cursos, jornadas, reuniones para informar/formación del personal, unificar criterios.
9. Identificar y proponer procedimientos de coordinación con otras Autoridades Competentes.

Actividades a desarrollar en programa nº 2
Al ejecutar los controles oficiales previstos en el programa de control de la autocontroles, hay que tener en cuenta que se deberá comprobar que las empresas alimentarias que comercialicen y/o utilicen como materia prima, moluscos bivalvos, tienen establecido un sistema de validación y verificación de buenas prácticas de higiene (prerrequisitos) y autocontrol, en el que se contemple el control analítico de biotoxinas marinas conforme a la normativa.

4. AUTORIDAD COMPETENTE DEL CONTROL:

La autoridad competente del control es la Consejería de Sanidad del Gobierno de Cantabria, y dentro de su estructura orgánica el Servicio de Seguridad Alimentaria, adscrito a la Dirección General de Salud Pública.

5. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL.

5.1 Naturaleza del control. Métodos y técnicas.

La actividad de control oficial prevista en este programa, relativa al muestreo para análisis, conlleva la elaboración de un **programa operativo de muestreo**. Los criterios a ponderar para su elaboración, sin perjuicio de la utilización de otros que se estimen convenientes, son los siguientes:

1º) Para elegir el parámetro, se priorizarán las actuaciones en función de los siguientes criterios:

- Datos de controles oficiales anteriores en Cantabria, en otras CCAA.
- Datos de toxiinfecciones, brotes de ETA, Informes epidemiológicos, Informes científicos EFSA, informes de Cantabria y otros informes científicos.

2º) Para elegir los alimentos a investigar se priorizará en función de los siguientes criterios:

- Alimentos consumidos en mayor cantidad por grupos poblacionales de riesgo.
- Alimentos con incumplimientos en controles anteriores, implicados en alertas, etc.
- Alimentos de mayor consumo en Cantabria.
- Alimentos de mayor producción en Cantabria.

2º) Para elegir los establecimientos de recogida de muestras:

- Establecimientos con incumplimientos de controles anteriores, sobre todo en el sistema de validación y/o verificación del APPCC.
- Establecimientos implicados en alertas alimentarias.
- Establecimientos con mayor valoración de riesgo.

En las unidades de control programadas, sin perjuicio de otras actuaciones, se realizará: Toma de **muestras oficiales** programada para análisis.

En los controles oficiales que se lleven a cabo cuando hay información previa debido a alertas o incumplimientos anteriores, se realizará un **muestreo reglamentario conforme al RD 1945/1983** de 22 de junio por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

Los métodos y técnicas utilizadas para el control oficial utilizados en este programa, según definiciones recogidas en el Reglamento CE nº 882/2004 son los siguientes:

1º- Para la correcta identificación de la muestra:

- **Control documental:** el examen de la documentación comercial, y si procede, de los documentos que acompañan a la partida conforme a la legislación sobre alimentos.
 - **Control identificativo:** la inspección visual para confirmar que los certificados u otros documentos que acompañan a la partida coinciden con el etiquetado y el contenido de la misma.
- 2º- Para verificar si se cumple la legislación sobre alimentos:
- **Muestreo para análisis.**

5.2. Punto de control.

SECTORES	FASES
2: Pescados, moluscos bivalvos y derivados	Fabricante / Elaborador (F); Envasador (E); Almacenista distribuidor (A); Minorista (M); Otros (O): establecimientos mayoristas

Es el punto de la cadena alimentaria donde se va a ejecutar el programa de control y está definido por la intersección de la fase y el sector de la cadena alimentaria:

5.3. Frecuencia de de los controles.

Los controles oficiales se realizarán:

- De forma habitual, periódica y programada.
- En aquellos supuestos que exista indicios de irregularidad. En este caso, los controles oficiales tendrán la consideración de no programados y podrán comprender actuaciones diversas, tales como investigación de una alerta, denuncia, notificación de otra CCAA, no conformidades con la normativa detectadas en controles oficiales del programa de autocontrol, sobre todo en el sistema de verificación, validación y otros.

5.4. Incumplimientos.

Se define, a efectos del PLAN NACIONAL DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA 2011-2015 y PLANSAC 2011-2015, como aquella no conformidad con la normativa, que influye o es probable que influya sobre la seguridad del producto, los que implica la adopción de medias para corregirlo.

Son incumplimientos de este programa:

- Que las muestras reglamentarias analizadas contengan biotoxinas marinas en cantidades que superen los límites establecidos en el Reglamento (CE) 853/2004, de 29 de abril o la presencia de ciguatoxina en productos de la pesca y que llevan asociadas una o varias de las siguientes medidas:

Las medidas a adoptar ante incumplimientos podrán ser:

Medidas a adoptar	
<p>Medidas sobre el producto:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Retirada del mercado ○ Generación de una alerta ○ Otras medidas 	<p>Medidas sobre el establecimiento:</p> <p>En todos los casos, y en función de si la empresa es responsable o no, de la naturaleza y el riesgo del peligro constatado, podrán adoptarse otras medidas como:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Propuesta de apertura de expediente sancionador ○ Suspensión de actividad ○ Apercibimiento, requerimiento ○ Otras medidas.

El resto de incumplimientos con la normativa orientada a prevención peligros relativos a toxinas biológicas marinas, se computará en el programa 1 ó 2 según corresponda.

6. EVALUACIÓN.

Está prevista una evaluación interna de cada programa como mecanismo para verificar la eficacia de los controles oficiales. Esta información se utilizará para su mejora continua. Se van a realizar dos tipos de chequeos:

- Uno de tipo **cuantitativo:** mediante revisiones de los criterios utilizados y las actuaciones realizadas. Se va a autoevaluar:
 - El enfoque, diseño, criterios aplicados de procedimientos, instrucciones técnicas, informes y documentos, fomentando el intercambio de opiniones y experiencias entre los participantes en el programa, mediante métodos participativos.
 - La ejecución: Supervisión de todas las actividades de control oficial: ejecución de los controles, actuaciones derivadas de los controles oficiales (adopción de medidas.)
- Uno de tipo **cuantitativo:** mediante la revisión de los indicadores de actividad o cumplimiento y de resultados. Los datos a analizar se concretan en los siguientes indicadores

Línea Estratégica d	Objetivos Estratégicos	Actividades	Objetivos del programa	Denominación de los Indicadores
Gestión de riesgos: control de los peligros químicos	Minimizar la presencia y exposición de los consumidores a peligros químicos	Ejecutar programa de control biotoxinas marinas.	Aumentar/ mantener la tasa de conformidad de los productos de la pesca, moluscos bivalvos vivos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos, con la normativa relativa al contenido de biotoxinas marinas.	Tasa de conformidad
	Aumentar la tasa de conformidad de los productos alimenticios respecto a la normativa			Cumplimiento de programa operativo de muestreo

PROGRAMA 4: CONTROL DE TOXINAS BIOLÓGICAS: BIOTOXINAS MARINAS.

Línea Estratégica del plan	Objetivos Estratégicos	Actividades	Objetivos del programa	Denominación de los Indicadores
Comunicación de riesgos	OG 11 Y 12: Conseguir que los ciudadanos y operadores económicos tengan un adecuado conocimiento en temas de seguridad alimentaria	Divulgar información adecuada y objetiva en materia de seguridad alimentaria a todos los participantes en la cadena alimentaria.	Aumentar y mejorar la información de los operadores de la cadena alimentaria relacionada con este programa.	Nº divulgaciones realizadas
				Nº divulgaciones actualizadas
			Aumentar y mejorar la información de los consumidores relacionada con este programa.	Nº divulgaciones realizadas
				Nº divulgaciones actualizadas
Aseguramiento de la eficacia de los controles y servicios de control oficial	Mejorar la eficacia de los controles oficiales: asegurar que las actuaciones de la cadena alimentaria se realicen conforme a los principios de calidad y mejora continua.	Revisar el enfoque la adecuación y los criterios definidos en los procedimientos Disponer y ejecutar un sistema de supervisión de las actuaciones de control oficial.	Mejorar las actuaciones de control oficial sobre establecimientos alimentarios.	Métodos participativos previstos
				Procedimientos normalizados elaborados relacionados con el programa
				Procedimientos revisados relacionados con el programa.
				Cumplimiento programa supervisión
				Acciones de mejora definidas
				Acciones de mejora implantadas
	Mejorar la eficacia de los controles oficiales: Asegurar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.	Ejecutar medidas ante no conformidades con la normativa, para garantizar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.	Asegurar que el 100% de las empresas con incumplimientos constatados son objeto de medidas administrativas para corregirlas.	Presión administrativa coercitiva (Clausuras, cierres, suspensiones)
				Nº de retiradas del mercado
				Nº alertas generadas
				Presión administrativa sancionadora
		Asegurar que las medidas administrativas adoptadas son eficaces.	% Correcciones efectivas	
Emprender acciones para asegurar la eficacia de los servicios de control: coordinación, cooperación, colaboración	Disponer de órganos y mecanismos o procesos de coordinación y cooperación	Mejorar la coordinación y cooperación con otras autoridades competentes.	Propuestas de efectuadas	
			Nº de reuniones	



**GOBIERNO
de
CANTABRIA**

CONSEJERÍA DE SANIDAD
Dirección General de Salud Pública

PROGRAMA 5

CONTROL DE CONTAMINANTES EN LOS ALIMENTOS

INDICE:

1. MARCO DE ACTUACIÓN

2. OBJETIVOS

3. ACTIVIDADES

4. AUTORIDAD COMPETENTE DEL CONTROL

5. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL.

5.1. Naturaleza del control. Métodos o técnicas utilizadas para el control oficial.

5.2. Punto de control.

5.3. Frecuencia de los controles.

5.4. Incumplimientos

6 EVALUACIÓN

1. MARCO DE ACTUACIÓN:

En interés de la salud pública, resulta esencial mantener el contenido de los contaminantes en niveles aceptables desde el punto de vista toxicológico. (Considerando 2 del Reglamento 1881/2006)

En el caso de los contaminantes que se consideran cancerígenos, genotóxicos, o en los casos en los que la exposición actual de la población o de los grupos vulnerables de la población, se aproxime a la ingesta tolerable o la supere, deben establecerse contenidos máximos tan bajos como sea razonablemente posible.

Estos planteamientos garantizan que los explotadores de empresas alimentarias apliquen, en la medida de lo posible, medidas para prevenir y reducir la contaminación, con el fin de proteger la salud pública.

Además es apropiado para proteger la salud de de los **lactantes y de los niños de corta edad**, un grupo vulnerable, establecer los contenidos máximos más bajos que pueden conseguirse mediante una selección estricta de las materias primas utilizadas para la producción de alimentos para lactantes y niños de corta edad. (Considerando 4 del Reglamento 1881/2006).

La legislación general puede consultarse en:

http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/contaminantes_alimentos.shtml

Legislación específica española puede consultarse en:

http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/legislacion_especifica.shtml

Son contaminantes objeto del programa:

- **Micotoxinas**
<http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/micotoxinas.shtml>
- **Metales pesados y otros contaminantes medioambientales**
http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/metales_pesados.shtml
- **Dioxinas y PCBs**
http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/dioxinas_pcb.shtml
- **Nitratos**
<http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/nitratos.shtml>
- **3-monocloropropano-1, 2-diol (3-MCPD)**
- **HAP`S**
http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/hidrocarburos_aromaticos.shtml
- **Hidrocarburos alifáticos**
- **Acrilamida**
<http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/acrilamidas.shtml>
-

Otros contaminantes:

http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/otros_contaminantes.shtml

2. OBJETIVOS:

OBJETIVOS DE IMPACTO:

- 1) **Aumentar/Mantener la tasa de conformidad de los productos alimenticios con la normativa sobre contenidos máximos de contaminantes en los alimentos.**
- 2) Aumentar la sensibilización de los operadores de empresa alimentaria en materias relacionadas con el programa.

OBJETIVOS OPERACIONALES:

- 3) Aumentar y mejorar información de los operadores de la cadena alimentaria relacionada con este programa.
- 4) Aumentar y mejorar información de los consumidores relacionada con este programa.
- 5) Asegurar que el 100% de las empresas alimentarias con incumplimientos constatados, son objeto de medidas administrativas para corregirlas.
- 6) Asegurar que las medidas administrativas adoptadas son eficaces.
- 7) **Mejorar las actuaciones** de control oficial sobre establecimientos alimentarios, a partir de la detección de posibilidades de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados, velando por introducir principios de **calidad** de las actuaciones que asegure una ejecución transparente y homogénea del control oficial.
- 8) **Mejorar la coordinación y cooperación** con otras autoridades competentes.

3. ACTIVIDADES:

Actividades

1. Ejecutar controles oficiales para comprobar mediante toma de muestra oficial para análisis, que los productos alimenticios señalados por la normativa, dispuestos para su comercio, **no superen los contenidos máximos establecidos** por la legislación de:
 - **Micotoxinas:**
 - Aflatoxinas
 - Ocratoxina A
 - Patulina
 - Deoxinivalenol
 - Zearalenona
 - Fumonisinias
 - T-2 y HT-2
 - **Metales pesados:** Plomo, Cadmio, Mercurio, Estaño (inorgánico)
 - **Dioxinas y PCBs**
 - **Nitratos**

<ul style="list-style-type: none"> ○ 3-monocloropropano-1, 2-diol (3-MCPD) ○ HAP`S ○ Hidrocarburos alifáticos
<p>2. Fomentar y colaborar, en el ámbito de nuestras competencias, con las asociaciones gremiales en la elaboración de guías para los operadores económicos.</p> <p>3. Divulgar información: web, elaborar folletos, informes, cuñas radio-tv informativas para los consumidores</p>
<p>4. Definir, ejecutar medidas administrativas ante incumplimientos para garantizar el cumplimiento de la normativa por parte de los operadores económicos.</p>
<p>5. Identificar las medidas administrativas más eficaces.</p>
<p>6. Revisar, o en su caso elaborar, procedimientos normalizados de trabajo, instrucciones y otros documentos relacionados con el programa, detectando posibilidades de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados. Se revisará el diseño de procedimientos, instrucciones técnicas, informes y documentos, fomentando el intercambio de opiniones y experiencias entre los participantes en el programa, mediante métodos participativos.</p>
<p>7. Supervisar las actividades de control oficial para detectar puntos fuertes y áreas de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados.</p>
<p>8. Realizar cursos, jornadas, reuniones para informar/formación del personal, unificar criterios.</p>
<p>9. Identificar y proponer procedimientos de coordinación con otras Autoridades Competentes.</p>

Actividades a desarrollar en programa nº 2

Al ejecutar los controles oficiales previstos en el programa de **control de la autocontroles**, hay que tener en cuenta que se deberá comprobar que los establecimientos que fabrican productos alimenticios susceptibles de poseer contaminantes tienen establecido un sistema APPCC o requisitos previos, en el que se contemple el control del contenido de estos residuos y las medidas correctoras en caso de superarse los límites establecidos.

Comprobar que las empresas alimentarias **tienen establecido un sistema de validación y verificación de buenas prácticas de higiene (prerrequisitos) y autocontrol, en el que se contemple el control analítico de contaminantes que marca la normativa.**

4. AUTORIDAD COMPETENTE DEL CONTROL:

La autoridad competente del control es la Consejería de Sanidad del Gobierno de Cantabria, y dentro de su estructura orgánica el Servicio de Seguridad Alimentaria, adscrito a la Dirección General de Salud Pública.

5. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL.

5.1 Naturaleza del control. Métodos y técnicas.

La actividad de control oficial prevista en este programa, relativa al muestreo para análisis, conlleva la elaboración de un **programa operativo de muestreo**. Los criterios a ponderar para su elaboración, sin perjuicio de la utilización de otros que se estimen convenientes, son los siguientes:

1º) Para elegir el parámetro, se priorizarán las actuaciones en función de los siguientes criterios:

- Datos de informes AESAN, informes EFSA, otros informes
- Datos de controles oficiales anteriores en Cantabria, incluyendo datos disponibles de otras CCAA.
- Informes y publicaciones de Cantabria y otros informes científicos.
- Datos de controles oficiales en producción primaria.
- Datos de otras autoridades competentes.
- Datos de percepción del riesgo por los consumidores.

2º) Para elegir los alimentos a investigar se priorizará en función de los siguientes criterios:

- Alimentos consumidos en mayor cantidad por lactantes y niños de corta edad.
- Alimentos con incumplimientos en controles anteriores, implicados en alertas, etc.
- Alimentos de mayor consumo en Cantabria. Ver programa de alimentación saludable y actividad física en la infancia y la adolescencia de Cantabria
- Alimentos de mayor producción en Cantabria.
- Datos de controles oficiales anteriores en Cantabria, incluyendo datos disponibles de otras CCAA.
- La información disponible de otras Autoridades Competentes.
- El modelo de dieta española para la determinación de la exposición al consumidor a sustancias químicas. (AESAN. 30 mayo de 2006.Rev-1)

3º) Para elegir los establecimientos de recogida de muestras:

- Establecimientos con incumplimientos de controles anteriores, sobre todo en el sistema de validación y/o verificación del APPCC.
- Establecimientos implicados en alertas alimentarias.

En las unidades de control programadas, sin perjuicio de otras actuaciones, se realizará: Toma de **muestras oficiales** programada para análisis.

En los controles oficiales que se lleven a cabo cuando hay información previa debido a alertas o no conformidades anteriores, se realizará un **muestreo reglamentario conforme al RD 1945/1983** de 22 de junio por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria

Los **métodos de muestreo** serán los que establezca la legislación existente en función del tipo de contaminante. Los métodos y técnicas utilizadas para el control oficial utilizados en este programa, según definiciones recogidas en el Reglamento CE nº 882/2004 son los siguientes:

- 1º- Para la correcta identificación de la muestra:
 - **Control documental:** el examen de la documentación comercial, y si procede, de los documentos que acompañan a la partida conforme a la legislación sobre alimentos.
 - **Control identificativo:** la inspección visual para confirmar que los certificados u otros documentos que acompañan a la partida coinciden con el etiquetado y el contenido de la misma.
- 2º- Para verificar si se cumple la legislación sobre alimentos:
 - **Muestreo para análisis.**

5.2. Punto de control.

Se determinará en función del tipo de contaminante.

5.3. Frecuencia de de los controles.

Los controles oficiales se realizarán:

- De forma habitual, periódica y programada.
- En aquellos supuestos que exista indicios de irregularidad.

5.4. Incumplimientos.

Se define, a efectos del PLAN NACIONAL DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA 2011-2015 y PLANSAC 2011-2015, como aquella no conformidad con la normativa, que influye o es probable que influya sobre la seguridad del producto, los que implica la adopción de medias para corregirlo.

Son incumplimientos de este programa:

- Que las muestras oficiales analizadas contengan contaminantes en niveles superiores a los establecidos en la normativa y que llevan asociadas una o varias de las siguientes medidas:

Medidas a adoptar	
<p>Medidas sobre el producto:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Retirada del mercado ○ Generación de una alerta ○ Otras medidas 	<p>Medidas sobre el establecimiento:</p> <p>En todos los casos, y en función de si la empresa es responsable o no, de la naturaleza y el riesgo del peligro constatado, podrán adoptarse otras medidas como:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Propuesta de apertura de expediente sancionador ○ Suspensión de actividad ○ Apercibimiento, requerimiento ○ Otras medidas.

El resto de incumplimientos con la normativa orientada a prevención peligros relativos a contaminantes en los alimentos, se computará en el programa 2.

6. EVALUACIÓN.

Está prevista una evaluación interna de cada programa como mecanismo para verificar la eficacia de los controles oficiales. Esta información se utilizará para su mejora continua. Se van a realizar dos tipos de chequeos:

- Uno de tipo **cuantitativo**: mediante revisiones de los criterios utilizados y las actuaciones realizadas. Se va a autoevaluar:
 - El enfoque, diseño, criterios aplicados de procedimientos, instrucciones técnicas, informes y documentos, fomentando el intercambio de opiniones y experiencias entre los participantes en el programa, mediante métodos participativos.
 - La ejecución: Supervisión de todas las actividades de control oficial: ejecución de los controles, actuaciones derivadas de los controles oficiales (adopción de medidas.)
- Uno de tipo **cuantitativo**: mediante la revisión de los indicadores de actividad o cumplimiento y de resultados. Los datos a analizar se concretan en los siguientes indicadores

Línea Estratégica	Objetivos Estratégicos	Actividades	Objetivos del programa	Denominación de los Indicadores
Gestión de riesgos: control de los peligros químicos	Minimizar la presencia y exposición de los consumidores a los peligros químicos en los alimentos	Continuar con el programa de control de contaminantes en los alimentos.	Aumentar/Mantener la tasa de conformidad de los productos alimenticios con la normativa sobre contaminantes en alimentos	Tasa de conformidad anual (Por sectores y contaminantes)
				Cumplimiento de programa operativo de muestreo
			Aumentar la sensibilización de los operadores de empresa alimentaria.	Acciones disponibles
Comunicación de riesgos	OG 11 Y 12: Conseguir que los ciudadanos y operadores económicos tengan un adecuado conocimiento en temas de seguridad alimentaria	Divulgar información adecuada y objetiva en materia de seguridad alimentaria a todos los participantes en la cadena alimentaria.	Aumentar y mejorar la información de los operadores de la cadena alimentaria relacionada con este programa.	Nº divulgaciones realizadas
				Nº divulgaciones actualizadas
			Aumentar y mejorar la información de los consumidores relacionada con este programa.	Nº divulgaciones realizadas
				Nº divulgaciones actualizadas

PROGRAMA 5: CONTROL DE CONTAMINANTES.

Línea Estratégica	Objetivos Estratégicos	Actividades	Objetivos del programa	Denominación de los Indicadores
Aseguramiento de la eficacia de los controles y servicios de control oficial	Mejorar la eficacia de los controles oficiales: asegurar que las actuaciones de la cadena alimentaria se realicen conforme a los principios de calidad y mejora continua.	Revisar el enfoque la adecuación y los criterios definidos en los procedimientos Disponer y ejecutar un sistema de supervisión de las actuaciones de Control oficial.	Mejorar las actuaciones de control oficial establecimientos alimentarios, velando por una ejecución y coherente homogénea.	Métodos participativos previstos
				procedimientos normalizados elaborados relacionados con el programa
				Procedimientos revisados relacionados con el programa.
				Cumplimiento programa supervisión
				Acciones de mejora definidas
	Acciones de mejora implantadas			
	Mejorar la eficacia de los controles oficiales: Asegurar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.	Ejecutar medidas ante no conformidades con la normativa, para garantizar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.	Asegurar que el 100% de las empresas con incumplimientos constatados son objeto de medidas administrativas para corregirlas.	Presión administrativa coercitiva (Clausuras, cierres, suspensiones)
				Nº de retiradas del mercado
				Nº alertas generadas
	Emprender acciones para asegurar la eficacia de los servicios de control: coordinación, cooperación, colaboración	Disponer de órganos y mecanismos o procesos de coordinación y cooperación	Mejorar la coordinación y cooperación con otras autoridades competentes.	Presión administrativa sancionadora
% Correcciones efectivas				
				Propuestas de efectuadas
				Nº de reuniones



**GOBIERNO
de
CANTABRIA**

CONSEJERÍA DE SANIDAD

Dirección General de Salud Pública

PROGRAMA 6

CONTROL DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN LOS ALIMENTOS

INDICE:

6. MARCO DE ACTUACIÓN

7. OBJETIVOS

8. ACTIVIDADES

9. AUTORIDAD COMPETENTE DEL CONTROL

10. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL.

5.1. Naturaleza del control. Métodos o técnicas utilizadas para el control oficial.

5.2. Punto de control.

5.3. Frecuencia de los controles.

5.4. Procedimientos establecidos documentalmente.

5.5. Incumplimientos

6 EVALUACIÓN

1. MARCO DE ACTUACIÓN:

La producción y el consumo de productos vegetales y animales, tiene gran importancia en la Unión Europea. El rendimiento de la producción vegetal se ve afectado por organismos nocivos. Una de las formas de protección de los vegetales contra los efectos de los organismos nocivos consiste en el uso de sustancias activas en los productos fitosanitarios. Sin embargo, su uso puede dar lugar a la presencia de residuos en los productos vegetales tratados y en los animales alimentados con estos productos, bien directamente o a través de los piensos.

Dado que la salud de los consumidores debe primar sobre la protección fitosanitaria, es necesario velar para que tales residuos no estén presentes en cantidades que supongan un riesgo inaceptable para las personas.

Los LMR (Límites Máximos de Residuos) deben establecerse en el nivel más bajo posible según las buenas prácticas agrícolas para cada plaguicida, con el objetivo de **proteger a grupos vulnerables como los niños y los no nacidos.**

En el R.D. 1749/98 se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos, estableciéndose las frecuencias de muestreo para determinar el contenido de diferentes contaminantes, entre ellos plaguicidas, en productos de origen animal (animales de abasto, aves de corral, animales de la acuicultura, leche, miel y carne de conejo y caza). Estos controles forman parte del marco de actuación del programa 9.

El Programa Nacional de Control de plaguicidas en la Cadena Alimentaria, esta compuesto por:

- El Programa Coordinado de la Unión Europea
- Otros muestreos efectuados por las Autoridades competentes.

Los EEMM han de establecer programas de vigilancia nacionales de control residuos de plaguicidas, que se actualizaran cada año, basados en la evaluación del riesgo, a fin de garantizar que el grado de exposición de los consumidores a residuos de plaguicidas se encuentra dentro de los límites aceptables. La información de dichos controles debe ser presentada anualmente.

http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/residuos_plaguicidas.shtml

2. OBJETIVOS:

OBJETIVOS DE IMPACTO:

- 1) **Aumentar/mantener la tasa de conformidad de los productos alimenticios con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de plaguicidas,** establecidos en la normativa.
- 2) **Evitar que se pongan en el mercado productos alimenticios que presenten residuos de plaguicidas no autorizados.**
- 3) Aumentar la sensibilización de los operadores de empresa alimentaria en materias relacionadas con el programa.

OBJETIVOS OPERACIONALES:

- 4) Aumentar y mejorar información de los operadores de la cadena alimentaria relacionada con este programa.
- 5) Aumentar y mejorar información de los consumidores relacionada con este programa.
- 6) Asegurar que el 100% de las empresas alimentarias con incumplimientos constatados, son objeto de medidas administrativas para corregirlas.
- 7) Asegurar que las medidas administrativas adoptadas son eficaces.
- 8) **Mejorar las actuaciones** de control oficial sobre establecimientos alimentarios, a partir de la detección de posibilidades de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados, velando por introducir principios de **calidad** de las actuaciones que asegure una ejecución coherente y homogénea del control oficial.
- 9) **Mejorar la coordinación y cooperación** con otras autoridades competentes.

3. ACTIVIDADES:

Actividades
1. Comprobar, mediante muestro para análisis, que los productos alimenticios susceptibles de poseer residuos de plaguicidas, cumplen los LMR plaguicidas establecidos en la normativa: Toma de muestras oficial programada para análisis.
2. Comprobar que los productos alimenticios no presentan residuos de plaguicidas no autorizados.
3. Realizar campañas divulgativas: Elaborar folletos, informes, cursos jornadas, reuniones, cuñas radio-TV, etc. para los consumidores y operadores de la cadena alimentaria.
4. Definir, ejecutar medidas administrativas ante no conformidades para garantizar el cumplimiento de la normativa por parte de los operadores económicos.
5. Identificar las medidas administrativas más eficaces.
6. Revisar, o en su caso elaborar, procedimientos normalizados de trabajo, instrucciones y otros documentos relacionados con el programa, detectando posibilidades de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados. Se revisará el diseño de procedimientos, instrucciones técnicas, informes y documentos, fomentando el intercambio de opiniones y experiencias entre los participantes en el programa, mediante métodos participativos.

7. Supervisar las actividades de control oficial para detectar puntos fuertes y áreas de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados.
8. Realizar cursos, jornadas, reuniones para informar/formación del personal, unificar criterios.
9. Identificar y proponer procedimientos de coordinación con otras Autoridades Competentes.

Actividades a desarrollar en programa nº 2

Que los establecimientos que fabrican productos alimenticios susceptibles de poseer residuos de plaguicidas tienen establecido un sistema APPCC o requisitos previos, en el que se contemple el control del contenido de estos residuos y las medidas correctoras en caso de superarse los límites establecidos.

Comprobar que las empresas alimentarias **tienen establecido un sistema de validación y verificación de buenas prácticas de higiene (prerrequisitos) y autocontrol, en el que se contemple el control analítico de plaguicidas que marca la normativa.**

4. AUTORIDAD COMPETENTE DEL CONTROL:

La autoridad competente del control es la Consejería de Sanidad del Gobierno de Cantabria, y dentro de su estructura orgánica el Servicio de Seguridad Alimentaria, adscrito a la Dirección General de Salud Pública.

5. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL.

5.1 Naturaleza del control. Métodos y técnicas.

Atendiendo a la subdivisión prevista en el programa Nacional, este programa se divide en dos subprogramas:

1. Subprograma de vigilancia informativa:

Se lleva a cabo cuando no existe información que haga sospechar la existencia de incumplimientos en los establecimientos seleccionados, eligiéndose los puntos a muestrear en los programas de Control, con vistas a disponer de información sobre la situación de los productos, establecer un control que permita, en su caso, la no puesta en el mercado de productos que superen los LMRs y establecer prioridades para sucesivos programas de control. En este caso el muestreo puede ser prospectivo o reglamentario.

Atendiendo a la normativa de aplicación, deben muestrearse los residuos de plaguicidas especificados para cada año en cada uno de los alimentos, y además debe incluirse también el muestreo de los siguientes tipos de alimentos: alimentos procesados, orgánicos o ecológicos, alimentos infantiles y otros.

La toma de muestras se realizará conforme a lo previsto en el R.D. 290/2003, de 7 de marzo, que transpone la Directiva 2002/63/CE.

2. Subprograma de obligado seguimiento o de Intervención (control sospechoso):

Tiene por objeto confirmar y evitar la puesta en circulación de lotes que por cualquiera de las circunstancias siguientes se consideren sospechosas:

- Por haber dado resultados positivos en la fase informativa, en aquellos casos en el que el muestreo se hubiese sido prospectivo.
- Por haber recibido notificación de que exceden los LMRs desde otra CA
- Por haber recibido comunicación a través del SCIRI

En este caso, se realizará un **muestreo reglamentario conforme al RD 1945/1983** de 22 de junio por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

La actividad de control oficial prevista en este programa, relativa al muestreo para análisis del **subprograma de vigilancia informativa**, conlleva la elaboración de un **programa operativo de muestreo**. Los criterios a ponderar para su elaboración, sin perjuicio de la utilización de otros que se estimen convenientes, son los siguientes:

1º) Para elegir el parámetro, se priorizarán las actuaciones en función de los siguientes criterios:

- Datos de informes AESAN, informes EFSA, otros informes
- Datos de controles oficiales anteriores en Cantabria, incluyendo datos disponibles de otras CCAA.
- Informes y publicaciones de Cantabria y otros informes científicos.
- Datos de controles oficiales en producción primaria.
- Datos de otras autoridades competentes
- Datos de percepción del riesgo por los consumidores.

2º) Para elegir los alimentos a investigar se priorizará en función de los siguientes criterios:

- Alimentos consumidos en mayor cantidad por lactantes y niños de corta edad.
- Alimentos con incumplimientos en controles anteriores, implicados en alertas, etc.
- Alimentos de mayor consumo en Cantabria. Ver programa de alimentación saludable y actividad física en la infancia y la adolescencia de Cantabria
- Alimentos de mayor producción en Cantabria.
- Las matrices de muestra previstas para el año 2012 en el REGLAMENTO (CE) N o 901/2009 DE LA COMISIÓN de 28 de septiembre de 2009 relativo a un programa comunitario plurianual coordinado de control para 2010, 2011 y 2012 destinado a garantizar el respeto de los límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos de origen vegetal y animal o sobre los mismos, así como a evaluar el grado de exposición de los consumidores a estos residuos.
- La información de resultados de muestreos oficiales.
- La información disponible de otras Autoridades Competentes.
- El modelo de dieta española para la determinación de la exposición al consumidor a sustancias químicas. (AESAN. 30 mayo de 2006. Rev-1)

- 3º) Para elegir los establecimientos de recogida de muestras:
- Establecimientos con incumplimientos de controles anteriores, sobre todo en el sistema de validación y/o verificación del APPCC.
 - Establecimientos implicados en alertas alimentarias.

Los métodos y técnicas utilizadas para el control oficial utilizados en este programa, según definiciones recogidas en el Reglamento CE nº 882/2004 son los siguientes:

1º- Para la correcta identificación de la muestra:

- **Control documental:** el examen de la documentación comercial, y si procede, de los documentos que acompañan a la partida conforme a la legislación sobre alimentos.
- **Control identificativo:** la inspección visual para confirmar que los certificados u otros documentos que acompañan a la partida coinciden con el etiquetado y el contenido de la misma.

2º- Para verificar si se cumple la legislación sobre alimentos:

- **Muestreo para análisis.**

5.2. Punto de control.

Pertenecientes a los sectores que aparecen en la siguiente tabla:

SECTOR
PRODUCTOS VEGETALES
CEREALES
PROCESADOS (DISTINTOS INFANTILES)
ALIMENTOS INFANTILES

5.3. Frecuencia de de los controles.

Los controles oficiales se realizarán:

- De forma habitual, periódica y programada.
- En aquellos supuestos que exista indicios de irregularidad. En este caso, las inspecciones tendrán la consideración de no programadas y podrán comprender actuaciones diversas, tales como investigación de una alerta, denuncia, notificación de otra CCAA, no conformidades con la normativa detectadas en controles oficiales del programa de autocontrol, sobre todo en el sistema de verificación, validación y otros.

5.4. Incumplimientos.

Se define, a efectos del PLAN NACIONAL DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA 2011-2015, como aquella no conformidad con la normativa, que influye o es probable que influya sobre la seguridad del producto, los que implica la adopción de medias para corregirlo.

Son incumplimientos de este programa:

- Que las muestras oficiales analizadas contengan plaguicidas en niveles superiores a los LMR establecidos en la normativa o contengan plaguicidas no autorizados, y que lleven aparejadas alguna una o varias de las siguientes medidas:

Medidas a adoptar	
<p>Medidas sobre el producto:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Generación de una alerta ○ Retirada del mercado ○ Otras medidas 	<p>Medidas sobre el establecimiento: En todos los casos, y en función de si la empresa es responsable o no, de la naturaleza y el riesgo del peligro constatado, podrán adoptarse medidas como:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Propuesta de apertura de expediente sancionador ○ Suspensión de actividad ○ Apercibimiento, requerimiento ○ Otras medidas.

El resto de incumplimientos con la normativa orientada a prevención peligros relativos a contaminantes en los alimentos, se computará en el programa 2.

6. EVALUACIÓN.

Está prevista una evaluación interna de cada programa como mecanismo para verificar la eficacia de los controles oficiales. Esta información se utilizará para su mejora continua. Se van a realizar dos tipos de chequeos:

- Uno de tipo **cuantitativo:** mediante revisiones de los criterios utilizados y las actuaciones realizadas. Se va a autoevaluar:
 - El enfoque, diseño, criterios aplicados de procedimientos, instrucciones técnicas, informes y documentos, fomentando el intercambio de opiniones y experiencias entre los participantes en el programa, mediante métodos participativos.
 - La ejecución: Supervisión de todas las actividades de control oficial: ejecución de los controles, actuaciones derivadas de los controles oficiales (adopción de medidas.)
- Uno de tipo **cuantitativo:** mediante la revisión de los indicadores de actividad o cumplimiento y de resultados. Los datos a analizar se concretan en los siguientes indicadores

Línea Estratégica	Objetivos Estratégicos	Actividades	Objetivos del programa	Denominación de los Indicadores
Gestión de riesgos: control de los peligros químicos	Minimizar la presencia y exposición de los consumidores a los peligros químicos en los alimentos	Continuar con el programa de control de plaguicidas en los alimentos.	Aumentar/Mantener la tasa de conformidad de los productos alimenticios con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de plaguicidas.	Tasa de conformidad anual
			Evitar que se pongan en el mercado productos alimenticios que presenten residuos de plaguicidas no autorizados.	Cumplimiento de programa operativo de muestreo
			Aumentar la sensibilización de los operadores de empresa alimentaria.	Acciones disponibles

PROGRAMA 6: CONTROL DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN LOS ALIMENTOS.

Línea Estratégica del plan	Objetivos Estratégicos	Actividades	Objetivos del programa	Denominación de los Indicadores del programa
Comunicación de riesgos	OG 11 Y 12: Conseguir que los ciudadanos y operadores económicos tengan un adecuado conocimiento en temas de seguridad alimentaria	Divulgar información adecuada y objetiva en materia de seguridad alimentaria a todos los participantes en la cadena alimentaria.	Aumentar y mejorar la información de los operadores de la cadena alimentaria relacionada con este programa.	Nº divulgaciones realizadas
				Nº divulgaciones actualizadas
			Aumentar y mejorar la información de los consumidores relacionada con este programa.	Nº divulgaciones realizadas
				Nº divulgaciones actualizadas
Aseguramiento de la eficacia de los controles y servicios de control oficial	Mejorar las actuaciones sobre establecimientos alimentarios, velando por una ejecución eficaz, transparente, coherente y homogénea del control oficial.	Revisar el enfoque la adecuación y los criterios definidos en los procedimientos Disponer y ejecutar un sistema de supervisión de las actuaciones de Control oficial.	Mejorar las actuaciones de control oficial sobre establecimientos alimentarios.	Métodos participativos previstos
				procedimientos normalizados elaborados relacionados con el programa
				Procedimientos revisados relacionados con el programa.
				Cumplimiento programa supervisión
				Acciones de mejora definidas
				Acciones de mejora implantadas
	Mejorar la eficacia de los controles oficiales: Asegurar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.	Ejecutar medidas ante no conformidades con la normativa, para garantizar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.	Asegurar que el 100% de las empresas con incumplimientos constatados son objeto de medidas administrativas para corregirlas.	Presión administrativa coercitiva (Clausuras, cierres, suspensiones)
				Nº de retiradas del mercado
				Nº alertas generadas
				Presión administrativa sancionadora
Mejorar la eficacia de los controles oficiales: coordinación, cooperación, colaboración	Disponer de órganos y mecanismos o procesos de coordinación y cooperación	Mejorar la coordinación y cooperación con otras autoridades competentes.	Presión administrativa disuasoria total (requerimientos)	
			% Correcciones efectivas	
			Propuestas de efectuadas	
			Nº de reuniones	



**GOBIERNO
de
CANTABRIA**

CONSEJERÍA DE SANIDAD

Dirección General de Salud Pública

PROGRAMA 7

CONTROL DE INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN LOS ALIMENTOS (ADITIVOS, AROMAS, ENZIMAS Y COADYUVANTES TECNOLÓGICOS)

INDICE:

1. MARCO DE ACTUACIÓN

2. OBJETIVOS

3. ACTIVIDADES

4. AUTORIDAD COMPETENTE DEL CONTROL

5. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL.

5.1. Naturaleza del control. Métodos o técnicas utilizadas para el control oficial.

5.2. Punto de control.

5.3. Frecuencia de los controles.

5.4. Procedimientos establecidos documentalmente.

5.5. Incumplimientos

6 EVALUACIÓN

1. MARCO DE ACTUACIÓN:

Los **aditivos alimentarios** son sustancias que normalmente no se consumen como alimentos en sí mismos, sino que se añaden intencionadamente a los alimentos con las siguientes funciones tecnológicas: Edulcorantes, colorantes, conservadores, antioxidantes, soportes, acidulantes, correctores de la acidez, antiaglomerantes, antiespumantes, agentes de carga, emulgentes, sales de fundido, endurecedores, potenciadores del sabor, espumantes, gelificantes, agentes de recubrimiento, humectantes, almidones modificados, gases de envasado, gases propelentes, gasificantes, secuestrantes, estabilizantes, espesantes y agentes de tratamiento de harinas.

El uso de aditivos debe ser seguro para los consumidores, responder a una necesidad tecnológica y no inducir a error al consumidor. Por ello, la normativa comunitaria de aplicación establece:

- Listas de aditivos autorizados.
- Condiciones de utilización de los aditivos alimentarios
- Normas para el etiquetado de los aditivos alimentarios vendidos como tales.

Los **aromas** son productos no destinados a consumo como tales y que se añaden a los alimentos para darles un olor o sabor o para modificar su olor o sabor.

El uso de aromas debe ser seguro para los consumidores y no inducir a error al consumidor. Por ello, la normativa comunitaria de aplicación establece:

- Listas de aromas autorizados.
- Condiciones de utilización de los aromas y los ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes en los alimentos
- Normas para el etiquetado de los aromas.

Los **coadyuvantes tecnológicos** son sustancias que no se consumen como alimento en sí, pero que se utilizan intencionadamente en la transformación de alimentos y que solo permanecen en el producto final como residuos sin efecto tecnológico.

Los **enzimas alimentarios** son productos obtenidos a partir de plantas, animales o microorganismos, capaces de catalizar una reacción bioquímica específica y que se añaden a los alimentos con un fin tecnológico en cualquier fase de la fabricación, transformación, preparación, tratamiento, envasado, transporte o almacenamiento.

El uso de enzimas debe ser seguro para los consumidores y no inducir a error al consumidor. Por ello, la normativa comunitaria de aplicación establece:

- Listas de enzimas alimentarias autorizadas.
- Condiciones de utilización de las enzimas en los alimentos
- Normas para el etiquetado de las enzimas alimentarias vendidas como tales

<http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/subseccion/general.shtml>

2. OBJETIVOS:

OBJETIVOS DE IMPACTO:

- 1) **Aumentar/Mantener la tasa de conformidad** de los productos alimenticios con la normativa la normativa sobre ingredientes tecnológicos (aditivos, aromas, enzimas y coadyuvantes tecnológicos) en los alimentos.

2) Evitar que se pongan en el mercado productos alimenticios que presenten ingredientes tecnológicos no autorizados.

3) Aumentar la sensibilización de los operadores de empresa alimentaria en materias relacionadas con el programa.

OBJETIVOS OPERACIONALES:

4) Aumentar y mejorar información de los operadores de la cadena alimentaria relacionada con este programa.

5) Aumentar y mejorar información de los consumidores relacionada con este programa.

6) Asegurar que el 100% de las empresas alimentarias con incumplimientos constatados, son objeto de medidas administrativas para corregirlas.

7) Asegurar que las medidas administrativas adoptadas son eficaces.

8) **Mejorar las actuaciones** de control oficial sobre establecimientos alimentarios, a partir de la detección de posibilidades de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados, velando por introducir principios de **calidad** de las actuaciones que asegure una ejecución transparente y homogénea del control oficial.

9) **Mejorar la coordinación y cooperación** con otras autoridades competentes.

3. ACTIVIDADES:

Actividades
1. Comprobar, mediante muestreo oficial para análisis que los operadores de la empresa alimentaria cumplen la normativa relativa a ingredientes tecnológicos (aditivos, aromas y coadyuvantes tecnológicos) , es decir, que adoptan las medidas necesarias para controlar el peligro químico y garantizar la aptitud para el consumo de los alimentos. Se plantean las siguientes líneas de actuación: a) Que los productos alimenticios dispuestos para su comercio, no contengan aditivos y aromas en niveles superiores a los establecidos por la legislación. b) Que los productos alimenticios dispuestos para su comercio, no contengan aditivos, coadyuvantes y aromas no autorizados .
2. Realizar campañas divulgativas: Elaborar folletos, informes, cursos jornadas, reuniones, cuñas radio-TV, etc. para los consumidores y operadores de la cadena alimentaria.
3. Definir, ejecutar medidas administrativas ante no conformidades para garantizar el cumplimiento de la normativa por parte de los operadores económicos.
4. Identificar las medidas administrativas más eficaces.

5. Revisar , o en su caso elaborar, procedimientos normalizados de trabajo , instrucciones y otros documentos relacionados con el programa, detectando posibilidades de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados. Se revisará el diseño de procedimientos, instrucciones técnicas, informes y documentos, fomentando el intercambio de opiniones y experiencias entre los participantes en el programa, mediante métodos participativos.
6. Supervisar las actividades de control oficial para detectar puntos fuertes y áreas de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados.
7. Realizar cursos, jornadas, reuniones para informar/formación del personal, unificar criterios.
8. Identificar y proponer procedimientos de coordinación con otras Autoridades Competentes.

Actividades a desarrollar en programa nº 2

- Que los operadores económicos que **elaboran** ingredientes tecnológicos (aditivos, aromas y coadyuvantes tecnológicos) tienen establecido un **sistema APPCC**.
- Que los operadores económicos que **emplean** ingredientes tecnológicos (aditivos, aromas y coadyuvantes tecnológicos) tienen establecido un **sistema APPCC**, en el que se contemple el análisis y control de dichos peligros químicos.

4. AUTORIDAD COMPETENTE DEL CONTROL:

La autoridad competente del control es la Consejería de Sanidad del Gobierno de Cantabria, y dentro de su estructura orgánica el Servicio de Seguridad Alimentaria, adscrito a la Dirección General de Salud Pública.

5. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL.

5.1 Naturaleza del control. Métodos y técnicas.

La actividad de control oficial prevista en este programa, conlleva la elaboración de un **programa operativo de muestreo**. Los criterios a ponderar para su elaboración, sin perjuicio de la utilización de otros que se estimen convenientes, son los siguientes:

- 1º) Para elegir el parámetro, se priorizarán las actuaciones en función de los siguientes criterios:
 - Datos de informes AESAN, informes EFSA, otros informes
 - Incumplimientos en controles anteriores, implicados en alertas, etc
 - Datos de controles oficiales anteriores en Cantabria, incluyendo datos disponibles de otras CCAA.

- Informes y publicaciones de Cantabria y otros informes científicos.
- Datos de otras autoridades competentes
- Datos de percepción del riesgo por los consumidores.

2º) Para elegir los alimentos a investigar se priorizará en función de los siguientes criterios:

- Alimentos consumidos en mayor cantidad por niños.
- Alimentos con incumplimientos en controles anteriores, implicados en alertas, etc.
- Datos de controles oficiales anteriores en Cantabria, incluyendo datos disponibles de otras CCAA.
- Alimentos de mayor consumo en Cantabria. Ver programa de alimentación saludable y actividad física en la infancia y la adolescencia de Cantabria
- Alimentos de mayor producción en Cantabria.
- La información disponible de otras Autoridades Competentes.
- El modelo de dieta española para la determinación de la exposición al consumidor a sustancias químicas. (AESAN. 30 mayo de 2006. Rev-1)

3º) Para elegir los establecimientos de recogida de muestras:

- Establecimientos con incumplimientos de controles anteriores, sobre todo en el sistema de validación y/o verificación del APPCC.
- Establecimientos implicados en alertas alimentarias.
- Establecimientos con mayor valoración de riesgo.

En las unidades de control programadas, sin perjuicio de otras actuaciones, se realizará: Toma de **muestras oficiales** programada para análisis.

En los controles oficiales que se lleven a cabo cuando hay información previa debido a alertas o incumplimientos anteriores, se realizará un **muestreo reglamentario conforme al RD 1945/1983** de 22 de junio por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

Los métodos y técnicas utilizadas para el control oficial utilizados en este programa, según definiciones recogidas en el Reglamento CE nº 882/2004 son los siguientes:

1º- Para la correcta identificación de la muestra:

- **Control documental:** el examen de la documentación comercial, y si procede, de los documentos que acompañan a la partida conforme a la legislación sobre alimentos.
- **Control identificativo:** la inspección visual para confirmar que los certificados u otros documentos que acompañan a la partida coinciden con el etiquetado y el contenido de la misma.

2º- Para verificar si se cumple la legislación sobre alimentos:

- **Muestreo para análisis.**

5.2. Punto de control.

Es el punto de la cadena alimentaria donde se va a ejecutar el programa de control y está definido por la intersección de la fase y el sector de la cadena alimentaria:

SECTORES	FASES
1: Carne y derivados	Fabricante / Elaborador (F); Envasador (E); Almacenista distribuidor (A); Minorista (M); Otros (O): establecimientos mayoristas, lonjas y mataderos
2: Pescados, moluscos bivalvos y derivados	
3: Huevos y derivados	
4: Leche y derivados	
5: Grasas comestibles, excepto mantequilla	
6: Harinas y derivados	
7: Vegetales y derivados	
8: Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	
9: Condimentos y especias	
10: Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y sus derivados	
11: Comidas preparadas y cocinas centrales	
12: Alimentación especial y complementos alimenticios	
13: Aguas de bebida envasadas	
14: Helados	
15: Bebidas no alcohólicas	
16: Bebidas alcohólicas	
17: Aditivos, aromas y coadyuvantes	
19: Establecimiento polivalente	

5.3. Frecuencia de los controles.

Los controles oficiales se realizarán:

- De forma habitual, periódica y programada.
- En aquellos supuestos que exista indicios de irregularidad. En este caso, las inspecciones tendrán la consideración de no programadas y podrán comprender actuaciones diversas, tales como investigación de una alerta, denuncia, notificación de otra CCAA, no conformidades con la normativa detectadas en controles oficiales del programa de autocontrol, sobre todo en el sistema de verificación, validación.

5.4. Incumplimientos.

Se define, a efectos del PLAN NACIONAL DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA 2011-2015, como aquella no conformidad con la normativa, que influye o es probable que influya sobre la seguridad del producto, los que implica la adopción de medias para corregirlo.

Son incumplimientos de este programa:

- Que las muestras oficiales analizadas contengan ingredientes tecnológicos en niveles superiores a los establecidos en la normativa o contengan ingredientes tecnológicos no autorizados, los que lleva aparejada alguna una o varias de las siguientes medidas:

Medidas a adoptar	
<p>Medidas sobre el producto:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Generación de una alerta ○ Retirada del mercado ○ Otras medidas 	<p>Medidas sobre el establecimiento:</p> <p>En todos los casos, y en función de si la empresa es responsable o no, de la naturaleza y el riesgo del peligro constatado, podrán adoptarse otras medidas como:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Propuesta de apertura de expediente sancionador ○ Suspensión de actividad ○ Apercibimiento, requerimiento ○ Otras medidas.

El resto de incumplimientos con la normativa orientada a prevención peligros relativos a contaminantes en los alimentos, se computará en el programa 2.

6. EVALUACIÓN.

Está prevista una evaluación interna de cada programa como mecanismo para verificar la eficacia de los controles oficiales. Esta información se utilizará para su mejora continua. Se van a realizar dos tipos de chequeos:

- Uno de tipo **cualitativo**: mediante revisiones de los criterios utilizados y las actuaciones realizadas. Se va a autoevaluar:
 - El enfoque, diseño, criterios aplicados de procedimientos, instrucciones técnicas, informes y documentos, fomentando el intercambio de opiniones y experiencias entre los participantes en el programa, mediante métodos participativos.
 - La ejecución: Supervisión de todas las actividades de control oficial: ejecución de los controles, actuaciones derivadas de los controles oficiales (adopción de medidas.)
- Uno de tipo **cuantitativo**: mediante la revisión de los indicadores de actividad o cumplimiento y de resultados. Los datos a analizar se concretan en los siguientes indicadores

Línea Estratégica	Objetivos Estratégicos	Actividades	Objetivos del programa	Denominación de los Indicadores
Gestión de riesgos: control de los peligros químicos	Minimizar la presencia y exposición de los consumidores a los peligros químicos en los alimentos	Continuar con el programa de control de ingredientes tecnológicos.	Aumentar/Mantener la tasa de conformidad de los productos alimenticios con la normativa la normativa sobre ingredientes tecnológicos (aditivos, aromas, enzimas y coadyuvantes tecnológicos) en los alimentos	Tasa de conformidad anual (sectores y fases)
				Cumplimiento de programa operativo de muestreo
			Aumentar la sensibilización de los operadores de empresa alimentaria.	Acciones disponibles

PROGRAMA 7: CONTROL DE INGREDIENTES TECNOLÓGICOS: ADITIVOS, AROMAS, ENZYMAS Y COADYUVANTES TECNOLÓGICOS.

Línea Estratégica del plan	Objetivos Estratégicos	Actividades	Objetivos del programa	Denominación de los Indicadores del programa
Comunicación de riesgos	OG 11 Y 12: Conseguir que los ciudadanos y operadores económicos tengan un adecuado conocimiento en temas de seguridad alimentaria	Divulgar información adecuada y objetiva en materia de seguridad alimentaria a todos los participantes en la cadena alimentaria.	Aumentar y mejorar la información de los operadores de la cadena alimentaria relacionada con este programa.	Nº divulgaciones realizadas
				Nº divulgaciones actualizadas
Aseguramiento de la eficacia de los controles y servicios de control oficial	Mejorar la eficacia de los controles oficiales: asegurar que las actuaciones de la cadena alimentaria se realicen conforme a los principios de calidad y mejora continua.	Revisar el enfoque la adecuación y los criterios definidos en los procedimientos Disponer y ejecutar un sistema de supervisión de las actuaciones de Control oficial.	Mejorar las actuaciones de control oficial sobre establecimientos alimentarios, velando por una ejecución coherente y homogénea.	Métodos participativos previstos
				procedimientos normalizados elaborados relacionados con el programa
				Procedimientos revisados relacionados con el programa.
				Cumplimiento programa supervisión
				Acciones de mejora definidas
				Acciones de mejora implantadas
	Asegurar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.	Ejecutar medidas ante no conformidades con la normativa, para garantizar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.	Asegurar que el 100% de las empresas con incumplimientos constatados son objeto de medidas administrativas para corregirlas.	Presión administrativa coercitiva (Clausuras, cierres, suspensiones)
				Nº de retiradas del mercado
				Nº alertas generadas
				Presión administrativa sancionadora
Asegurar que las medidas administrativas adoptadas son eficaces.	Presión administrativa disuasoria total (requerimientos)	Asegurar que las medidas administrativas adoptadas son eficaces.	% Correcciones efectivas	
Mejorar la eficacia de los controles oficiales: coordinación, cooperación, colaboración	Disponer de órganos y mecanismos o procesos de coordinación y cooperación	Mejorar la coordinación y cooperación con otras autoridades competentes.	Propuestas de efectuadas	
			Nº de reuniones	



**GOBIERNO
de
CANTABRIA**

CONSEJERÍA DE SANIDAD
Dirección General de Salud Pública

PROGRAMA 8

CONTROL DE MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS

INDICE:

1. MARCO DE ACTUACIÓN

2. OBJETIVOS

3. ACTIVIDADES

4. AUTORIDAD COMPETENTE DEL CONTROL

5. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL.

5.1. Naturaleza del control. Métodos o técnicas utilizadas para el control oficial.

5.2. Punto de control.

5.3. Frecuencia de los controles.

5.4. Incumplimientos

6 EVALUACIÓN

1. MARCO DE ACTUACIÓN:

Cualquier material u objeto destinado a entrar en contacto con los alimentos, ha de ser lo suficientemente inerte para evitar que se transfieran sustancias a los alimentos en cantidades que pudieran poner en peligro la salud humana, o pudieran ocasionar una modificación inaceptable de la composición de los productos alimenticios o una alteración de sus características organolépticas.

El uso de materiales en contacto con los alimentos debe ser seguro y no inducir a error al consumidor. Por ello, la normativa comunitaria de aplicación establece:

- Requisitos generales para todos los materiales
- Requisitos especiales para los materiales y objetos activos e inteligentes.
- Medidas específicas para grupos de materiales y objetos, que entre otras, podrán incluir:
 - Listas de sustancias autorizadas para uso en fabricación de materiales y objetos con especificaciones de pureza y condiciones especiales de uso.
 - Límites específicos para la migración de ciertos componentes o grupos de componentes a los alimentos
 - Un límite global para la migración de componentes a los alimentos o su superficie.
 - Disposiciones específicas para garantizar la trazabilidad y etiquetado

http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/materiales_contacto_alimentos.shtml

<http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/caucho.shtml>

http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/materiales_plasticos.shtml

http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/celulosa_regenerada.shtml

<http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/ceramica.shtml>

http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/derivados_epoxidicos.shtml

http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/material_polimerico.shtml

2. OBJETIVOS:

OBJETIVOS DE IMPACTO:

- 1) **Aumentar la tasa de conformidad con la normativa relativa a los límites de cesión / migración establecidos para materiales en contacto con los alimentos.**
- 2) Aumentar la sensibilización de los operadores de empresa alimentaria en materias relacionadas con el programa.

OBJETIVOS OPERACIONALES:

- 3) Aumentar y mejorar información de los operadores de la cadena alimentaria relacionada con este programa.
- 4) Aumentar y mejorar información de los consumidores relacionada con este programa.
- 5) Asegurar que el 100% de las empresas alimentarias con incumplimientos constatados, son objeto de medidas administrativas para corregirlas.
- 6) Asegurar que las medidas administrativas adoptadas son eficaces.

- 7) **Mejorar las actuaciones** de control oficial sobre establecimientos alimentarios, a partir de la detección de posibilidades de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados, velando por introducir principios de **calidad** de las actuaciones que asegure una ejecución transparente y homogénea del control oficial.
- 8) **Mejorar la coordinación y cooperación** con otras autoridades competentes.

3. ACTIVIDADES:

Actividades
<p>1. Comprobar, mediante muestreo oficial para análisis, que los operadores de la empresa alimentaria cumplen la normativa relativa a materiales y objetos destinados a entrar/ o en contacto con alimentos y en concreto: Límites de cesión/ migración y contenido máximo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Materiales plásticos ➤ Cerámica ➤ Celulosa regenerada ➤ Caucho
<p>2. Realizar campañas divulgativas: Web, folletos, informes, cursos jornadas, reuniones, cuñas radio-TV, etc. para los consumidores y operadores de la cadena alimentaria.</p>
<p>3. Definir, ejecutar medidas administrativas ante no conformidades para garantizar el cumplimiento de la normativa por parte de los operadores económicos.</p>
<p>4. Identificar las medidas administrativas más eficaces.</p>
<p>5. Revisar, o en su caso elaborar, procedimientos normalizados de trabajo, instrucciones y otros documentos relacionados con el programa, detectando posibilidades de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados. Se revisará el diseño de procedimientos, instrucciones técnicas, informes y documentos, fomentando el intercambio de opiniones y experiencias entre los participantes en el programa, mediante métodos participativos.</p>
<p>6. Supervisar las actividades de control oficial para detectar puntos fuertes y áreas de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados.</p>
<p>7. Realizar cursos, jornadas, reuniones para informar/formación del personal, unificar criterios.</p>
<p>8. Identificar y proponer procedimientos de coordinación con otras Autoridades Competentes.</p>

Actividades a desarrollar en el programa nº 1

Al ejecutar los controles oficiales previstos en este programa de control general, hay que tener en cuenta que se deberá comprobar

- Comprobar que se garantiza la **trazabilidad** de los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos en todas las fases de su comercialización.
- Que los materiales y objetos destinados que aún no estén en contacto con los alimentos, cuando se comercialicen cumplan la normativa de aplicación, en especial en cuanto al **etiquetado y declaración de conformidad con las normas que le sean aplicables.**

Actividades a desarrollar en programa nº 2

Al ejecutar los controles oficiales previstos en el programa de control de autocontroles, hay que tener en cuenta que se deberá comprobar

C. EN EMPRESAS ALIMENTARIAS QUE EMPLEAN MATERIALES PLÁSTICOS, CERÁMICA O CELULOSA REGENERADA:

- Comprobar que los operadores de empresa alimentaria que **emplean** materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos tienen establecido un **sistema de Buenas prácticas de higiene (prerrequisitos)**:
 - Que los materiales y objetos destinados que aún no estén en contacto con los alimentos, cuando se comercialicen cumplan la normativa de aplicación, en especial en cuanto al **etiquetado y declaración de conformidad con las normas que le sean aplicables.**
- Comprobar que los operadores de empresa alimentaria disponen de un **análisis de peligros y puntos de control crítico**, en el que se contemple el control de posibles peligros químicos con origen en los materiales en contacto con los alimentos utilizados.

D. EN EMPRESAS DE FABRICACIÓN DE MATERIALES PARA CONTACTO CON ALIMENTOS EN GENERAL:

- Comprobar que los operadores de la empresas **que fabriquen o procesen** materiales y objetos destinados a estar en contacto con alimentos, excluyendo la producción de materias primas, se aseguran de que las operaciones de fabricación se lleven a cabo de conformidad con las **buenas prácticas de fabricación**, y establecen y aplican un **sistema de aseguramiento de la calidad eficaz y documentado**, y garantizan su cumplimiento. Además establecerán y mantendrán un **sistema eficaz de control de calidad.**

4. AUTORIDAD COMPETENTE DEL CONTROL:

La autoridad competente del control es la Consejería de Sanidad del Gobierno de Cantabria, y dentro de su estructura orgánica el Servicio de Seguridad Alimentaria, adscrito a la Dirección General de Salud Pública.

5. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL.

5.1 Naturaleza del control. Métodos y técnicas.

La actividad de control oficial prevista en este programa, conlleva la elaboración de un **programa operativo de muestreo**. Los criterios a ponderar para su elaboración, sin perjuicio de la utilización de otros que se estimen convenientes, son los siguientes:

1º) Para elegir el parámetro, se priorizarán las actuaciones en función de los siguientes criterios:

- Datos de informes AESAN, informes EFSA, informes FAO, otros informes
- Incumplimientos en controles anteriores, implicados en alertas, etc.
- Datos de controles oficiales anteriores en Cantabria, incluyendo datos disponibles de otras CCAA.
- Informes y publicaciones de Cantabria y otros informes científicos.
- Datos de otras autoridades competentes
- Datos de percepción del riesgo por los consumidores.

2º) Para elegir los alimentos envasados a investigar se priorizará en función de los siguientes criterios:

- Alimentos consumidos en mayor cantidad por grupos poblacionales de riesgo.
- Alimentos con incumplimientos en controles anteriores, implicados en alertas, etc.
- Datos de controles oficiales anteriores en Cantabria, incluyendo datos disponibles de otras CCAA.
- Alimentos de mayor consumo en Cantabria. Ver programa de alimentación saludable y actividad física en la infancia y la adolescencia de Cantabria
- Alimentos de mayor producción en Cantabria.
- La información disponible de otras Autoridades Competentes.
- El modelo de dieta española para la determinación de la exposición al consumidor a sustancias químicas. (AESAN. 30 mayo de 2006. Rev-1)

3º) Para elegir los establecimientos de recogida de muestras:

- Establecimientos con incumplimientos de controles anteriores, sobre todo en el sistema de validación y/o verificación del APPCC.
- Establecimientos implicados en alertas alimentarias.
- Establecimientos con mayor valoración de riesgo.

En las unidades de control programadas, sin perjuicio de otras actuaciones, se realizará: Toma de **muestras oficiales** programada para análisis, dirigida a comprobar que los operadores de la empresa alimentaria cumplen la normativa relativa a **materiales y objetos destinados a entrar/ o en contacto con alimentos y en concreto:**

MATERIAL	DETERMINACIONES
Plásticos	Migración global / específica
Cerámica	Migración Plomo y cadmio
Celulosa regenerada	Contenido máximo
Caucho	Cesión N-nitrosaminas, sustancias N-nitrosables

En los controles oficiales que se lleven a cabo cuando hay información previa debido a alertas o incumplimientos anteriores, se realizará un **muestreo reglamentario conforme al RD 1945/1983** de 22 de junio por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

En línea con el Plan Nacional, la toma de muestras podrá llevarse a cabo sobre:

- ❖ **Materiales en contacto con alimentos para ser comercializados como tales**, existentes en establecimientos elaboradores, almacenistas-distribuidores de estos productos.
- ❖ **Materiales destinados a contacto con alimentos almacenados en establecimientos elaboradores de otros productos**, a la espera de ser utilizados para el envasado de los productos alimenticios
- ❖ **Alimentos envasados existentes en establecimientos elaboradores, almacenistas-distribuidores y minoristas de todos los sectores.**

Los métodos y técnicas utilizadas para el control oficial utilizados en este programa, según definiciones recogidas en el Reglamento CE nº 882/2004 son los siguientes:

1º- Para la correcta identificación de la muestra:

- **Control documental:** el examen de la documentación comercial, y si procede, de los documentos que acompañan a la partida conforme a la legislación sobre alimentos.
- **Control identificativo:** la inspección visual para confirmar que los certificados u otros documentos que acompañan a la partida coinciden con el etiquetado y el contenido de la misma.

2º- Para verificar si se cumple la legislación sobre alimentos:

- **Muestreo para análisis.**

5.2. Punto de control.

Es el punto de la cadena alimentaria donde se va a ejecutar el programa de control y está definido por la intersección de la fase y el sector de la cadena alimentaria:

SECTORES	FASES
1: Carne y derivados	Fabricante / Elaborador (F);
2: Pescados, moluscos bivalvos y derivados	Envasador (E);
3: Huevos y derivados	Almacenista distribuidor (A);
4: Leche y derivados	Minorista (M);
5: Grasas comestibles, excepto mantequilla	Otros (O): establecimientos
6: Harinas y derivados	mayoristas, lonjas y mataderos
7: Vegetales y derivados	

8: Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	Fabricante / Elaborador (F); Envasador (E); Almacenista distribuidor (A); Minorista (M); Otros (O): establecimientos mayoristas, lonjas y mataderos
9: Condimentos y especias	
10: Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y sus derivados	
11: Comidas preparadas y cocinas centrales	
12: Alimentación especial y complementos alimenticios	
13: Aguas de bebida envasadas	
14: Helados	
15: Bebidas no alcohólicas	
16: Bebidas alcohólicas	
17: Aditivos, aromas y coadyuvantes	
18: Materiales en contacto con alimentos	
19: Establecimiento polivalente	

5.3. Frecuencia de de los controles.

Los controles oficiales se realizarán:

- De forma habitual, periódica y programada.
- En aquellos supuestos que exista indicios de irregularidad.

5.4. Incumplimientos.

Se define, a efectos del PLAN NACIONAL DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA 2011-2015, como aquella no conformidad con la normativa, que influye o es probable que influya sobre la seguridad del producto, los que implica la adopción de medidas para corregirlo.

Son incumplimientos de este programa: que las muestras oficiales que superen los límites de migración o contenido máximo de sustancia establecido, lo que implica que puede **llevar aparejada alguna una o varias de las siguientes medidas:**

Medidas a adoptar	
<p>Medidas sobre el producto:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Generación de una alerta ○ Retirada del mercado ○ Otras medidas 	<p>Medidas sobre el establecimiento:</p> <p>En todos los casos, y en función de si la empresa es responsable o no, de la naturaleza y el riesgo del peligro constatado, podrán adoptarse otras medidas como:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Propuesta de apertura de expediente sancionador ○ Suspensión de actividad ○ Apercibimiento, requerimiento ○ Otras medidas.

El resto de incumplimientos con la normativa orientada a prevención peligros relativos a contaminantes en los alimentos, se computará en el programa 1 ó 2.

6. EVALUACIÓN.

Está prevista una evaluación interna de cada programa como mecanismo para verificar la eficacia de los controles oficiales. Esta información se utilizará para su mejora continua. Se van a realizar dos tipos de chequeos:

- Uno de tipo **cuantitativo**: mediante revisiones de los criterios utilizados y las actuaciones realizadas. Se va a autoevaluar:
 - El enfoque, diseño, criterios aplicados de procedimientos, instrucciones técnicas, informes y documentos, fomentando el intercambio de opiniones y experiencias entre los participantes en el programa, mediante métodos participativos.
 - La ejecución: Supervisión de todas las actividades de control oficial: ejecución de los controles, actuaciones derivadas de los controles oficiales (adopción de medidas.)
- Uno de tipo **cuantitativo**: mediante la revisión de los indicadores de actividad o cumplimiento y de resultados. Los datos a analizar se concretan en los siguientes indicadores

Línea Estratégica del plan	Objetivos Estratégicos	Actividades	Objetivos del programa	Denominación de los Indicadores del programa
Gestión de riesgos: control de los peligros químicos	Minimizar la presencia y exposición de los consumidores a los peligros químicos en los alimentos	Continuar con el programa de control de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.	Aumentar la tasa de conformidad con la normativa relativa a los límites de cesión / migración y contenido máximo establecidos para materiales en contacto con los alimentos.	Tasa de conformidad
				Cumplimiento de frecuencias de control oficial
			Aumentar la sensibilización de los operadores de empresa alimentaria.	Acciones disponibles
Comunicación de riesgos	OG 11 Y 12: Conseguir que los ciudadanos y operadores económicos tengan un adecuado conocimiento en temas de seguridad alimentaria	Divulgar información adecuada y objetiva en materia de seguridad alimentaria a todos los participantes en la cadena alimentaria.	Aumentar y mejorar la información de los operadores de la cadena alimentaria relacionada con este programa.	Nº divulgaciones realizadas
				Nº divulgaciones actualizadas
			Aumentar y mejorar la información de los consumidores relacionada con este programa.	Nº divulgaciones realizadas
				Nº divulgaciones actualizadas

PROGRAMA 8: CONTROL DE MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.

Línea Estratégica del plan	Objetivos Estratégicos	Actividades	Objetivos del programa	Denominación de los Indicadores
Aseguramiento de la eficacia de los controles y servicios de control oficial	Mejorar la eficacia de los controles oficiales: asegurar que las actuaciones de la cadena alimentaria se realicen conforme a los principios de calidad y mejora continua.	Revisar el enfoque la adecuación y los criterios definidos en los procedimientos Disponer y ejecutar un sistema de supervisión de las actuaciones de Control oficial.	Mejorar las actuaciones de control oficial de establecimientos alimentarios.	Métodos participativos previstos
				procedimientos normalizados elaborados relacionados con el programa
				Procedimientos revisados relacionados con el programa.
				Cumplimiento programa supervisión
				Acciones de mejora definidas Acciones de mejora implantadas
	Mejorar la eficacia de los controles oficiales: Asegurar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.	Ejecutar medidas ante no conformidades con la normativa, para garantizar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.	Asegurar que el 100% de las empresas con incumplimientos constatados son objeto de medidas administrativas para corregirlas.	Presión administrativa coercitiva (Clausuras, cierres, suspensiones)
				Nº de retiradas del mercado
				Nº alertas generadas
				Presión administrativa sancionadora
				Presión administrativa disuasoria total (requerimientos)
	Asegurar que las medidas administrativas adoptadas son eficaces.	% Correcciones efectivas		
	Mejorar la eficacia de los controles oficiales: coordinación, cooperación, colaboración	Disponer de órganos y mecanismos o procesos de coordinación y cooperación	Mejorar la coordinación y cooperación con otras autoridades competentes.	Propuestas de efectuadas
Nº de reuniones				

PROGRAMA 9

**CONTROL DE DETERMINADAS
SUSTANCIAS EN PRODUCTOS DE ORIGEN
ANIMAL
(MEDICAMENTOS VETERINARIOS,
CONTAMIANENTES Y PLAGUICIDAS).**

INDICE:

1 MARCO DE ACTUACIÓN

2 OBJETIVOS

3 ACTIVIDADES

4 AUTORIDAD COMPETENTE DEL CONTROL

5 ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL.

5.1. Punto de control

5.2. Naturaleza del control. Métodos o técnicas utilizadas para el control oficial.

5.3. Incumplimiento

5.4. Procedimientos establecidos documentalmente.

5.5. Procesos de coordinación cooperación

5.6 Recursos materiales, humanos y económicos

6 EVALUACIÓN

7 OTRA INFORMACIÓN

7.1 Organismo de enlace

7.2 Legislación del programa

1. MARCO DE ACTUACIÓN:

Existen numerosas sustancias que aunque sean administradas a los animales con un fin concreto (terapéutico o fraudulento, como medicamentos veterinarios o sustancias anabolizantes) o sean ingeridas de modo involuntario por los animales (micotoxinas, metales pesados, plaguicidas...), tienen como consecuencia la aparición de residuos en los productos de origen animal, y cuya ingestión puede suponer un riesgo para la salud pública, por lo que es necesario su control exhaustivo.

Los residuos objeto de estudio en este programa, vienen establecidos en el Real Decreto 1749/98, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos, y se clasifican en varios grupos:

- **Grupo A.** Sustancias con efecto anabolizante y sustancias no autorizadas: estilbenos y derivados, antitiroideos, esteroides, resorcylic acid lactones, β -agonistas y medicamentos veterinarios prohibidos.
- **Grupo B.** Medicamentos veterinarios y contaminantes: Sustancias antibacterianas, otros medicamentos veterinarios y otras sustancias y contaminantes medioambientales (organoclorados, organofosforados, elementos químicos, micotoxinas, colorantes y otros).

El Programa de control de residuos de determinadas sustancias en animales y sus productos, se ha venido denominando hasta ahora "Plan Nacional de Investigación de Residuos" (PNIR). Por lo que se utilizarán indistintamente ambos términos a lo largo del desarrollo de este programa. En la normativa de este Plan, se indican el tipo de animales y productos animales en los que se va a estudiar cada grupo de sustancias: animales de abasto, aves de corral, animales de acuicultura, carne de conejo y caza, leche, huevos y miel, y se establecen las frecuencias de muestreo para cada grupo.

Numerosas sustancias incluidas en el PNIR que pueden suponer un riesgo para la salud pública **ya han sido incluidas en otros programas del Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria**, como por ejemplo las **micotoxinas, los plaguicidas, los contaminantes ambientales, las sustancias prohibidas...**; Cuando estas sustancias son ingeridas por los animales, dan lugar a la aparición de residuos en los productos de origen animal, y son, por lo tanto, objeto de estudio en este Programa sobre residuos de sustancias en los productos de origen animal.

2. OBJETIVOS:

OBJETIVOS DE IMPACTO:

- 1) Mantener la tasa de conformidad de los productos alimenticios de origen animal que no presenten residuos de determinadas sustancias no autorizadas.
- 2) Mantener la tasa de conformidad de los productos alimenticios de origen animal que no presenten residuos de determinadas sustancias autorizadas con niveles superiores a los establecidos en la normativa vigente.

- 3) Aumentar la sensibilización de los operadores de empresa alimentaria en materias relacionadas con el programa

OBJETIVOS OPERACIONALES:

- 4) Aumentar y mejorar la información de los operadores de la cadena alimentaria en materia de residuos de determinadas sustancias en los alimentos.
- 5) Aumentar el conocimiento y la información de los consumidores relacionada con este programa
- 5) Asegurar que el 100% de las empresas alimentarias con incumplimientos constatados, son objeto de medidas administrativas para corregirlas.
- 6) Asegurar que las medidas administrativas adoptadas son eficaces.
- 7) **Mejorar las actuaciones** de control oficial sobre establecimientos alimentarios, a partir de la detección de posibilidades de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados, velando por introducir principios de **calidad** de las actuaciones que asegure una ejecución transparente y homogénea del control oficial.
- 8) **Mejorar la coordinación y cooperación** con otras autoridades competentes.

3. ACTIVIDADES:

Actividades

1. Ejecutar controles oficiales para comprobar mediante toma de muestra oficial para análisis, que los productos alimenticios señalados por la normativa, dispuestos para su comercio, **no superen los contenidos máximos establecidos** por la legislación de:
 - o Grupo A. Sustancias con efecto anabolizante y sustancias no autorizadas: estilbenos y derivados, antitiroideos, esteroides, resorcylic acid lactones, β -agonistas y medicamentos veterinarios prohibidos.
 - o Grupo B. Medicamentos veterinarios y contaminantes: Sustancias antibacterianas, otros medicamentos veterinarios y otras sustancias y contaminantes medioambientales (organoclorados, organofosforados, elementos químicos, micotoxinas, colorantes y otros).
2. Participación en la Comisión Institucional (AESAN), a través del vocal del PNIR.
3. Elaboración y programación de los planes anuales autonómicos por el Vocal del PNIR en industrias alimentarias.
4. Remisión del Plan anual conjunto de Cantabria (Sanidad y Ganadería), a la Secretaría de la Comisión Nacional.
5. Remisión del envío anual a la AESAN de los resultados del Plan del año anterior y un resumen de las medidas adoptadas en el caso de la aparición de resultados no conformes (expedientes sancionadores, intervención de explotaciones, decomiso de canales, etc.), una vez recibida la información del coordinador del PNIR de Ganadería.

6. Transmisión a la AESAN, en el caso de detección de residuos de las sustancias contempladas en el Real Decreto 1749/98 por encima de los niveles permitidos en la legislación vigente, de la información disponible en el marco del SCIRI.
7. Realización de estudios para valorar la importancia o la necesidad de incorporar al Plan el control de nuevas moléculas y/ nuevas matrices.
8. Participación en grupos de trabajo específicos y sectoriales que afectan al PNIR.
9. Fomentar y colaborar, en el ámbito de nuestras competencias, con las asociaciones gremiales en la elaboración de guías para los operadores económicos.
10. Elaborar folletos, informes, cuñas radio-tv informativas para los consumidores
11. Definir, ejecutar medidas administrativas ante incumplimientos para garantizar el cumplimiento de la normativa por parte de los operadores económicos.
12. Identificar las medidas administrativas más eficaces.
13. Revisar , o en su caso elaborar, procedimientos normalizados de trabajo , instrucciones y otros documentos relacionados con el programa, detectando posibilidades de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados. Se revisará el diseño de procedimientos, instrucciones técnicas, informes y documentos, fomentando el intercambio de opiniones y experiencias entre los participantes en el programa, mediante métodos participativos.
14. Supervisar las actividades de control oficial para detectar puntos fuertes y áreas de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados.
15. Realizar cursos, jornadas, reuniones para informar/formación del personal, unificar criterios.
16. Identificar y proponer procedimientos de coordinación con otras Autoridades Competentes.

Actividades a desarrollar en programa nº 2

Comprobar que los establecimientos tales como mataderos, envasadores de miel, clasificadoras de huevos, piscifactorías, tienen establecido un sistema APPCC o requisitos previos, en el que se contemple el control del contenido de estos residuos y las medidas correctoras en caso de superarse los límites establecidos.

Comprobar que las empresas alimentarias tienen establecido un sistema de validación y verificación de buenas prácticas de higiene (prerrequisitos) y autocontrol, en el que se contemple el control analítico de residuos de determinadas sustancias, que marca la normativa.

4. AUTORIDAD COMPETENTE DEL CONTROL:

4.1. Autoridad competente de control

- La Consejería de Sanidad, a través del Servicio de Seguridad Alimentaria, Sección de Gestión de Higiene Alimentaria, es la competente para la coordinación del PNIR en Cantabria a través del **vocal del PNIR**.
- El vocal del PNIR es el competente para la planificación y elaboración del Plan.
- El vocal del PNIR, tiene la competencia de coordinación entre los diferentes organismos que forman parte del Plan.
- La competencia sancionadora la tienen tanto la Consejería de Sanidad, para los incumplimientos originados en las industrias alimentarias como la Consejería de Desarrollo rural, ganadería, pesca y biodiversidad, en el caso de las incumplimientos originados en las explotaciones.

4.2. Delegación de tareas de control en órganos externos

En el momento de la redacción de este Plan no se delega ninguna tarea de control en órganos externos.

4.3. Laboratorios Oficiales de Control

4.3.1. Laboratorios nacionales de referencia: Análisis oficiales para la detección de residuos en los productos de origen animal de acuerdo con la legislación vigente. Principalmente en estos laboratorios se realizan análisis dirigidos y se coordinan y realizan ensayos sobre residuos en alimentos.

Autoridad competente responsable para los Laboratorios Nacionales de Referencia:

- **Centro Nacional de Alimentación** (Agencia Española de Seguridad Alimentaria). A1, A3, A4, A5, A6 (cloranfenicol y nitrofuranos), B2f (corticosteroides), B3a, B3b, B3d, B3e.
- **Laboratorio Central de Sanidad y producción Animal de Santa Fe** (Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino) A2, A6 (nitromidazoles), B2a, B2b, B2c, B2d, B2e, B2f (excepto corticosteroides).
- **Grupo Arbitral Agroalimentario** (Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino). B3c
- **Laboratorios anteriormente mencionados según la acción farmacológica**. B3f

4.3.2. Laboratorios oficiales de control de rutina: Laboratorios de las CCAA designados para la realización de analíticas específicas de este programa. Se realizan análisis iniciales y contradictorios para la detección de residuos en los alimentos de origen animal de acuerdo con la legislación vigente.

Estos laboratorios están incluidos en la aplicación informática de PNIR <http://www.mapa.es/app/pnir/index.asp?idioma=es>

Autoridad competente responsable: Consejerías competentes en materia de Salud Pública y Ganadería de las CCAA

Los laboratorios designados por el acuerdo de cooperación del Grupo Norte son:

- Laboratorio de Salud Pública de Cantabria (Santander): Grupos A2, B1 y B3c
- Servicio de Laboratorio y Control (Ganadería-Santander): Grupos A5, B3a y B3c
- Laboratorio Nasersa-Agricultura Navarra- (Villava): Grupos B2c, B2d, B2f y b3b.
- Laboratorio Salud Pública Lugo (Lugo): Grupo A6 (nitrofuranos)
- Laboratorio de Salud (Zaragoza): A5, A6 (nitrofuranos) y B3e.
- Laboratorio de Salud Pública de Asturias (Oviedo): A5 y B1
- Laboratorio Salud Pública Guipúzcoa (San Sebastián): B2a.
- Laboratorio Municipal de Bilbao (Bilbao): B2f.
- Laboratorio Normativo de Vizcaya (Bilbao): A6 (cloranfenicol y nitroimidazoles) y B3d
- Laboratorio Regional de La Rioja (Logroño): A1, A3, A4, B2e y B3a
- Laboratorio de Salud Pública de Navarra (Pamplona): B2b, B2f y B3a.

5. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL.

5.1 Punto de control.

- En el matadero
- En establecimientos envasadores de miel
- En establecimientos envasadores de huevos
- En piscifactorías
- Excepcionalmente en comercio minorista

5.2 Naturaleza del control. Métodos y técnicas.

- Control documental, con vistas a comprobar la trazabilidad de los productos y si proceden de una explotación o establecimiento incluidos en el SCIRI:
 - Mataderos: Revisión de los documentos de acompañamiento de los animales (D.I.B. y Guías de traslado)
 - En el resto de establecimientos: Revisión de los documentos que amparan la mercancía sobre la que se efectúa el control.
- Control físico:
 - En el matadero, control de los animales:
 - Inspección ante mortem: revisión de los crotales de identificación, de la conformación y el comportamiento de los animales, exploración de los mismos, etc.
 - Inspección post mortem: conformación de las canales, alteraciones orgánicas, etc
- Muestreo y análisis:

El muestreo se programa siguiendo el procedimiento de priorización del control oficial establecido para este programa en particular.

Todas las muestras se recogen por triplicado siguiendo el procedimiento descrito en el Real Decreto 1749/1998, de 31 de julio, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos. El nº de muestras mínimo a controlar depende de las producciones y sacrificios de las diferentes especies animales de los años anteriores:

1.- Toma de muestras en el Plan Dirigido: En el que las muestras son tomadas con el objetivo de detectar tratamiento ilegales o para controlar el cumplimiento de los LMRs (límites máximos de residuos) para medicamentos veterinarios, niveles máximos de pesticidas o los niveles establecidos en la legislación relativa a contaminantes. Esto se consigue **dirigiendo** la toma de muestras en función de la mayor probabilidad de encontrar residuos en ellos, realizando combinaciones de los factores especie/sexo/edad.

2.- Toma de muestras en el Plan Sospechoso: se muestrean aquellos animales o productos con resultados anteriores de incumplimiento de la Directiva; con sospecha de tratamiento ilegal en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria; o por sospecha de no cumplimiento del periodo de retirada de medicamentos veterinarios autorizados.

5.3 Incumplimientos.

Se considerarán incumplimientos la superación de los límites máximos de residuos establecidos en la normativa (LMR) o la detección de la presencia de sustancias ilegales no autorizadas.

Las medidas adoptadas son:

a) en el caso de incumplimientos ligados al producto de los que el establecimiento es responsable:

- Apertura de expediente sancionador
- Suspensiones de actividad
- Alertas comunicadas vía SCIRI: La C. A. comunica a la AESAN a través del SCIRI, y AESAN lo comunica al resto de las CCAA, al MAPA y al Jefe de la Brigada de Delincuencia Especializada del Ministerio del Interior (artículo 21.7 del RD 1749/1998)
- Retiradas/decomisos de productos de origen animal
- Intervención y decomiso de animales y/o canales
- Notificación a otras CCAA: En el caso de que se compruebe que el origen de la infracción se ha producido en otra comunidad autónoma, puede proceder la inhibición del caso por parte de las autoridades y se comunicaría en resultado "no conforme" del análisis inicial a la C.A. de procedencia, para que desde allí se realicen las actuaciones que procedan (intervención de animales, nueva toma de muestras, expediente sancionador al propietario de la explotación, etc.)
- Actuaciones penales: Cuando un incumplimiento pueda ser objeto de delito contra la salud pública según el Código Penal español, han de ponerse los hechos en conocimiento de la Autoridad Judicial. Es el caso de la detección de uso de sustancias prohibidas y de las sustancias incluidas en el Grupo A.

b) en el caso de incumplimientos ligados al producto de los que el establecimiento NO es responsable:

- Alertas comunicadas vía SCIRI
- Retiradas/decomisos de productos de origen animal

5.4 Procedimientos normalizados establecidos documentalmente

Los procedimientos elaborados en el marco de esta legislación en materia de control de residuos en alimentos de origen animal, tanto a nivel comunitario como a nivel nacional y autonómico son las siguientes:

- A nivel nacional: Como procedimiento acordado en el seno de la Comisión Nacional, se encuentran los "Acuerdos de Santiago, Procedimientos de Actuación ante la Aparición de Casos Positivos en el PNIR".
- A nivel autonómico: Existen instrucciones técnicas y procedimientos específicos del programa.

5.5 Procesos de coordinación y cooperación con otras autoridades competente

Coordinación

► La coordinación a nivel Central y con las CCAA se realiza por la Comisión Nacional del PNIR y a través de la Comisión Institucional-AESAN. El vocal del PNIR forma parte de esta Comisión Nacional.

► En el seno de la Comisión Nacional se forman grupos de trabajo con un cometido específico y determinado. Los acuerdos, decisiones o estudios realizados en estos grupos, se elevan a la Comisión Nacional para su aprobación, si procediera.

► En nuestra C.A. existen "Acuerdos de coordinación" con otros organismos, como por ejemplo con la Consejería de Ganadería o con los laboratorios de rutina

Cooperación

► A nivel de algunas CCAA existe un programa de cooperación (Asturias, Cantabria, País Vasco, Navarra, La Rioja y Aragón)

Se denomina "Grupo Norte" o "Red de Laboratorios del Norte".

Esta cooperación nació de la necesidad de cumplir con lo establecido en la normativa en relación con las acreditaciones de las técnicas analíticas y con la disminución y ajuste en los límites de detección de residuos.

Este acuerdo consiste en un intercambio de muestras para la realización de los análisis correspondientes del PNIR. Así, cada laboratorio de estas CCAA se especializa en determinadas analíticas y analiza las muestras de todas las CCAA del acuerdo. Cada laboratorio por tanto, valida y acredita solo unas determinadas técnicas, consiguiendo una especialización en un determinado grupo de residuos. De esta manera, se puede conseguir

cumplir con lo establecido en el Decisión de la Comisión 657/2002 de 14 de agosto de 2002.

5.6 Recursos materiales, humanos y económicos

Recursos materiales, humanos y económicos:

Materiales:

- Se dispone de precintos específicos para la toma de muestras de PNIR, marcados con la leyenda "P.N.I.R."
- Se dispone de actas específicas para la toma de muestras, tanto en mataderos como en el resto de industrias alimentarias. Se puede disponer de ellas en soporte informático o impresas en papel como actas autocalcables:

Humanos:

Especificado en el apartado correspondiente del Plan general de las CCAA

Económicos:

Se garantiza que existan las partidas económicas adecuadas para facilitar los recursos personales y materiales necesarios para efectuar los controles oficiales mediante el establecimiento de tasas o gravámenes. Estas tasas están reguladas en el Reglamento 882/2004, de 29 de abril de 2004, relativo a controles oficiales efectuados para garantizar el cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos.

En nuestra comunidad autónoma se han establecido estas tasas específicamente para las actividades de control e inspección sanitaria en mataderos, salas de despiece y establecimientos de transformación de la caza y otros establecimientos alimentarios sujetos a control oficial.

En el Reglamento 882/2004 se establece que "cuando la autoridad competente lleve a cabo al mismo tiempo varios controles oficiales en un mismo establecimiento, considerará que éstos constituyen una sola actividad y percibirá una sola tasa". Por lo tanto las tasas para cubrir el PNIR en Cantabria, se consideran englobadas en las tasas definidas en el párrafo anterior.

6. EVALUACIÓN.

Todas las actividades de control se anotan en las memorias anuales del PNIR de Cantabria. Asimismo todos los datos de las inspecciones realizadas, toma de muestras y resultados se registran en la aplicación específica del PNIR que existe a nivel nacional: <http://pnir.mapa.es>

Está prevista una evaluación interna de cada programa como mecanismo para verificar la eficacia de los controles oficiales. Esta información se utilizará para su mejora continua. Se van a realizar dos tipos de chequeos:

- Uno de tipo **cuantitativo**: mediante revisiones de los criterios utilizados y las actuaciones realizadas, siguiendo el procedimiento de supervisión descrito en el anexo. Se va a autoevaluar:
 - El enfoque, diseño, criterios aplicados de procedimientos, instrucciones técnicas, informes y documentos, fomentando el intercambio de opiniones y experiencias entre los participantes en el programa, mediante métodos participativos.
 - La ejecución: Supervisión de todas las actividades de control oficial: ejecución de los controles, actuaciones derivadas de los controles oficiales (adopción de medidas.)

- Uno de tipo **cuantitativo**: mediante la revisión de los indicadores de actividad o cumplimiento y de resultados. Los datos a analizar se concretan en los siguientes **Indicadores**:

6.1 Indicadores de cumplimiento del programa

- N° muestras programadas analizadas /N° de muestras programadas
- N° muestras programadas analizadas por especies /N° de muestras programadas
- N° muestras programadas analizadas por grupo sustancias /N° de muestras programadas
- N° muestras no programadas analizadas / N° total de muestras analizadas

6.2 Indicadores de incumplimientos por los operadores económicos

- N° incumplimientos del producto /N° de muestras analizadas (programadas + no programadas)
- N° incumplimientos del producto desglosado por especie /N° de muestras analizadas (programadas + no programadas)
- N° incumplimientos del producto desglosado por sustancia /N° de muestras analizadas (programadas + no programadas)

6.3. Medidas adoptadas

Indicadores:

- N° propuestas de apertura de expediente / N° de incumplimientos del producto (general y desglosado por sectores)
- N° suspensiones de actividad / N° de incumplimientos del producto (general y desglosado por sectores)
- N° alertas generadas / N° de incumplimientos del producto (general y desglosado por sectores)
- N° retiradas del mercado / N° de incumplimientos del producto (general y desglosado por sectores)
- N° otras medidas (animales intervenidos y decomisados) / N° de incumplimientos del producto (general y desglosado por sectores)

6.4. Otra información

- Si no se ha cumplido el programa, factores que han contribuido a ello
- Motivos para la realización de muestreos no programados
- Iniciativas especiales de control
- Observaciones

6.5 Indicadores de rendimiento del sistema de control:

- Comparación anual del % de muestras que superan el LMR
- Comparación anual del % de muestras que superan el LMR por residuo
- Comparación anual del % de muestras que superan LMR desglosadas por especie animal y/o producto.

En función de la evaluación realizada con los indicadores mencionados, se establecerán las pertinentes modificaciones del sistema de control

Tabla resumen

Línea Estratégica	Objetivos Estratégicos	Actividades	Objetivos del programa	Denominación de los Indicadores
Gestión de riesgos: control de los residuos de determinadas sustancias	Minimizar la presencia y exposición de los consumidores a los residuos de determinadas sustancias	Continuar con el programa de control de residuos de determinadas sustancias	Aumentar/Mantener la tasa de conformidad de los productos alimenticios con la normativa sobre residuos de determinadas sustancias	Tasa de conformidad anual (Por sectores y residuos)
				Cumplimiento de programa operativo de muestreo
			Aumentar la sensibilización de los operadores de empresa alimentaria.	Acciones disponibles
Comunicación de riesgos	Conseguir que los ciudadanos y operadores económicos tengan un adecuado conocimiento en temas de seguridad alimentaria	Divulgar información adecuada y objetiva en materia de seguridad alimentaria a todos los participantes en la cadena alimentaria.	Aumentar y mejorar la información de los operadores de la cadena alimentaria relacionada con este programa.	Nº divulgaciones realizadas
				Nº divulgaciones actualizadas
			Aumentar y mejorar la información de los consumidores relacionada con este programa.	Nº divulgaciones realizadas
				Nº divulgaciones actualizadas

Línea Estratégica	Objetivos Estratégicos	Actividades	Objetivos del programa	Denominación de los Indicadores
Aseguramiento de la eficacia de los controles y servicios de control oficial	Mejorar la eficacia de los controles oficiales: asegurar que las actuaciones de la cadena alimentaria se realicen conforme a los principios de calidad y mejora continua.	Revisar el enfoque la adecuación y los criterios definidos en los procedimientos Disponer y ejecutar un sistema de supervisión de las actuaciones de Control oficial.	Mejorar las actuaciones de control oficial sobre establecimientos alimentarios, velando por una coherente ejecución y homogénea.	Métodos participativos previstos
				Procedimientos normalizados elaborados relacionados con el programa
				Procedimientos revisados relacionados con el programa.
				Cumplimiento programa supervisión
				Acciones de mejora definidas
	Acciones de mejora implantadas			
	Mejorar la eficacia de los controles oficiales: Asegurar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.	Ejecutar medidas ante no conformidades con la normativa, para garantizar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.	Asegurar que el 100% de las empresas con incumplimientos constatados son objeto de medidas administrativas para corregirlas.	Presión administrativa coercitiva (Clausuras, cierres, suspensiones)
				Nº de retiradas del mercado
				Nº alertas generadas
	Emprender acciones para asegurar la eficacia de los servicios de control: coordinación, cooperación, colaboración	Disponer de órganos y mecanismos o procesos de coordinación y cooperación	Mejorar la coordinación y cooperación con otras autoridades competentes.	Presión administrativa sancionadora
% Correcciones efectivas				
				Propuestas de efectuadas
				Nº de reuniones

7. OTRA INFORMACIÓN

7.1 Organismos de enlace

Secretaría PNIR: pnir@marm.es

Cantabria: gomez_mer@cantabria.es

7.2 Normativa aplicable

7.2.1 Normativa Europea:

- Decisión 97/747/CE, por la que se fijan los niveles y frecuencias de muestreo previstas en la Directiva 96/23/CE del Consejo, con vistas al control de determinadas sustancias y sus residuos en determinados productos animales.

- Decisión 98/179/CE por la que se fijan normas específicas relativas a la toma de muestras oficiales para el control de determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos.
- Reglamento (CEE) nº 470/2009 del parlamento europeo y del consejo, de 6 de mayo de 2009, por el que se establecen procedimientos comunitarios para la fijación de los límites de residuos de las sustancias farmacológicamente activas en los alimentos de origen animal, se deroga el Reglamento (CEE) 2377/90 del consejo y se modifica la Directiva 2001/82/CE del parlamento europeo y el reglamento (CE) 726/2004 del parlamento europeo y del consejo.
- Reglamento 37/2010 de la Comisión, de 22 de diciembre de 2009, relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación en lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal, con sus posteriores modificaciones.
- Reglamento 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.
- Reglamento 629/2008 que modifica el Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios
- Reglamento (CE) 124/2009 de la Comisión de 10 de febrero de 2009 que establece los contenidos máximos de cocidiostáticos e histomonóstatos presentes en los alimentos como resultados de la transferencia inevitable de estas sustancias en los piensos a los que no están destinadas.
- Decisión 98/460/CE por la que se aprueba el plan de control de residuos o sustancias en animales vivos y sus productos para España.
- Decisión 2002/657/CE, por la que se aplica la Directiva 96/23/CE del Consejo en cuanto al funcionamiento de los métodos analíticos y la interpretación de los resultados.
- Decisión 2004/25/CE, por la que se modifica al De 2002/657/CE en cuanto al establecimiento de los límites mínimos de funcionamiento exigidos (MRPL) para determinados residuos en alimentos de origen animal.
- Decisión 2003/181/CE, por la que se modifica la Decisión 2002/657/CE en cuanto al establecimiento de límites mínimos de funcionamiento exigidos (MRPL) para determinados residuos en alimentos de origen animal.

7.2.2. Normativa Nacional

- Real Decreto 1749/1998, de 31 de julio, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos.
- Real Decreto 569/1990, de 27 de abril, relativo a la fijación de contenidos máximos para los residuos de plaguicidas sobre y en los productos de origen animal.
- Real Decreto 109/1995, de 27 de enero sobre medicamentos veterinarios.
- Real Decreto 157/1995 por el que se establecen condiciones de preparación, puesta en el mercado y utilización de piensos medicamentosos.
- Real Decreto 2178/2004 de 12 de noviembre, por el que se prohíbe la utilización de determinadas sustancias de efecto hormonal y tireostático y sustancias beta-agonistas de uso en la cría de ganado.
- Real Decreto 401/2006 de la Comisión de 23 de febrero de 2006 por el que se establecen los métodos de muestreo y de análisis para el control oficial del contenido de micotoxinas en los productos alimenticios.

PROGRAMA 10

CONTROL DE ALIMENTOS E INGREDIENTES ALIMENTARIOS TRATADOS CON RADIACIONES IONIZANTES.

INDICE:

1. MARCO DE ACTUACIÓN

2. OBJETIVOS

3. ACTIVIDADES

4. AUTORIDAD COMPETENTE DEL CONTROL

5. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL.

5.1. Naturaleza del control. Métodos o técnicas utilizadas para el control oficial.

5.2. Punto de control.

5.3. Frecuencia de los controles.

5.4. Incumplimientos

6 EVALUACIÓN

1. MARCO DE ACTUACIÓN:

Alimento Irradiado es aquel que ha sido sometido a un haz de radiación ionizante. Es una novedosa técnica, todavía no muy utilizada que puede usarse para la conservación de un determinado tipo de alimentos con un efecto similar a una esterilización. Fuera del alimento no existe radiación y el alimento no queda radiactivo.

No hay que confundirlo con el término "Alimento contaminado por radiación" que es la producida por átomos dispersos. El Alimento queda radiactivo.

La Unión Europea ha consensado una vía de armonización con los Estados miembros, con vistas al buen funcionamiento del mercado interior para este tipo de tratamiento en los productos alimenticios, teniendo en cuenta los límites requeridos para la protección de la salud humana y siempre que no sea un método utilizado como sustituto de las medidas higiénicas o sanitarias o de las prácticas correctas de elaboración o de cultivo.

La armonización establecida incluye dos líneas fundamentales: la primera es la regulación, en una Directiva marco, de la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en lo que se refiere al tratamiento por radiaciones ionizantes de alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes, contenida en la Directiva 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de febrero; la segunda, en una Directiva de aplicación, ha regulado los productos alimenticios que pueden tratarse con radiaciones ionizantes y fija las dosis máximas autorizadas para alcanzar el objetivo perseguido, Directiva 1999/3/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de febrero, relativa al establecimiento de una lista comunitaria de alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.

En lo que se refiere a las instalaciones, la normativa de aplicación es el RD 348/2001, de 4 de abril de 2001, que regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.

En lo que se refiere a los alimentos e ingredientes alimentarios que los EEMM autorizan a tratar con radiación ionizante, de conformidad con el artículo 4, apartado 6 de la Directiva 1999/2/CE del parlamento Europeo y del Consejo relativa a al aproximación de las legislaciones de los EEMM sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes, está disponible una lista actualizada DOUE 24/11/2009 (2009/C 283/02)

http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/irradiacion_alimentos.shtml

2. OBJETIVOS:

OBJETIVOS DE IMPACTO:

- 1) **Aumentar la tasa de conformidad de los productos alimenticios con la normativa relativa a la los productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.**

- 2) Aumentar la sensibilización de los operadores de empresa alimentaria en materias relacionadas con el programa.

OBJETIVOS OPERACIONALES:

- 3) Aumentar y mejorar información de los operadores de la cadena alimentaria relacionada con este programa.
- 4) Aumentar y mejorar información de los consumidores relacionada con este programa.
- 5) Asegurar que el 100% de las empresas alimentarias con incumplimientos constatados, son objeto de medidas administrativas para corregirlas.
- 6) Asegurar que las medidas administrativas adoptadas son eficaces.
- 7) **Mejorar las actuaciones** de control oficial sobre establecimientos alimentarios, a partir de la detección de posibilidades de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados, velando por introducir principios de **calidad** de las actuaciones que asegure una ejecución transparente y homogénea del control oficial.
- 8) **Mejorar la coordinación y cooperación** con otras autoridades competentes.

3. ACTIVIDADES:

Actividades
1. Comprobar, mediante muestreo oficial para análisis, que los operadores de la empresa alimentaria cumplen la normativa de aplicación . Se plantean las siguientes líneas de actuación: <ul style="list-style-type: none">➤ Comprobar la dosis de irradiación en los alimentos en los que está permitido, con el fin de cuantificar que la dosis está dentro de los límites permitidos.➤ Comprobar que no se han irradiado alimentos para los que no hay autorización expresa➤ Que en el etiquetado figure la mención referida a dicho tratamiento
2. Realizar campañas divulgativas: Elaborar folletos, informes, cursos jornadas, reuniones, cuñas radio-TV, etc. para los consumidores y operadores de la cadena alimentaria.
3. Definir, ejecutar medidas administrativas ante incumplimientos para garantizar el cumplimiento de la normativa por parte de los operadores económicos.
4. Identificar las medidas administrativas más eficaces.
5. Revisar , o en su caso elaborar, procedimientos normalizados de trabajo , instrucciones y otros documentos relacionados con el programa, detectando posibilidades de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados. Se revisará el diseño de procedimientos, instrucciones técnicas, informes y documentos, fomentando el intercambio de opiniones y experiencias entre los participantes en el programa, mediante métodos participativos .

6. Supervisar las actividades de control oficial para detectar puntos fuertes y áreas de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados.
7. Realizar cursos, jornadas, reuniones para informar/formación del personal, unificar criterios.
8. Identificar y proponer procedimientos de coordinación con otras Autoridades Competentes.

Actividades a desarrollar en programa nº 2

Al ejecutar los controles oficiales previstos en el programa de **control de la autocontroles**, hay que tener en cuenta que se deberá comprobar que en el **sistema de APPCC de la empresa, se ha realizado un análisis de peligros físicos** y que se han considerado los peligros físicos relativos a radiaciones ionizantes que sean relevantes.

4. AUTORIDAD COMPETENTE DEL CONTROL:

La autoridad competente del control es la Consejería de Sanidad del Gobierno de Cantabria, y dentro de su estructura orgánica el Servicio de Seguridad Alimentaria, adscrito a la Dirección General de Salud Pública.

5. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL.

5.1 Naturaleza del control. Métodos y técnicas.

La normativa contempla:

- a) Vigilancia y control en origen: mediante la inspección de la instalación de radiación en la que se controlarán las categorías de la instalación, cantidades de productos tratados y las dosis administradas. En España los establecimientos autorizados para irradiar alimentos pueden consultarse en base datos RGSEA
- b) Vigilancia y control de los productos irradiados puestos en el mercado para comprobar que cumplen con la normativa de aplicación. Los productos alimenticios que podrán ser sometidos a un tratamiento de irradiación ionizante figuran incluidos en una **lista positiva** de conformidad con el art.4, apartado 6 de la Directiva 1999/2/CE.

Dado que no disponemos en Cantabria de establecimientos autorizados para irradiar alimentos, **en las unidades de control programadas**, sin perjuicio de otras actuaciones, se realizará: Toma de **muestras oficiales** programada para análisis.

La actividad de control oficial prevista en este programa, conlleva la elaboración de un **programa operativo de muestreo**. Los criterios a ponderar para su

elaboración, sin perjuicio de la utilización de otros que se estimen convenientes, son los siguientes:

1º) Para elegir los alimentos a investigar se priorizará en función de los siguientes criterios:

- Alimentos con incumplimientos en controles anteriores, implicados en alertas, etc.
- Datos de controles oficiales anteriores en Cantabria, incluyendo datos disponibles de otras CCAA.
- Alimentos de mayor consumo en Cantabria. Ver programa de alimentación saludable y actividad física en la infancia y la adolescencia de Cantabria
- La información disponible de otras Autoridades Competentes.
- Datos de informes AESAN, informes EFSA, otros informes
- Informes y publicaciones de Cantabria y otros informes científicos.
- Datos de otras autoridades competentes
- Datos de percepción del riesgo por los consumidores.

2º) Para elegir los establecimientos de recogida de muestras:

- Establecimientos con incumplimientos de controles anteriores, sobre todo en el sistema de validación y/o verificación del APPCC.
- Establecimientos implicados en alertas alimentarias.
- Establecimientos con mayor valoración de riesgo.

En los controles oficiales que se lleven a cabo cuando hay información previa debido a alertas o no conformidades anteriores, se realizará un **muestreo reglamentario conforme al RD 1945/1983** de 22 de junio por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria

Los métodos y técnicas utilizadas para el control oficial utilizados en este programa, según definiciones recogidas en el Reglamento CE nº 882/2004 son los siguientes:

1º- Para la correcta identificación de la muestra:

- **Control documental:** el examen de la documentación comercial, y si procede, de los documentos que acompañan a la partida conforme a la legislación sobre alimentos.
- **Control identificativo:** la inspección visual para confirmar que los certificados u otros documentos que acompañan a la partida coinciden con el etiquetado y el contenido de la misma.

2º- Para verificar si se cumple la legislación sobre alimentos:

- **Muestreo para análisis.**

5.2. Punto de control.

Es el punto de la cadena alimentaria donde se va a ejecutar el programa de control y está definido por la intersección de la fase y el sector de la cadena alimentaria.

SECTORES	FASES
1: Carne y derivados	Fabricante / Elaborador (F); Envasador (E) Almacenista distribuidor (A) Minorista (M) Otros (O): establecimientos mayoristas
2: Pescados, moluscos bivalvos y derivados	
3: Huevos y derivados	
4: Leche y derivados	
5: Grasas comestibles, excepto mantequilla	
6: Harinas y derivados	
7: Vegetales y derivados	
8: Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	
9: Condimentos y especias	
10: Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y sus derivados	
11: Comidas preparadas y cocinas centrales	
12: Alimentación especial y complementos alimenticios	
13: Aguas de bebida envasadas	
14: Helados	
15: Bebidas no alcohólicas	
16: Bebidas alcohólicas	
17: Aditivos, aromas y coadyuvantes	
19: Establecimiento polivalente	
20: Establecimientos que irradian	

5.3. Frecuencia de los controles.

Los controles oficiales se realizarán:

- De forma habitual, periódica y programada: programa operativo
- En aquellos supuestos que exista indicios de irregularidad. En este caso, las inspecciones tendrán la consideración de no programadas y podrán comprender actuaciones diversas, tales como investigación de una alerta, denuncia, notificación de otra CCAA, no conformidades con la normativa detectadas en controles oficiales del programa de autocontrol, sobre todo en el sistema de verificación, validación.

5.4. Incumplimientos.

Se define, a efectos del PLAN NACIONAL DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA 2011-2015, como aquella no conformidad con la normativa, que influye o es probable que influya sobre la seguridad del producto, lo que implica la adopción de medias para corregirlo.

Son incumplimientos de este programa:

- Que las muestras oficiales analizadas superen la dosis de irradiación en los alimentos en los que está permitido.
- Comprobar que se han irradiado alimentos para los que no hay autorización expresa.
- Que en el etiquetado no figure la mención referida a dicho tratamiento.

Los incumplimientos llevan aparejada alguna una o varias de las siguientes medidas:

Medidas a adoptar	
<p>Medidas sobre el producto:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Generación de una alerta ○ Retirada del mercado ○ Otras medidas 	<p>Medidas sobre el establecimiento:</p> <p>En todos los casos, y en función de si la empresa es responsable o no, de la naturaleza y el riesgo del peligro constatado, podrán adoptarse otras medidas como:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Propuesta de apertura de expediente sancionador ○ Suspensión de actividad ○ Apercibimiento, requerimiento ○ Otras medidas.

El resto de incumplimientos con la normativa orientada a prevención peligros relativos a contaminantes en los alimentos, se computará en el programa 2.

6. EVALUACIÓN.

Está prevista una evaluación interna de cada programa como mecanismo para verificar la eficacia de los controles oficiales. Esta información se utilizará para su mejora continua. Se van a realizar dos tipos de chequeos:

- Uno de tipo **cualitativo**: mediante revisiones de los criterios utilizados y las actuaciones realizadas. Se va a autoevaluar:
 - El enfoque, diseño, criterios aplicados de procedimientos, instrucciones técnicas, informes y documentos, fomentando el intercambio de opiniones y experiencias entre los participantes en el programa, mediante métodos participativos.
 - La ejecución: Supervisión de todas las actividades de control oficial: ejecución de los controles, actuaciones derivadas de los controles oficiales (adopción de medidas.)

- Uno de tipo **cuantitativo**: mediante la revisión de los indicadores de actividad o cumplimiento y de resultados. Los datos a analizar se concretan en los siguientes indicadores

Línea Estratégica del plan	Objetivos Estratégicos	Actividades	Objetivos del programa	Denominación de los Indicadores de resultados
Gestión de riesgos: control de los peligros físicos	Minimizar la presencia y exposición de los consumidores a los peligros físicos en los alimentos	Elaborar programa de control de alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.	Aumentar la tasa de conformidad con la normativa.	Tasa de conformidad
				Cumplimiento de programa operativo de muestreo

**PROGRAMA 10: CONTROL DE ALIMENTOS E INGREDIENTES ALIMENTARIOS
TRATADOS CON RADIACIONES IONIZANTES**

Línea Estratégica del plan	Objetivos Estratégicos	Actividades	Objetivos del programa	Denominación de los Indicadores de resultados
Comunicación de riesgos	OG 11 Y 12: Conseguir que los ciudadanos y operadores económicos tengan un adecuado conocimiento en temas de seguridad alimentaria	Divulgar información adecuada y objetiva en materia de seguridad alimentaria a todos los participantes en la cadena alimentaria.	Aumentar y mejorar la información de los operadores de la cadena alimentaria relacionada con este programa.	Nº divulgaciones realizadas
	Alcanzar y mantener un elevado grado de información y diálogo con otros participantes en la cadena alimentaria	Identificación y desarrollo de canales de comunicación	Promover el diálogo con participantes en la cadena alimentaria.	Nº divulgaciones actualizadas
Aseguramiento de la eficacia de los controles y servicios de control oficial	Mejorar la eficacia de los controles oficiales: asegurar que las actuaciones de la cadena alimentaria se realicen conforme a los principios de calidad y mejora continua.	Revisar el enfoque la adecuación y los criterios definidos en los procedimientos	Mejorar las actuaciones de control oficial de establecimientos sobre los alimentos.	Métodos participativos previstos
		Disponer y ejecutar un sistema de supervisión de las actuaciones de control oficial.		procedimientos normalizados elaborados relacionados con el programa
				Procedimientos revisados relacionados con el programa.
				Cumplimiento programa supervisión
	Mejorar la eficacia de los controles oficiales: Asegurar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.	Ejecutar medidas ante no conformidades con la normativa, para garantizar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.	Asegurar que el 100% de las empresas con incumplimientos constatados son objeto de medidas administrativas para corregirlas.	Acciones de mejora definidas/ implantadas
				Presión administrativa coercitiva (Clausuras, cierres, suspensiones)
				Nº de retiradas del mercado
Nº alertas generadas				
			Presión administrativa sancionadora	
			Presión administrativa disuasoria total (requerimientos)	
		Asegurar que las medidas administrativas adoptadas son eficaces.	% Correcciones efectivas	

***PROGRAMA 11: CONTROL DE ALERGENOS Y SUSTANCIAS QUE PROVOCAN
INTOLERANCIAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS.***

PROGRAMA 11

**CONTROL DE ALERGENOS Y SUSTANCIAS
QUE PROVOCAN INTOLERANCIAS
PRESENTES EN LOS ALIMENTOS.**

INDICE:

1. MARCO DE ACTUACIÓN

2. OBJETIVOS

3. ACTIVIDADES

4. AUTORIDAD COMPETENTE DEL CONTROL

5. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL.

5.1. Naturaleza del control. Métodos o técnicas utilizadas para el control oficial.

5.2. Punto de control.

5.3. Frecuencia de los controles.

5.4. Incumplimientos

6 EVALUACIÓN

1. MARCO DE ACTUACIÓN:

- A. Se conoce como **Alergia alimentaria**, al conjunto de reacciones adversas a alimentos (y a algunos aditivos alimentarios), debidas a su ingestión, contacto o inhalación, de patogenia inmunitaria comprobada. Sólo se produce en algunos individuos, puede ocurrir después de la toma de muy pequeñas cantidades del alimento y no se relaciona con ningún efecto fisiológico o fisiopatológico propio del mismo. Los alergenios alimentarios son proteínas o glicoproteínas hidrosolubles. La mayoría son estables al calor, a los ácidos y a las proteasas. Para que las personas con alergias alimentarias, puedan elegir los alimentos que pueden consumir, es necesario que estos productos **exhiban en su etiquetado menciones informativas y veraces**

http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/etiquetado_alimentos.shtml

- B. La **Intolerancia alimentaria**, es una forma de reacción adversa a un alimento o aditivo alimentario, en cuya patogenia no existe, o no se ha demostrado, a diferencia de la alergia alimentaria, un mecanismo de base inmunológica. Se incluye aquí el gluten como sustancia capaz de provocar intolerancia.

La enfermedad celiaca es una intolerancia permanente a las prolaminas del gluten, presente en las harinas de cereales, tales como trigo, centeno, cebada, avena y triticale. Se consigue su control si las personas que la padecen llevan una dieta estrictamente exenta de gluten durante toda la vida.

Las necesidades nutricionales de las personas celiacas se pueden satisfacer tanto con **preparados alimenticios para regímenes dietéticos o especiales: alimentos sin gluten**, elaborados especialmente para responder a necesidades nutricionales particulares de las personas con intolerancia al gluten, como mediante numerosos **alimentos convencionales** de consumo ordinario, primarios y/o transformados, cuya composición genuina no contiene gluten.

http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/personas_intolerancia_gluten.shtml

En los **alimentos destinados a una alimentación especial** se ha eliminado el gluten, bien mediante reformulación (cambiar harina de trigo por harina de maíz), o bien, mediante procedimientos industriales de desglutinización. Sin embargo, tales productos en ocasiones sufren contaminaciones cruzadas accidentales, que llegan a alcanzar concentraciones potencialmente peligrosas.

http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/general_sectores.shtml

<http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/lactantes.shtml>

También consideraremos bajo el ámbito de aplicación del programa, la **intolerancia alimentaria farmacológica**, debida a la acción farmacológica de compuestos químicos presentes de forma natural o añadida en el alimento, como la cafeína, que pueden ocasionar alteraciones del ritmo cardiaco, temblor o migraña a determinados individuos, incluso cuando se ingieren en dosis moderadas. Regulado por [Real Decreto 906/2003, de 11 de Julio de 2003](#), relativo al etiquetado de los productos alimenticios que contienen quinina o cafeína (B.O.E. 12.07.2003)

Para evitar contaminaciones las empresas deben observar **procedimientos de buenas prácticas de higiene y de fabricación y sistemas de análisis de puntos de peligro y control críticos (APPCC)**.

Por otro lado, para que las personas con intolerancia al gluten, conozcan que el gluten ha sido eliminado hasta niveles que marca la normativa, es necesario que estos productos **exhiban en su etiquetado menciones informativas y veraces**.

(FUENTE: Informe del comité científico de AESAN, Nº Ref: AESAN.2007-001).
Disponible en:

http://www.aesan.msps.es/AESAN/docs/docs/evaluacion_riesgos/comite_cientifico/ALERGIAS_051.pdf

2. OBJETIVOS:

OBJETIVOS DE IMPACTO:

- 1) **Aumentar la tasa de conformidad de los productos alimenticios con las normas orientadas al control de alergen**os y sustancias que provocan intolerancia, que pueden encontrarse presentes en los alimentos con destino a consumo humano y **que incluye el control de gluten en alimentos para celíacos y alimentos convencionales de consumo ordinario**. Se pretende conseguir así, que los consumidores dispongan de la información adecuada, necesaria y veraz, a través del etiquetado, que les facilite una adecuada elección de los productos alimenticios.
- 2) Aumentar la sensibilización de los operadores de empresa alimentaria en materias relacionadas con el programa.

OBJETIVOS OPERACIONALES:

- 3) Aumentar y mejorar información de los operadores de la cadena alimentaria relacionada con este programa.
- 4) Aumentar y mejorar información de los consumidores relacionada con este programa.
- 5) Asegurar que el 100% de las empresas alimentarias con incumplimientos constatados, son objeto de medidas administrativas para corregirlas.
- 6) Asegurar que las medidas administrativas adoptadas son eficaces.
- 7) **Mejorar las actuaciones** de control oficial sobre establecimientos alimentarios, a partir de la detección de posibilidades de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados, velando por introducir principios de **calidad** de las actuaciones que asegure una ejecución transparente y homogénea del control oficial.
- 8) **Mejorar la coordinación y cooperación** con otras autoridades competentes.

3. ACTIVIDADES:

Actividades
<p>1. Comprobar, mediante muestreo oficial para análisis, que los operadores de la empresa alimentaria cumplen la normativa orientada al control de alergenios y sustancias que provocan intolerancia presentes en los alimentos con destino a consumo humano.</p> <p>Se plantean las siguientes líneas de actuación:</p> <ul style="list-style-type: none">a. Comprobar, mediante toma de muestras oficial para análisis, la posible presencia de alergenios o sustancias que provocan intolerancia farmacológica en los alimentos en cuyo etiquetado no se declara su presencia.b. Comprobar, mediante toma de muestras oficial para análisis, que el contenido en gluten y el etiquetado de los alimentos para personas con intolerancia al gluten, u otros productos alimenticios adecuados para personas con intolerancia al gluten, que exhiban las menciones "Contenido muy reducido en gluten" o "exento de gluten" cumplan con la normativa de aplicación.
<p>2. Realizar campañas divulgativas: Elaborar folletos, informes, cursos jornadas, reuniones, cuñas radio-TV, etc. para los consumidores y operadores de la cadena alimentaria.</p>
<p>3. Definir, ejecutar medidas administrativas ante incumplimientos para garantizar el cumplimiento de la normativa por parte de los operadores económicos.</p>
<p>4. Identificar las medidas administrativas más eficaces.</p>
<p>5. Revisar, o en su caso elaborar, procedimientos normalizados de trabajo, instrucciones y otros documentos relacionados con el programa, detectando posibilidades de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados. Se revisará el diseño de procedimientos, instrucciones técnicas, informes y documentos, fomentando el intercambio de opiniones y experiencias entre los participantes en el programa, mediante métodos participativos.</p>
<p>6. Supervisar las actividades de control oficial para detectar puntos fuertes y áreas de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados.</p>
<p>7. Realizar cursos, jornadas, reuniones para informar/formación del personal, unificar criterios.</p>
<p>8. Identificar y proponer procedimientos de coordinación con otras Autoridades Competentes.</p>

Actividades a desarrollar en programa nº 1

Al ejecutar los controles oficiales previstos en este programa de **control general**, hay que tener en cuenta que se deberá comprobar

- Que las empresas que elaboran y/o envasan productos alimenticios susceptibles de provocar alergias o intolerancias alimentarias, cumplen con la normativa relativa al etiquetado, y en concreto, **que dichas sustancias se reflejan adecuadamente en el etiquetado.**
- Que las empresas en las que se elaboran productos alimenticios, **a partir de ingredientes compuestos**, que contienen sustancias susceptibles de provocar alergias o intolerancias alimentarias, cumplen con la normativa etiquetado orientada al control de las mismas.
- Comprobar que los manipuladores de alimentos han recibido formación/instrucción correspondiente.

Actividades a desarrollar en programa nº 2

Al ejecutar los controles oficiales previstos en este programa de **control de la autocontroles**, hay que tener en cuenta que se deberá comprobar que en las empresas en las que se elaboran y/o envasan productos alimenticios susceptibles de provocar alergias o intolerancias alimentarias, y otros productos, no se producen **contaminaciones cruzadas** y que este peligro se ha contemplado en el **sistema de APPCC de la empresa**. Hay que prestar especial atención a la utilización de ingredientes compuestos.

4. AUTORIDAD COMPETENTE DEL CONTROL:

La autoridad competente del control es la Consejería de Sanidad del Gobierno de Cantabria, y dentro de su estructura orgánica el Servicio de Seguridad Alimentaria, adscrito a la Dirección General de Salud Pública.

5. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL.

5.1 Naturaleza del control. Métodos y técnicas.

La actividad de control oficial prevista en este programa, conlleva la elaboración de un **programa operativo de muestreo**. Los criterios a ponderar para su elaboración, sin perjuicio de la utilización de otros que se estimen convenientes, son los siguientes:

- 1º) Para elegir el parámetro, se priorizarán las actuaciones en función de los siguientes criterios:
 - Datos de informes AESAN, informes EFSA, informes FAO, informes científicos, otros informes.
 - Informes y publicaciones de Cantabria y otros informes científicos
 - Datos de controles oficiales anteriores en Cantabria, en otras CCAA

PROGRAMA 11: CONTROL DE ALERGENOS Y SUSTANCIAS QUE PROVOCAN INTOLERANCIAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS.

- Datos de asociaciones de celíacos u otras asociaciones.

2º) Para elegir los alimentos a investigar se priorizará en función de los siguientes criterios:

- Alimentos consumidos en mayor cantidad por grupos poblacionales de riesgo.
- Alimentos con incumplimientos en controles anteriores, implicados en alertas, etc.
- Alimentos de mayor consumo en Cantabria.
- Alimentos de mayor producción en Cantabria.

3º) Para elegir los establecimientos de recogida de muestras:

- Establecimientos con incumplimientos de controles anteriores, sobre todo en el sistema APPCC.
- Establecimientos implicados en alertas alimentarias.

En las unidades de control programadas, sin perjuicio de otras actuaciones, se realizará:

- A. Toma de muestras oficial para análisis, dirigida a comprobar que **el contenido en gluten y el etiquetado** de los alimentos para personas con intolerancia al gluten, u otros productos alimenticios adecuados para personas con intolerancia al gluten, que exhiban las menciones "Contenido muy reducido en gluten" o "exento de gluten" cumplen con la normativa de aplicación.
- B. Toma de muestras oficial para análisis, **para investigar la posible presencia de alergenios o sustancias que provocan intolerancia en los alimentos en cuyo etiquetado no se declara su presencia.**

La toma de muestras se realizará **en alimentos etiquetados destinados a ser entregados al consumidor final sin ulterior transformación y los destinados a ser entregados a los restaurantes, hospitales, cantinas y otras colectividades similares, denominados, en lo sucesivo colectividades.**

Los Alergenios incluidos en el ANEXO V de la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios RD 1334/1999 (B.O.E. 24.08.1999), son los siguientes:

➤ **Alergenios de origen animal:**

- ❖ **Leche y sus derivados, incluida la lactosa.**
- ❖ **Huevo y productos a base de huevo.**
- ❖ **Pescado y productos a base de pescado:**
- ❖ **Crustáceos y productos a base de crustáceos**
- ❖ **Moluscos y productos a base de moluscos**

➤ **Alergenios de origen vegetal:**

- ❖ **Cacahuete y productos a base de cacahuete.**
- ❖ **Soja y productos a base de soja.**
- ❖ **Cereales que contengan gluten y productos derivados** (trigo, centeno, cebada, avena espelta, kamut o sus variedades).
- ❖ **Frutos de cáscara y productos derivados:** Engloba este término un grupo heterogéneo de alimentos, sin relación botánica entre sí, pero con grandes similitudes alergénicas y formas de consumo. Son frutas oleaginosas que se consumen de forma desecada, entre las que se encuentran: almendra,

PROGRAMA 11: CONTROL DE ALERGENOS Y SUSTANCIAS QUE PROVOCAN INTOLERANCIAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS.

avellana, anacardo, nueces (del nogal) pacanas, castañas de pará, pistacho, nueces macadamia y de Australia y productos derivados.

- ❖ **Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo**
- ❖ **Mostaza y productos derivados.**
- ❖ **Apio y productos derivados.**
- ❖ **Altramuces y productos a base de altramuces.**

➤ **Aditivos:** El aditivo a considerar en el marco de actuación de éste programa:

- ❖ **Anhídrido sulfuroso y Sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg/l expresadas como SO₂:** Bajo esta denominación se incluyen el dióxido de azufre (SO₂) (E-220), el ácido sulfuroso (SO₃ H₂) y los sulfitos inorgánicos que pueden liberar SO₂, como los metabisulfitos sódico (E-223) y potásico (E-224), bisulfitos sódico (E-222) y potásico (E-228) y sulfitos sódico (E-221) y potásico.

C. Además se investigará el cumplimiento del **Real Decreto 906/2003, de 11 de Julio de 2003**, relativo al etiquetado de los productos alimenticios que contienen **quinina o cafeína** (B.O.E. 12.07.2003).

En los controles oficiales que se lleven a cabo cuando hay información previa debido a alertas o no conformidades anteriores, se realizará un **muestreo reglamentario conforme al RD 1945/1983** de 22 de junio por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria

Los métodos y técnicas utilizadas para el control oficial utilizados en este programa, según definiciones recogidas en el Reglamento CE nº 882/2004 son los siguientes:

1º- Para la correcta identificación de la muestra:

- **Control documental:** el examen de la documentación comercial, y si procede, de los documentos que acompañan a la partida conforme a la legislación sobre alimentos.
- **Control identificativo:** la inspección visual para confirmar que los certificados u otros documentos que acompañan a la partida coinciden con el etiquetado y el contenido de la misma.

2º- Para verificar si se cumple la legislación sobre alimentos:

- **Muestreo para análisis.**

5.2. Punto de control.

Es el punto de la cadena alimentaria donde se va a ejecutar el programa de control y está definido por la intersección de la fase y el sector de la cadena alimentaria.

PROGRAMA 11: CONTROL DE ALERGENOS Y SUSTANCIAS QUE PROVOCAN INTOLERANCIAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS.

SECTORES	FASES
1: Carne y derivados	Fabricante / Elaborador (F); Envasador (E) Almacenista distribuidor (A) Minorista (M) Otros (O): establecimientos mayoristas
2: Pescados, moluscos bivalvos y derivados	
3: Huevos y derivados	
4: Leche y derivados	
5: Grasas comestibles, excepto mantequilla	
6: Harinas y derivados	
7: Vegetales y derivados	
8: Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	
9: Condimentos y especias	
10: Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y sus derivados	
11: Comidas preparadas y cocinas centrales	
12: Alimentación especial y complementos alimenticios	
14: Helados	
15: Bebidas no alcohólicas	
16: Bebidas alcohólicas	

5.3. Frecuencia de los controles.

Los controles oficiales se realizarán:

- De forma habitual, periódica y programada: programa operativo.
- En aquellos supuestos que exista indicios de irregularidad. En este caso, las inspecciones tendrán la consideración de no programadas y podrán comprender actuaciones diversas, tales como investigación de una alerta, denuncia, notificación de otra CCAA, no conformidades con la normativa detectadas en controles oficiales del programa de autocontrol.

5.4. Incumplimientos.

Se define, a efectos del PLAN NACIONAL DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA 2011-2015, como aquella no conformidad con la normativa, que influye o es probable que influya sobre la seguridad del producto, los que implica la adopción de medias para corregirlo. **Son incumplimientos de este programa:**

- Las muestras oficiales que posean alergenios incluidos en el anexo V del RD 1334/1999, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y no se encuentren declarados en el etiquetado.
- Las muestras oficiales que exhiban las menciones "Contenido muy reducido en gluten" o "exento de gluten" y no cumplen con la normativa de aplicación.
- Que las muestras oficiales contengan cafeína en una proporción superior a 100mg/ml y no figure en el mismo campo visual que la denominación de venta la siguiente indicación: "contenido elevado de cafeína"

Los incumplimientos llevan aparejadas una o varias de las siguientes medidas:

Medidas a adoptar	
Medidas sobre el producto: <ul style="list-style-type: none">○ Generación de una alerta○ Retirada del mercado○ Otras medidas	Medidas sobre el establecimiento: <p>En todos los casos, y en función de si la empresa es responsable o no, de la naturaleza y el riesgo del peligro constatado, podrán adoptarse otras medidas como:</p> <ul style="list-style-type: none">○ Propuesta de apertura de expediente sancionador○ Suspensión de actividad○ Apercibimiento, requerimiento○ Otras medidas.

El resto de incumplimientos con la normativa orientada a prevención peligros relativos a contaminantes en los alimentos, se computará en el programa 1 ó 2.

6. EVALUACIÓN.

Está prevista una evaluación interna de cada programa como mecanismo para verificar la eficacia de los controles oficiales. Esta información se utilizará para su mejora continua. Se van a realizar dos tipos de chequeos:

- Uno de tipo **cuantitativo**: mediante revisiones de los criterios utilizados y las actuaciones realizadas. Se va a autoevaluar:
 - El enfoque, diseño, criterios aplicados de procedimientos, instrucciones técnicas, informes y documentos, fomentando el intercambio de opiniones y experiencias entre los participantes en el programa, mediante métodos participativos.
 - La ejecución: Supervisión de todas las actividades de control oficial: ejecución de los controles, actuaciones derivadas de los controles oficiales (adopción de medidas.)
- Uno de tipo **cuantitativo**: mediante la revisión de los indicadores de actividad o cumplimiento y de resultados. Los datos a analizar se concretan en los siguientes indicadores

PROGRAMA 11: CONTROL DE ALERGENOS Y SUSTANCIAS QUE PROVOCAN INTOLERANCIAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS.

Línea Estratégica	Objetivos Estratégicos	Actividades	Objetivos del programa	Denominación de los Indicadores
Gestión de riesgos: control de los riesgos vinculados a la composición.	<p>Minimizar la exposición de los consumidores sensibles a determinados componentes de los alimentos, que les pueden ocasionar un daño.</p> <p>Conseguir que los consumidores dispongan de la información adecuada, necesaria y veraz, a través del etiquetado que les facilite una adecuada elección de los alimentos</p>	Continuar con el programa de control de alergenos y sustancias que provocan intolerancia.	<p>Aumentar la tasa de conformidad con la normativa orientada al control de alergenos y sustancias que provocan intolerancia, que pueden encontrarse presentes en los alimentos y que incluye el control de gluten en alimentos para celíacos.</p>	Tasa de conformidad
			<p>Aumentar la sensibilización de los operadores de empresa alimentaria.</p>	Cumplimiento de programa operativo de muestreo
				Acciones disponibles
Comunicación de riesgos	OG 11 Y 12: Conseguir que los ciudadanos y operadores económicos tengan un adecuado conocimiento en temas de seguridad alimentaria	Divulgar información adecuada y objetiva en materia de seguridad alimentaria a todos los participantes en la cadena alimentaria.	<p>Aumentar y mejorar la información de los operadores de la cadena alimentaria relacionada con este programa.</p>	Nº divulgaciones realizadas
				Nº divulgaciones actualizadas
			<p>Aumentar y mejorar la información de los consumidores relacionada con este programa.</p>	Nº divulgaciones realizadas
				Nº divulgaciones actualizadas
Aseguramiento de la eficacia de los controles y servicios de control oficial	<p>Mejorar la eficacia de los controles oficiales: asegurar que las actuaciones de la cadena alimentaria se realicen conforme a los principios de calidad mejora y continua.</p>	<p>Revisar el enfoque la adecuación y los criterios definidos en los procedimientos</p> <p>Disponer y ejecutar un sistema de supervisión de las actuaciones de Control oficial.</p>	<p>Mejorar las actuaciones de control oficial sobre establecimientos alimentarios, velando por una ejecución coherente y homogénea.</p>	Métodos participativos previstos
				Procedimientos normalizados elaborados relacionados con el programa
				Procedimientos revisados relacionados con el programa.
				Cumplimiento programa supervisión
				Acciones de mejora definidas
				Acciones de mejora implantadas

PROGRAMA 11: CONTROL DE ALERGENOS Y SUSTANCIAS QUE PROVOCAN INTOLERANCIAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS.

	<p>Mejorar la eficacia de los controles oficiales: Asegurar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.</p>	<p>Ejecutar medidas ante no conformidades con la normativa, para garantizar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.</p>	<p>Asegurar que el 100% de las empresas con incumplimientos constatados son objeto de medidas administrativas para corregirlas.</p>	Presión administrativa coercitiva (Clausuras, cierres, suspensiones)
				Nº de retiradas del mercado
				Nº alertas generadas
				Presión administrativa sancionadora
	Presión administrativa disuasoria total (requerimientos)			
	Asegurar que las medidas administrativas adoptadas son eficaces.	% Correcciones efectivas		
<p>Mejorar la eficacia de los controles oficiales: coordinación, cooperación, colaboración</p>	<p>Disponer de órganos y mecanismos de coordinación y cooperación</p>	<p>Mejorar la coordinación y cooperación con otras autoridades competentes.</p>	Propuestas de efectuadas	
			Nº de reuniones	

PROGRAMA 12

CONTROL DE OGM (ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE) EN LOS ALIMENTOS.

INDICE:

1. MARCO DE ACTUACIÓN

2. OBJETIVOS

3. ACTIVIDADES

4. AUTORIDAD COMPETENTE DEL CONTROL

5. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL.

5.1. Naturaleza del control. Métodos o técnicas utilizadas para el control oficial.

5.2. Punto de control.

5.3. Frecuencia de los controles.

5.4. Incumplimientos

6 EVALUACIÓN

1. MARCO DE ACTUACIÓN:

Los OGM pueden definirse como organismos en los cuales el material genético (ADN) ha sido alterado de modo artificial

La tecnología empleada generalmente se denomina "biotecnología moderna" o "tecnología genética" y permite transferir genes seleccionados individuales de un organismo a otro y también entre especies no relacionadas.

La AESAN defiende la autorización sanitaria previa a la comercialización y apoyar un **etiquetado completo y veraz que permita la libre elección por parte del consumidor**. Esta línea es la sostenida por otras Agencias de Seguridad Alimentaria y la posición más defendida en la Unión Europea.

<http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/omg.shtml>

Por otra parte, el Centro Nacional de Alimentación, dependiente de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), viene trabajando desde el año 1999 en el desarrollo e implantación de metodologías que permitan identificar o cuantificar la presencia de organismos modificados genéticamente (OGM), vegetales utilizados en su totalidad o parcialmente como ingredientes en alimentación, en los productos alimenticios presentes en el mercado.

(FUENTE: AESAN / OMS)

2. OBJETIVOS:

OBJETIVOS DE IMPACTO:

- 1) **Aumentar la tasa de empresas alimentarias que cumplen las normas orientadas al control de OGMs**, presentes en los alimentos con destino a consumo humano, y conseguir así, que los consumidores dispongan de la información adecuada, necesaria y veraz, **a través del etiquetado**, que les facilite una adecuada elección de los productos alimenticios.
- 2) **Evitar que se pongan en el mercado productos alimenticios que presenten OGM no autorizados.**
- 3) Aumentar la sensibilización de los operadores de empresa alimentaria en materias relacionadas con el programa.

OBJETIVOS OPERACIONALES:

- 4) Aumentar y mejorar información de los operadores de la cadena alimentaria relacionada con este programa.
- 5) Aumentar y mejorar información de los consumidores relacionada con este programa.
- 6) Asegurar que el 100% de las empresas alimentarias con incumplimientos constatados, son objeto de medidas administrativas para corregirlas.
- 7) Asegurar que las medidas administrativas adoptadas son eficaces.
- 8) **Mejorar las actuaciones** de control oficial sobre establecimientos alimentarios, a partir de la detección de posibilidades de mejora en la

actuación y/o en los criterios aplicados, velando por introducir principios de **calidad** de las actuaciones que asegure una ejecución transparente y homogénea del control oficial.

- 9) **Mejorar la coordinación y cooperación** con otras autoridades competentes.

3. ACTIVIDADES:

Actividades
1. Comprobar, mediante muestreo oficial para análisis que los operadores de la empresa alimentaria cumplen la normativa orientada al control de OGMs con destino a consumo humano. Se plantea las siguientes líneas de actuación: <ul style="list-style-type: none">➤ Comprobar la ausencia de OGMs en los alimentos en cuyo etiquetado no se declara su presencia.➤ Comprobar que en los alimentos que declaran OGM, este se encuentra autorizado.
2. Realizar campañas divulgativas para los consumidores y operadores de la cadena alimentaria.
3. Definir, ejecutar medidas administrativas ante no conformidades con la normativas para garantizar el cumplimiento de la normativa por parte de los operadores económicos.
4. Identificar las medidas administrativas más eficaces.
5. Revisar , o en su caso elaborar, procedimientos normalizados de trabajo , instrucciones y otros documentos relacionados con el programa, detectando posibilidades de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados. Se revisará el diseño de procedimientos, instrucciones técnicas, informes y documentos, fomentando el intercambio de opiniones y experiencias entre los participantes en el programa, mediante métodos participativos.
6. Supervisar las actividades de control oficial para detectar puntos fuertes y áreas de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados.
7. Realizar cursos, jornadas, reuniones para informar/formación del personal, unificar criterios.
8. Identificar y proponer procedimientos de coordinación con otras Autoridades Competentes.

Actividades a desarrollar en programa nº 1	Responsable
<p>Al ejecutar los controles oficiales previstos en el programa de control general, hay que tener en cuenta que se deberá:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Comprobar que las empresas que elaboran y/o envasan ingredientes y productos alimenticios que contiene o está compuesto por OGMs, cumplen con la normativa de aplicación, y en concreto, que dichas sustancias se reflejan adecuadamente en el etiquetado.➤ Comprobar que los operadores económicos, en todas las fases de la comercialización de OGMs, cumplen las normas relativas a la trazabilidad.	SIA

4. AUTORIDAD COMPETENTE DEL CONTROL:

La autoridad competente del control es la Consejería de Sanidad del Gobierno de Cantabria, y dentro de su estructura orgánica el Servicio de Seguridad Alimentaria, adscrito a la Dirección General de Salud Pública.

5. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL.

5.1 Naturaleza del control. Métodos y técnicas.

La actividad de control oficial prevista en este programa, conlleva la elaboración de un **programa operativo de muestreo**. Los criterios a ponderar para su elaboración, sin perjuicio de la utilización de otros que se estimen convenientes, son los siguientes:

1º) Para elegir el parámetro, se priorizarán las actuaciones en función de los siguientes criterios:

- Datos de informes AESAN, informes EFSA, otros informes
- Datos de controles oficiales anteriores en Cantabria, en otras CCAA
- Informes y publicaciones de Cantabria y otros informes científicos
- Percepción del riesgo por la población

2º) Para elegir los alimentos a investigar se priorizará en función de los siguientes criterios:

3º) Para elegir los establecimientos de recogida de muestras:

- Establecimientos con incumplimientos de controles anteriores, sobre todo en el sistema de validación y/o verificación del APPCC.
- Establecimientos implicados en alertas alimentarias.

En las unidades de control programadas, sin perjuicio de otras actuaciones, se realizará muestreo oficial para análisis, para comprobar si los operadores de la

empresa alimentaria **cumplen la normativa orientada al control de OGMs** con destino a consumo humano. Se plantea la siguiente línea de de actuación:

- ❖ Comprobar la ausencia de OGMs en los alimentos en cuyo etiquetado no se declara su presencia.
- ❖ Control del cumplimiento por parte de la empresa alimentaria de la consignación de **OGM autorizado en el etiquetado del alimento.**

La toma de muestras para análisis se dirigirá, no sólo de detectar la presencia de OGM, sino también a determinar **de qué OGM se trata y de ésta forma saber si está aprobado o no para su comercialización** en la UE.

El listado de OGM autorizados (Algodón, maíz, colza, soja, remolacha azucarera) en la Unión Europea, así como las normas de autorización de un OGM, los laboratorios de referencia, etc.:

http://ec.europa.eu/food/dyna/gm_register/index_en.cfm

Los métodos y técnicas utilizadas para el control oficial utilizados en este programa, según definiciones recogidas en el Reglamento CE nº 882/2004 son los siguientes:

1º- Para la correcta identificación de la muestra:

- **Control documental:** el examen de la documentación comercial, y si procede, de los documentos que acompañan a la partida conforme a la legislación sobre alimentos.
- **Control identificativo:** la inspección visual para confirmar que los certificados u otros documentos que acompañan a la partida coinciden con el etiquetado y el contenido de la misma.

2º- Para verificar si se cumple la legislación sobre alimentos:

- **Muestreo para análisis.**

5.2. Punto de control.

Es el punto de la cadena alimentaria donde se va a ejecutar el programa de control y está definido por la intersección de la fase y el sector de la cadena alimentaria.

SECTORES	FASES
1: Carne y derivados	Fabricante / Elaborador (F); Envasador (E) Almacenista distribuidor (A) Minorista (M) Otros (O): establecimientos mayoristas
5: Grasas comestibles, excepto mantequilla	
6: Harinas y derivados	
7: Vegetales y derivados	
8: Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	
9: Condimentos y especias	
10: Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y sus derivados	
12: Alimentación especial y complementos alimenticios	
15: Bebidas no alcohólicas	
16: Bebidas alcohólicas	

5.3. Frecuencia de los controles.

Los controles oficiales se realizarán:

- De forma habitual, periódica y programada: programa operativo.
- En aquellos supuestos que exista indicios de irregularidad. En este caso, las inspecciones tendrán la consideración de no programadas y podrán comprender actuaciones diversas, tales como investigación de una alerta, denuncia, notificación de otra CCAA, no conformidades con la normativa detectadas en controles oficiales del programa de autocontrol, sobre todo en el sistema de verificación, validación.

5.4. Incumplimientos.

Se define, a efectos del PLAN NACIONAL DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA 2011-2015, como aquella no conformidad con la normativa, que influye o es probable que influya sobre la seguridad del producto, los que implica la adopción de medias para corregirlo.

Son incumplimientos de este programa:

- La muestra oficial que tras su análisis en laboratorio acreditado se detecta que es OGM, o incluye en su composición OGM o se ha producido a partir de un organismo OGM o que contiene ingredientes producidos a partir de estos organismos y **no aparece en su etiqueta a pesar de estar autorizado.**
- La muestra oficial que tras su análisis en laboratorio acreditado, se detecta que es OGM, o incluye en su composición OGM o se ha producido a partir de un organismo OGM o que contiene ingredientes producidos a partir de estos organismos y **no se encuentra autorizado para consumo humano.**

Los incumplimientos llevan aparejadas alguna una o varias de las siguientes medidas:

Medidas a adoptar	
Medidas sobre el producto: <ul style="list-style-type: none">○ Generación de una alerta○ Retirada del mercado○ Otras medidas	Medidas sobre el establecimiento: <p>En todos los casos, y en función de si la empresa es responsable o no, de la naturaleza y el riesgo del peligro constatado, podrán adoptarse otras medidas:</p> <ul style="list-style-type: none">○ Propuesta de incoación de expediente sancionador○ Suspensión de actividad○ Apercibimiento, requerimiento○ Otras medidas.

El resto de incumplimientos con la normativa orientada a prevención peligros relativos a contaminantes en los alimentos, se computará en el programa 1.

6. EVALUACIÓN.

Está prevista una evaluación interna de cada programa como mecanismo para verificar la eficacia de los controles oficiales. Esta información se utilizará para su mejora continua. Se van a realizar dos tipos de chequeos:

PROGRAMA 12: CONTROL DE OGM (ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE).

- Uno de tipo **cuantitativo**: mediante revisiones de los criterios utilizados y las actuaciones realizadas. Se va a autoevaluar:
 - El enfoque, diseño, criterios aplicados de procedimientos, instrucciones técnicas, informes y documentos, fomentando el intercambio de opiniones y experiencias entre los participantes en el programa, mediante métodos participativos.
 - La ejecución: Supervisión de todas las actividades de control oficial: ejecución de los controles, actuaciones derivadas de los controles oficiales (adopción de medidas.)

Uno de tipo **cuantitativo**: mediante la revisión de los indicadores de actividad o cumplimiento y de resultados. Los datos a analizar se concretan en los siguientes indicadores

Línea Estratégica del plan	Objetivos Estratégicos	Actividades	Objetivos del programa	Denominación de los Indicadores
Gestión de riesgos: control de los riesgos vinculados a la composición.	Conseguir que los consumidores dispongan de la información adecuada, necesaria y veraz, a través del etiquetado que les facilite una adecuada elección de los productos alimenticios	Continuar con el programa de control de OGMs	Aumentar la tasa de conformidad de los productos alimenticios con las normas orientadas al control de OGMs , en los alimentos con destino a consumo humano	Tasa de conformidad
				Cumplimiento de programa operativo de muestreo
Comunicación de riesgos	OG 11 Y 12: Conseguir que los ciudadanos y operadores económicos tengan un adecuado conocimiento en temas de seguridad alimentaria	Divulgar información adecuada y objetiva en materia de seguridad alimentaria a todos los participantes en la cadena alimentaria.	Aumentar y mejorar la información de los operadores de la cadena alimentaria y consumidores relacionada con este programa.	Nº divulgaciones realizadas
				Nº divulgaciones actualizadas

PROGRAMA 12: CONTROL DE OGM (ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE).

Línea Estratégica del plan	Objetivos Estratégicos	Actividades	Objetivos del programa	Denominación de los Indicadores
Aseguramiento de la eficacia de los controles y servicios de control oficial	Mejorar la eficacia de los controles oficiales: asegurar que las actuaciones de la cadena alimentaria se realicen conforme a los principios de calidad y mejora continua.	Revisar el enfoque la adecuación y los criterios definidos en los procedimientos Disponer y ejecutar un sistema de supervisión de las actuaciones de control oficial.	Mejorar las actuaciones de control oficial sobre establecimientos alimentarios.	Métodos participativos previstos
				procedimientos normalizados elaborados relacionados con el programa
				Procedimientos revisados relacionados con el programa.
				Cumplimiento programa supervisión
				Acciones de mejora definidas
				Acciones de mejora implantadas
	Mejorar la eficacia de los controles oficiales: Asegurar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.	Ejecutar medidas ante no conformidades con la normativa, para garantizar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.	Asegurar que el 100% de las empresas con incumplimientos constatados son objeto de medidas administrativas para corregirlas.	Presión administrativa coercitiva (Clausuras, cierres, suspensiones)
				Nº de retiradas del mercado
				Nº alertas generadas
				Presión administrativa sancionadora
Mejorar la eficacia de los controles oficiales: coordinación, cooperación, colaboración	Disponer de órganos y mecanismos o procesos de coordinación y cooperación	Asegurar que las medidas administrativas adoptadas son eficaces.	Presión administrativa disuasoria total (requerimientos)	
			% Correcciones efectivas	
Mejorar la coordinación y cooperación con otras autoridades competentes.			Propuestas de efectuadas	
			Nº de reuniones	

PROGRAMA 13

**CONTROL DEL BIENESTAR ANIMAL EN
MATADEROS.**

INDICE:

1. MARCO DE ACTUACIÓN

2. OBJETIVOS

3. ACTIVIDADES

4. AUTORIDAD COMPETENTE DEL CONTROL

5. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL.

5.1. Naturaleza del control. Métodos o técnicas utilizadas para el control oficial.

5.2. Punto de control.

5.3. Frecuencia de los controles.

5.4. Incumplimientos

6 EVALUACIÓN

1. MARCO DE ACTUACIÓN:

El propósito de este programa es garantizar que se cumplan las normas sobre bienestar animal de los animales de abasto en matadero, de forma que se evite todo sufrimiento innecesario. Para ello deberán respetarse las normas sobre protección de los animales en el momento del sacrificio y en el transporte:

http://www.aesa.msc.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/proteccion_animal.shtml

<http://www.boe.es/boe/dias/2007/11/08/pdfs/A45914-45920.pdf>

2. OBJETIVOS:

OBJETIVOS DE IMPACTO:

- 1) **Aumentar la tasa de conformidad con respecto a la normativa orientada al control del bienestar animal en matadero.**

OBJETIVOS OPERACIONALES:

- 2) Asegurar que el 100% de los mataderos con incumplimientos constatados, son objeto de medidas administrativas para corregirlas.
- 3) Asegurar que las medidas administrativas adoptadas son eficaces.
- 4) **Mejorar las actuaciones** de control oficial sobre establecimientos alimentarios, a partir de la detección de posibilidades de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados, velando por introducir principios de **calidad** de las actuaciones que asegure una ejecución transparente y homogénea del control oficial.
- 5) **Mejorar la coordinación y cooperación** con otras autoridades competentes.

3. ACTIVIDADES:

Actividades
1. Ejecutar controles oficiales para comprobar si los operadores de mataderos cumplen la normativa orientada relativa al bienestar animal.
2. Definir, ejecutar medidas administrativas ante no conformidades con la normativa para garantizar el cumplimiento de la normativa.
3. Identificar las medidas administrativas más eficaces.
4. Revisar , o en su caso elaborar, procedimientos normalizados de trabajo , instrucciones y otros documentos relacionados con el programa, detectando posibilidades de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados. Se revisará el diseño de procedimientos, instrucciones técnicas, informes y documentos, fomentando el intercambio de opiniones y experiencias entre los participantes en el programa, mediante métodos participativos.

5. Supervisar las actividades de control oficial para detectar puntos fuertes y áreas de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados.
6. Realizar cursos, jornadas, reuniones para informar/formación del personal, unificar criterios.
7. Identificar y proponer procedimientos de coordinación con otras Autoridades Competentes.

Actividades a desarrollar en programa nº 1	Responsable
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Comprobar que se cumplen los requisitos estructurales, de instalaciones y su mantenimiento, que marca la normativa de bienestar animal a la hora de autorizar o convalidar la autorización de un matadero. 	SIA

4. AUTORIDAD COMPETENTE DEL CONTROL:

La autoridad competente del control en Matadero, es la Consejería de Sanidad del Gobierno de Cantabria, y dentro de su estructura orgánica la Dirección General de Salud Pública a través del Servicio de Seguridad Alimentaria.

La competencia sancionadora en materia de bienestar animal la tiene atribuida la Consejería de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca y Biodiversidad.

5. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL.

5.1 Naturaleza del control. Métodos y técnicas.

Se realizarán controles oficiales programados para comprobar que se cumplen las normas sobre bienestar animal:

- ❖ Comprobar los **requisitos estructurales**: instalaciones de descarga, estabulación, aturdimiento, el mantenimiento de las instalaciones, equipos y útiles.
- ❖ Comprobar los **requisitos operacionales**: Manejo en la descarga, estabulación, conducción, aturdimiento, sacrificio. Comprobar la formación de los operarios: verificar la preparación y destreza en el manejo de los animales.
- ❖ Verificar el estado de los animales a su llegada a matadero

Los métodos y técnicas utilizadas para el control oficial utilizados en este programa, según definiciones recogidas en el Reglamento CE nº 882/2004 son los siguientes:

- **Inspección**: el examen de todos los aspectos relativos al bienestar de los animales a fin de verificar que dichos aspectos cumplen los requisitos legales establecidos.
- **Verificación**: La comprobación, mediante examen y estudio de pruebas objetivas, de si se han cumplido los requisitos especificados.

- **Auditoria:** un examen sistemático e independiente para determinar si las actividades y sus resultados se corresponden con los planes previstos, y si éstos se aplican eficazmente y son adecuados para alcanzar los objetivos.

5.2. Punto de control.

El punto de control de este programa será el **matadero**, y comprenderá: desde la descarga hasta el sacrificio, ambos incluidos.

5.3. Frecuencia de los controles.

Los controles oficiales programados se realizarán de forma habitual, periódica y programada y en aquellos supuestos que existan indicios de irregularidad.

5.4. Incumplimientos.

Se define, a efectos del PLAN NACIONAL DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA 2011-2015, como aquella no conformidad con la normativa, que influye o es probable que influya sobre el bienestar de los animales en matadero.

Son incumplimientos de este programa los relativos al incumplimiento de las normas sobre bienestar animal tanto operacionales como estructurales.

Los incumplimientos llevan aparejadas alguna una o varias de las siguientes medidas:

- Propuesta de expediente sancionador.
- Suspensión de actividad
- Apercibimiento, requerimiento corrección deficiencias
- Prohibición de comercialización
- Otras medidas que determinen la corrección del incumplimiento.

6. EVALUACIÓN.

Está prevista una evaluación interna de cada programa como mecanismo para verificar la eficacia de los controles oficiales. Esta información se utilizará para su mejora continua. Se van a realizar dos tipos de chequeos:

- Uno de tipo **cualitativo:** mediante revisiones de los criterios utilizados y las actuaciones realizadas. Se va a autoevaluar:
 - El enfoque, diseño, criterios aplicados de procedimientos, instrucciones técnicas, informes y documentos, fomentando el intercambio de opiniones y experiencias entre los participantes en el programa, mediante métodos participativos.
 - La ejecución: Supervisión de todas las actividades de control oficial: ejecución de los controles, actuaciones derivadas de los controles oficiales (adopción de medidas.)
- Uno de tipo **cuantitativo:** mediante la revisión de los indicadores de actividad o cumplimiento y de resultados. Los datos a analizar se concretan en los siguientes indicadores

PROGRAMA 13: CONTROL DEL BIENESTAR ANIMAL EN MATADEROS.

Línea Estratégica del plan	Objetivos Estratégicos	Actividades	Objetivos del programa	Denominación de los Indicadores del programa
Gestión de riesgos: control de los requisitos reglamentarios bienestar animal	Aumentar la tasa de conformidad respecto a las normas sobre bienestar animal en mataderos, evitándose así a los animales productores de alimentos cualquier sufrimiento innecesario.	Continuar con el programa de control de bienestar animal.	Aumentar la tasa de conformidad con respecto a la normativa orientada al control del bienestar animal en mataderos.	Tasa de conformidad con la normativa vigente en cada matadero
Aseguramiento de la eficacia de los controles y servicios de control oficial	Mejorar las actuaciones sobre establecimientos alimentarios, velando por una ejecución eficaz, transparente, coherente y homogénea del control oficial.	Revisar el enfoque la adecuación y los criterios definidos en los procedimientos Disponer y ejecutar un sistema de supervisión de las actuaciones de Control oficial.	Mejorar las actuaciones de control oficial sobre establecimientos alimentarios.	Métodos participativos previstos
				procedimientos normalizados elaborados relacionados con el programa
				Procedimientos revisados relacionados con el programa.
				Cumplimiento programa supervisión
				Acciones de mejora definidas
				Acciones de mejora implantadas
	Asegurar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.	Ejecutar medidas ante no conformidades con la normativa, para garantizar el cumplimiento por parte de los operadores económicos.	Asegurar que el 100% de las empresas con incumplimientos constatados son objeto de medidas administrativas para corregirlas.	Presión administrativa coercitiva (Clausuras, cierres, suspensiones)
				Prohibición de comercialización
				Nº alertas generadas
				Presión administrativa sancionadora
Mejorar la eficacia de los controles oficiales: coordinación, cooperación, colaboración	Disponer de órganos y mecanismos o procesos de coordinación y cooperación	Asegurar que las medidas administrativas adoptadas son eficaces	Presión administrativa disuasoria total (requerimientos)	
			% Correcciones efectivas	
Mejorar la coordinación y cooperación con otras autoridades competentes.	Disponer de órganos y mecanismos o procesos de coordinación y cooperación	Asegurar que las medidas administrativas adoptadas son eficaces	Propuestas de efectuadas	
			Nº de reuniones	

**RELACIÓN DE AUTORES Y
COLABORADORES.**

Director

Santiago Rodríguez Gil. *Director General de Salud Pública.*

Coordinador

Miguel del Valle González. *Jefe de Servicio de Seguridad Alimentaria.*

Autoras

Susana Prior Vargas. *Técnico de Higiene Alimentaria.*

Mercedes Gómez García. *Técnico de Higiene Alimentaria.*

Agradecimiento por sus aportaciones:

Beatriz Fernández Quintana. *Técnico de Higiene Alimentaria*

Marta Malo Mateo. *Jefa de Sección de Gestión de Higiene Alimentaria*

Regina Marquina Ortega. *Inspectora de Salud Pública*

