

PLAN DE CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA DE LA COMUNITAT VALENCIANA 2018

PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LA COMUNITAT VALENCIANA



GENERALITAT
VALENCIANA
Conselleria de Sanitat
Universal i Salut Pública

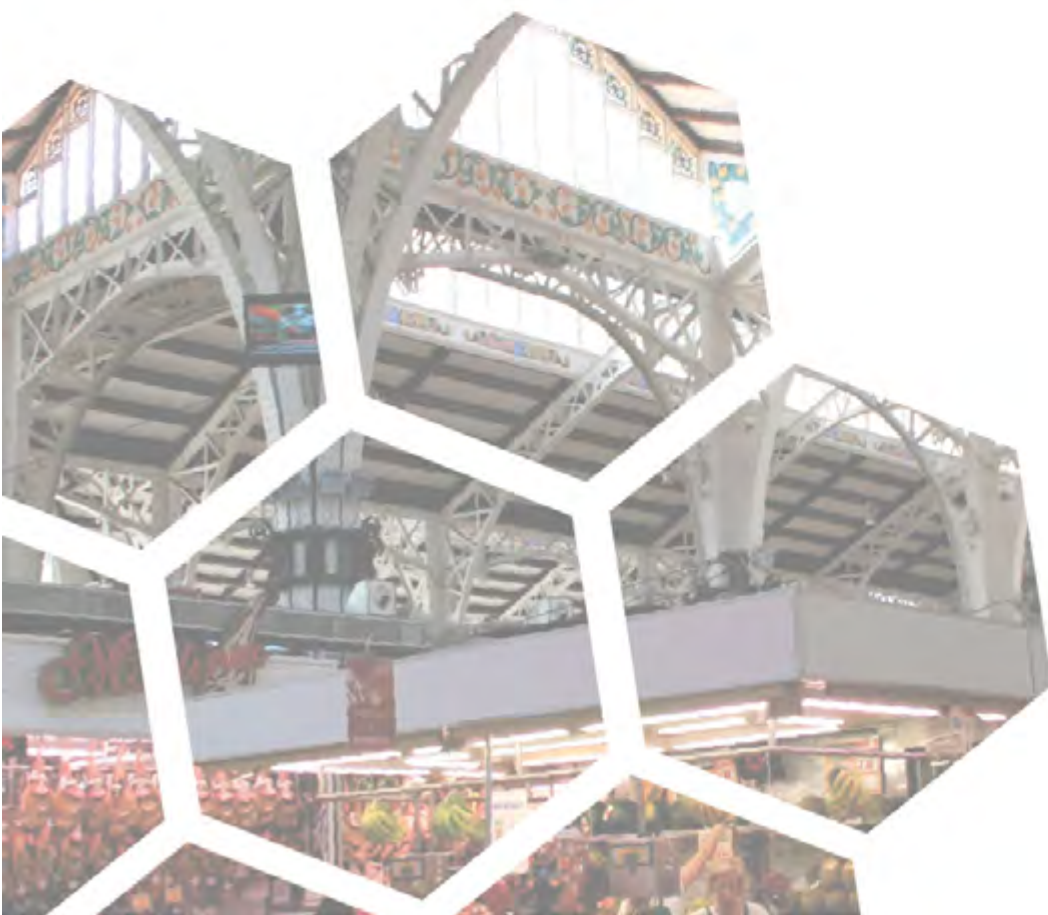


Elaborado por la
Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Laboratorios de Salud Pública

Edita
Generalitat Valenciana. Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública
© de la presente edición: Generalitat, 2018
© de los textos: los autores
1ª edición

PLAN DE CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA DE LA COMUNITAT VALENCIANA 2018

PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
DE LA COMUNITAT VALENCIANA



Índice

I.- Introducción	7
II.- Recursos humanos, técnicos y materiales	17
1.- Recursos humanos	19
2.- Autoridades competentes y órganos de coordinación	19
3.- Sistema de información y soportes informáticos	21
4.- Laboratorios de control oficial	22
5.- Calidad	23
6.- Formación	24
7.- Registro general sanitario de empresas alimentarias	25
8.- Planes de emergencia alimentaria	25
III.- Aspectos generales de la planificación	27
1.- Objetivos estratégicos	30
2.- Listado de bloques y programas de control	30
3.- Planificación de los controles oficiales: categorización y priorización en base al riesgo	32
• Priorización de los controles oficiales: categorización de los establecimientos alimentarios	32
• Priorización de los peligros: toma de muestras y análisis de alimentos y productos alimentarios	42
IV.- Programas de control	111
Bloque I: Control de establecimientos alimentarios	112
I.1.- Ordenación alimentaria	113
I.2.- Vigilancia sistemática de establecimientos alimentarios	118
I.3.- Control de los autocontroles en establecimientos alimentarios	126
I.4.- Control diario en mataderos	132
I.5.- Control del bienestar animal	152
Bloque II. Control de la información y composición alimentaria	160
II.1.- Control de la información alimentaria al consumidor	161
II.2.- Control de complementos alimenticios y de alimentos para grupos específicos de población	174
II.3.-Evaluación y fomento de la calidad nutricional de la oferta alimentaria en centros escolares 2016-2019	185
Bloque III.- Control de riesgos biológico y químicos	200
III.1.- Vigilancia sanitaria de los alimentos	202
III.2.- Investigación de residuos en animales y productos de origen animal	226

III.3.- Control de Anisakis	248
III.4.- Verificación del control microbiológico de canales de ungulados y aves	257
III.5.- Vigilancia de resistencias antimicrobianas en bacterias zoonóticas y comensales (AMR)	273
Bloque IV.- Campañas y actuaciones especiales	286
IV.1.- Campaña de control de productos pesqueros	287
IV.2.- Campaña de control oficial de la elaboración y/o envasado de mezclas de aditivos con o sin otros ingredientes destinadas a los sectores de la carne y la pesca	302
IV.3.- Sistemas de puntuación e información de la seguridad alimentaria en restauración colectiva	309
IV.4.- Campaña de información al consumidor en materia de prevención de riesgos alimentarios	311
IV.5.- Venta de proximidad de productos agroalimentarios	313
Bloque V.- Evaluación de la exposición y caracterización del riesgo	318
V.1.- Estudio de dieta total de la Comunitat Valenciana	319
V.2.- Biovigilancia (biomonitoring) de contaminantes alimentarios de la Comunitat Valenciana (BIOVAL)	329
V.- Laboratorios e investigación en seguridad alimentaria	337
VI.- Revisión de los sistemas de control	355
VI.1.- Supervisión del control oficial	357
VI.2.- Auditoría interna	368
VI.3.- Verificación de la eficacia (SISA)	371
VII.- Alertas alimentarias y denuncias	377
VII.1.- SCIRI	379
VII.2 Denuncias	381
VIII.- Plan de comunicación e informe de resultados	385
IX.- Seguimiento y evaluación	389
X.- Anexo: PCOCA Ciudad de València	397



I Introducción

Las actuaciones de la Generalitat Valenciana en el campo de la seguridad alimentaria siguen el enfoque de “Una Salud” (“One Health”), que reconoce que la salud humana y la animal están vinculadas entre sí y con el medio ambiente.

La ley 10/2014, de Salud de la Comunitat Valenciana, establece que el Plan de Seguridad Alimentaria (PSA) debe fijar los objetivos, las actuaciones y los programas para la protección de la salud en este ámbito. En lo relativo a los controles oficiales el PSA se concreta en el Plan de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PCOCA). El PCOCA 2018 es por lo tanto el instrumento de planificación en el que se describen los controles oficiales que se llevarán a cabo en la Comunitat Valenciana durante 2018 por los distintos Departamentos competentes de la Generalitat, a fin de garantizar el cumplimiento de la legislación a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta los puntos de venta al consumidor final. El Plan traslada a la Comunitat Valenciana los objetivos y programas definidos en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2016-2020. Asimismo, tiene presente el marco estratégico definido por la Consellería de Sanidad Universal y Salud Pública, y consecuentemente sintoniza con los Objetivos del Plan de Salud de la Comunitat Valenciana, y específicamente con el Objetivo 5.3 Alimentación y Salud, que señala la prioridad de *“Fomentar una alimentación saludable y mejorar la calidad de las actuaciones dirigidas a la protección de la salud del consumidor frente a los peligros asociados al consumo de alimentos”*.

Los objetivos y las medidas de evaluación, gestión y comunicación del riesgo que se contemplan en los distintos programas del Plan atienden a los principios de actuación e intervención establecidos en la legislación aplicable, entre la que destaca i) el Reglamento (CE) Nº 178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria; ii) el Reglamento (CE) Nº 882/2004, 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, y iii) la Ley 17/2011, de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

La Unión Europea ha aprobado en 2017 el nuevo Reglamento (UE) Nº 2017/625 que reestructura el control alimentario en Europa. La implantación y aplicación del mismo nos brinda la oportunidad para emprender acciones que permitan dar mayor solidez al control alimentario, buscar una mayor integración de toda la cadena agroalimentaria y promover un mayor protagonismo de los consumidores.

Los programas de control oficial incluidos en el PCOCA atienden a las diferentes fases de la cadena alimentaria, y guardan una interdependencia entre los mismos a fin de garantizar el eficaz control de los peligros presentes en los alimentos y, en su caso, su eliminación o reducción. Resulta relevante en este sentido **la calidad del control oficial**, por lo que cobran trascendencia las actuaciones de garantía de calidad del sistema de control oficial.

Conforme se recoge en el artículo 7 del Reglamento (CE) Nº 882/2004, uno de los aspectos básicos de las actuaciones en seguridad alimentaria es la **transparencia** de la Administración, tanto en lo que respecta a sus actuaciones con los operadores económicos que vayan a ser objeto de control oficial, como en lo relativo a la información proporcionada a los ciudadanos. En base a este principio, tanto el Plan como los informes de ejecución y sus propuestas de mejora tendrán carácter público. El nuevo Reglamento de control oficial (UE)2017/625 pone todavía más énfasis en la transparencia dando la posibilidad de publicar o poner a dis-

posición del público información sobre la calificación de los operadores individuales basándose en los resultados de uno o varios controles oficiales.

Es necesario atender a los posibles impactos que el **cambio climático** puede tener en la seguridad alimentaria y por ende en la salud de la población. Pueden aparecer riesgos asociados a nuevos vectores de enfermedad, la modificación de las condiciones edafoclimáticas puede propiciar una mayor incorporación a las plantas de algunos contaminantes, el aumento de Tª puede favorecer el desarrollo de plagas con el mayor uso de plaguicidas, etc. Consecuentemente el cambio climático comporta la necesidad de adaptar en el futuro las actuales estrategias de gestión de la seguridad alimentaria para reducir la vulnerabilidad de la cadena alimentaria, actualizando las buenas prácticas agrícolas y las buenas prácticas de higiene alimentaria.

El **Sistema de Información en Seguridad Alimentaria**, regulado por el Decreto 72/2011, se configura como un elemento fundamental del Plan de Seguridad Alimentaria de la Comunitat Valenciana. El Sistema de Información es una herramienta eficaz para la evaluación y el análisis de los peligros y riesgos asociados a la cadena alimentaria, que permita su prevención, detección y reducción, y asimismo posibilite la adecuada gestión de los programas de control y las situaciones de crisis. Así mismo, incorpora un enfoque holístico respecto a los posibles riesgos emergentes, teniendo en cuenta los factores internos o externos a la cadena alimentaria (tecnología, medio ambiente, pautas, hábitos sociales, etc.) que puedan directa o indirectamente influir en la aparición o desarrollo de nuevos peligros alimentarios. Está basado en un planteamiento global e integrado a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta la puesta a disposición del consumidor del producto alimenticio, y en todos los sectores de la alimentación.

El PCOCA pretende asegurar **la cooperación y coordinación** entre las distintas Autoridades competentes (Sanidad, Agricultura y Ayuntamientos), toda vez que son garantía de su aplicabilidad y eficacia. En este sentido cobra especial relevancia la unificación del control alimentario en la ciudad de València tras el convenio de colaboración suscrito entre la Generalitat Valenciana y el Ayuntamiento de València.

Por último el nuevo Reglamento (UE) Nº 2017/625 plantea un nuevo reto, integrar de manera más eficaz la lucha contra el **fraude alimentario**, ya que cada vez es más evidente que no solo tiene consecuencias económicas sino que puede tener graves repercusiones en la salud pública.

Además de los señalados, los principales elementos directores del presente PCOCA 2018 son los siguientes:

1. El Plan representa una concreción de la política de seguridad alimentaria basada en la aplicación de los tres componentes del **análisis del riesgo**, como son la evaluación, la gestión y la comunicación del riesgo.
2. Un elemento esencial en materia de seguridad alimentaria contemplado en el Plan es la **trazabilidad** a lo largo de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento o un pienso, que ha de permitir la identificación y retirada de productos si fuera necesario, de manera rápida, precisa y eficaz.
3. El Plan es un instrumento orientado fundamentalmente para garantizar la **seguridad de la población** a través del cumplimiento de las normativa alimentaria, así como la protección de los **intereses de los consumidores**, incluidos el etiquetado de alimentos y piensos y otras modalidades de información al consumidor, como la información nutricional de los productos alimenticios.

4. El Plan presta especial atención a los **sistemas de información**, entendidos como el conjunto de procedimientos, sistemas, protocolos, instrumentos y recursos que permiten la planificación y evaluación de los datos en los diversos ámbitos de la cadena alimentaria, la evaluación del impacto y la verificación de la eficacia de las actuaciones, la detección de nuevos riesgos y la evolución en el tiempo de los indicadores más relevantes.
5. Es clave la **formación** de los funcionarios que realizan las actividades de control oficial y de todos los profesionales que participan en los distintos programas y actividades en este campo, de modo que se garantice su actuación homogénea y eficaz. El personal implicado en el control oficial de alimentos debe estar capacitado para hacer cumplir las normas que aseguren un elevado nivel de protección de la salud y de los intereses de los consumidores. La formación impartida ha de permitirles desempeñar satisfactoriamente sus funciones para asegurar la adecuación y equidad de los controles. Ello requiere la adaptación continua a cambios normativos, desarrollo de nuevas tecnologías en la industria alimentaria y a las directrices en materia de nutrición y salud.
6. Los **laboratorios** y las tecnologías analíticas apropiadas son un soporte fundamental de los programas de seguridad alimentaria y de la eficacia de los controles oficiales. En este sentido el Plan debe garantizar el mantenimiento de una elevada capacidad analítica, una amplia cartera de servicios y una coordinación de todos los laboratorios públicos que realizan los análisis previstos en los diferentes programas.
7. El Plan ha de propiciar la solidez de los sistemas **gestión de alertas y situaciones de emergencia**, que deben garantizar las actuaciones rápidas, coordinadas y eficaces de las Administraciones.
8. El Plan debe posibilitar un mantenimiento adecuado de la información actualizada de las empresas y establecimientos alimentarios, a través del funcionamiento eficiente del **Registro Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos**, y otros registros similares, que constituyen la base para una planificación adecuada de los controles oficiales.

Tanto la planificación del control de los establecimientos alimentarios como el relativo a los peligros químicos o biológicos presentes en los alimentos, debe realizarse **basada en el riesgo**. Consecuentemente debe disponerse de un sistema de información capaz de mantener actualizado el diagnóstico de la situación que permita hacer efectiva esa planificación en base al riesgo.

La información disponible permite establecer un diagnóstico inicial que orienta y prioriza las actuaciones. Algunos de los elementos más significativos de este **diagnóstico** son los siguientes:

1. Entre los peligros químicos, la exposición de la población valenciana a **Dioxinas, Hg, Pb, As inorgánico, Cd** están entre las más relevantes, y por lo tanto deben priorizarse las actuaciones orientadas al seguimiento de la evolución de esta exposición. La adecuada gestión de estos riesgos y su reducción deben tener un carácter preferente. En este sentido y con objeto de obtener información sobre la exposición interna de la población de la Comunitat Valenciana, la Dirección General de Salud Pública puso en marcha durante 2016 un programa de biovigilancia de contaminantes de interés en seguridad alimentaria, centrado en la población de entre 6-11 años. Los primeros resultados disponibles son los de exposición a Hg, que es entre cinco y seis veces superior al promedio de los países de la UE. Es necesario, por tanto incrementar el control sobre los niveles de Hg en los pescados, al tiempo que se difunden las adecuadas pautas dietéticas para minimizar este riesgo.

2. Aunque i) la frecuencia de detección de **plaguicidas** en los alimentos es moderada (<25%), ii) el número de alimentos que contienen algún plaguicida con concentraciones superiores a los límites máximos (LMR) es reducida (< 2.5%), y iii) las exposiciones a plaguicidas de la población general no supera el 2% de la Ingesta Diaria Admisible (IDA), resulta conveniente mantener un elevado control sobre la presencia de plaguicidas en los alimentos, así como sobre la exposición de la población general, y especialmente la infantil, a estas sustancias, habida cuenta de su uso intensivo en la agricultura valenciana.
3. Entre los peligros microbiológicos, el **Campylobacter spp** es el agente zoonótico que presenta mayor incidencia en la Comunitat Valenciana, con una tasa de notificación de 70,30 casos por 100.000 habitantes (2016). En segundo lugar está la **Salmonella spp.** con una tasa de 37,81. Se hace necesario seguir impulsando las distintas medidas (desde el control en granjas y mataderos, a las campañas informativas dirigidas a la población general) que se orientan a la disminución de la incidencia de estas enfermedades transmitidas por los alimentos. Fruto de ello es la investigación realizada sobre la prevalencia de Campylobacter en canales de pollo en mataderos y en carne de pollo envasada en el punto de venta durante 2016 y 2017, la cual ha puesto de manifiesto que es necesario mejorar la higiene de los procesos de sacrificio, con el fin de que puedan cumplirse los criterios de higiene que contempla la actual legislación. Como consecuencia de estos datos, los operadores de los mataderos de aves están realizando un esfuerzo para poder cumplir con los nuevos requisitos de higiene exigidos por el Reglamento 2017/1495, que fija niveles máximos de Campylobacter en las canales de pollo de engorde. El número de brotes de toxiinfecciones alimentarias muestra una tendencia descendente en los últimos años, siendo la Salmonella el agente causal de la mayoría de brotes. Aunque la prevalencia de Salmonella en alimentos en la Comunitat Valenciana es baja, en los derivados cárnicos o en canales de porcino y aves alcanza valores en el rango del 10%, lo que evidencia la necesidad de mejorar la higiene de estos productos.
4. Al igual que en el resto de España y Europa, las resistencias antimicrobianas en bacterias aisladas en canales de animales y carnes, muestran el grave problema que para la salud pública supone el uso no racional de antibióticos en la producción ganadera. De manera específica, un porcentaje relevante de las cepas aisladas de Salmonella, E.coli y Campylobacter presentan multirresistencia a los antibióticos. Más allá de la vigilancia establecida en la Decisión de la Comisión 2013/652/UE, en la Comunitat Valenciana, en sintonía con el Plan Estratégico Nacional de Resistencia a los Antibióticos, se ha elaborado un programa integral de vigilancia y lucha contra las resistencias antimicrobianas en la cadena agroalimentaria, que incluye acciones específicas en el ámbito de la dispensación, uso racional en ganadería y vigilancia de las resistencias de las cepas aisladas en los programas de seguridad alimentaria. El objetivo del programa es racionalizar el uso de antibióticos en producción animal hasta alcanzar estándares de los países europeos más avanzados en esta materia.
5. La creciente prevalencia de la obesidad ha generado la necesidad de incorporar el riesgo nutricional en las actuaciones de seguridad alimentaria, en el contexto de la Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (NAOS). En España el 26 % de los niños sufre **sobrepeso** y un 18 % son **obesos**. La salud y el bienestar de la población en edad escolar están profundamente condicionados por la alimentación recibida y el mantenimiento de un peso saludable. En la Comunitat

Valenciana con objeto de evaluar la oferta alimentaria de los comedores escolares (1400), se inició el Programa de Evaluación y Fomento de la Calidad Nutricional de la Oferta Alimentaria en Centros Escolares para 2016-2019. Los resultados de la primera evaluación llevada a cabo sobre el 33% del total de centros escolares indican que entre un 80 y un 90 % de los comedores escolares cumple las recomendaciones semanales establecidas en la estrategia (NAOS) para consumo de pescados, verduras y legumbres, pero solo la mitad cumplen las recomendaciones de cuatro raciones de fruta fresca a la semana, por lo que es necesario seguir vigilando el riesgo nutricional, especialmente en la población infantil.

Por otra parte el proyecto de DECRETO del Consell, de fomento de una alimentación saludable y sostenible en el ámbito de las Administraciones Públicas tiene por objeto promover una alimentación saludable y sostenible, impulsar la incorporación de alimentos de proximidad, de temporada y de producción ecológica, y el fomento de la Dieta Mediterránea en el ámbito de la restauración colectiva pública.

A nivel nacional, la Estrategia NAOS (Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad), alineada y reforzada con las políticas sanitarias de ámbito europeo, desarrolla acciones o intervenciones específicas con la participación del sector alimentario, para proteger la salud, en base a la evidencia científica, promoviendo, entre otras, la reformulación de productos para la mejora en la composición de los alimentos y bebidas con objeto de alcanzar una alimentación más saludable. Se inició con el Plan de reducción del consumo de sal (2008) y se continúa con la reducción de nutrientes seleccionados: grasas, grasas saturadas, grasas trans, azúcares añadidos y contenido energético en consonancia con lo establecido por el High Level Group (Grupo de trabajo de los Estados Miembros (EEMM) y de la Comisión Europea).

6. El **Autocontrol** en las industrias y establecimientos alimentarios es un elemento clave para garantizar un elevado grado de seguridad alimentaria, de ahí la relevancia de incidir de manera eficaz en el fomento del autocontrol y en el control de los autocontroles.

La medida del cumplimiento del autocontrol de los establecimientos que basan su autocontrol en la aplicación de Guías de Prácticas Correctas de Higiene (PCH) es superior a aquellos establecimientos que han creado su propio sistema. Este dato es muy relevante, teniendo en cuenta el avance en la implantación de estas guías en las empresas de menos de 10 empleados, ya que son estas empresas precisamente, las que tienen más dificultades para crear y mantener sistemas de autocontrol basados en el APPCC. En el 2016 se incrementó en cerca de 9000 los establecimientos en los que se han implantado sistemas de autocontrol a través de las Guías de PCH, básicamente pertenecientes al sector de cereales (panaderías) y cárnico (carnicerías). Es esperable que la implantación del autocontrol en estos ámbitos tenga repercusiones positivas sobre la seguridad alimentaria de estos sectores.

7. La planificación en base al riesgo requiere disponer de herramientas y modelos que permitan de manera eficiente realizar los diagnósticos correspondientes, tanto en lo relativo a la **jerarquización de los peligros** (*risk ranking*) como en la **clasificación de los establecimientos**. En la mejora y actualización de los sistemas disponibles que permiten modular las visitas a los establecimientos, además del grado de autocontrol existente en los mismos, es conveniente tener en consideración otros factores, tales como el hecho de disponer de un programa de garantía de calidad certificado, tal como se contempla en el Reglamento 625/2017.

Recientemente se ha publicado el Decreto XX/2017 por el que se regula la venta de proximidad de productos primarios y agroalimentarios en la Comunitat Valenciana. La regulación, responde a la creciente demanda del sector productor agroalimentario valenciano en obtener un reconocimiento específico de este tipo de venta, por parte de la administración, que facilita el desarrollo económico, la fijación de la población rural y el mantenimiento del medio de vida tradicional, al fortalecer la cohesión social. Por otra parte, existe una creciente reivindicación de la sociedad de una mayor transparencia en las relaciones entre productores y consumidores que busca que los productos sean seguros, locales y obtenidos en base a unas prácticas respetuosas con el medio ambiente.

Consecuentemente con lo anterior, el PCOCA 2018 prioriza los esfuerzos y la asignación de recursos en estos ámbitos, sin que por ello dejen de atenderse el conjunto de elementos que conforman el control oficial de la cadena alimentaria en el contexto del marco normativo vigente.



Recursos humanos,
técnicos y materiales

La Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Laboratorios de Salud Pública se encuentra integrada por:

- Servicios Centrales (SSCC): Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Laboratorios de Salud Pública de la Dirección General de Salud Pública, ubicada en la Avenida de Cataluña, 21 de València
- Servicios Periféricos (SSPP): Las unidades de Seguridad Alimentaria de los 16 Centros de Salud Pública (CSP) correspondientes a los 24 Departamentos de Salud:

1.- RECURSOS HUMANOS (Tabla I.1)

Tabla I.1: Recursos humanos de la Subdirección General de Seguridad Alimentaria (SSCC y CSP)

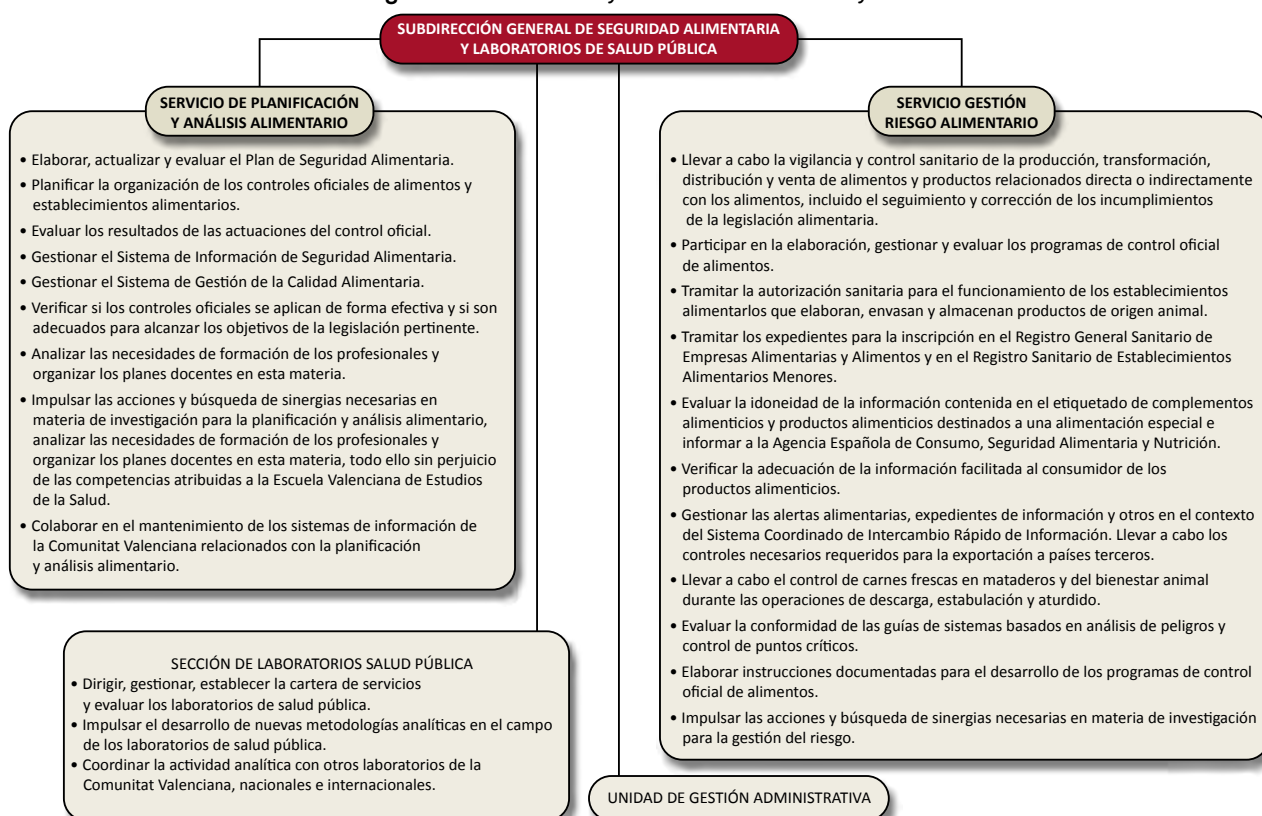
Servicios / Personal	Titulados Superiores				Técnicos de Grado Medio	Auxiliares de laboratorio	Personal Administrativo	Totales
	Personal de Gestión	Técnicos de Laboratorio	Inspectores Veterinarios	Inspectores Farmacéuticos*				
SSCC	28						13	41
CSP	56		268	115	25		40	504
Ayuntamiento de Valencia	1		7	5			2	15
Laboratorios Salud pública	8	45			36	19	3	111
Laboratorio Municipal de Valencia	2	8				4	2	16
Totales	95	53	275	120	61	23	60	687

* A finales del 2017 está finalizando el proceso de amortización de plazas de Farmacéuticos Titulares (FT) con la consiguiente creación de plazas de Farmacéuticos de Salud Pública, por lo que es previsible que en 2018 se cuente con 36 nuevas plazas de FSP y 89 menos de FT.

2.- AUTORIDADES COMPETENTES Y ÓRGANOS DE COORDINACIÓN

El Reglamento orgánico y funcional de la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública (Decreto 37/2017) establece la estructura y funciones de la Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Laboratorios de Salud Pública en la Dirección General de Salud Pública (Figura II.1).

Figura II.1: Estructura y funciones de la SGSA y LSP



Los principales órganos de coordinación en materia de seguridad alimentaria autonómicos y nacionales se muestran en la tabla II.2.

Tabla II.2: Órganos de coordinación del PCOCA 2018

NOMBRE	OBJETO	INTEGRANTES	BASE LEGAL
GENERALITAT			
Comisión de Seguridad Alimentaria.	Aprobación del informe de gestión y el Plan de acción anual del Plan de Control de la Cadena Alimentaria de la CV. Además se reúne en cuantas ocasiones lo exijan las circunstancias.	Representantes de las consellerías con competencias en materia de sanidad y salud pública, producción primaria, consumo y medio ambiente. Así como por representantes de los operadores económicos, de los consumidores y de la administración local.	LEY 10/2014, de 29 de diciembre DECRETO 61/2016, 20 de mayo, del Consell,
Comisión mixta del Programa de Vigilancia de Residuos de Plaguicidas.	Coordinación de actividades del Programa de vigilancia de residuos de Plaguicidas entre ambas Consellerías (Sanidad y Agricultura)	Representantes de las consellerías con competencias en materia de sanidad y salud pública y producción primaria.	DECRETO 134/1995, de 19 de junio
Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria de la Comunitat Valenciana	Establecer las bases de coordinación y colaboración de los recursos analíticos de la Comunitat Valenciana en el ámbito de la seguridad alimentaria, mediante la creación de la correspondiente red de laboratorios públicos	Laboratorios de salud pública de Valencia, Castellón y Alicante, dependientes de la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública, la Unidad de Análisis de Sanidad Animal y el Laboratorio Agroalimentario de Burjassot, dependientes de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, y el laboratorio municipal del Ayuntamiento de Valencia, así como otros posibles que en lo sucesivo, por disposición general de la autoridad competente, se incluyan	DECRETO 74/2009, de 5 de junio, del Consell
Comisión Mixta de Salud Escolar Comisión de Coordinación	Informar, planificar, promover y evaluar diferentes aspectos relacionados con la salud escolar,	Representantes de las consellerías con competencias en materia de Sanidad y salud pública, Cultura y educación y Bienestar social	DECRETO 164/2002, de 24 de septiembre, del Gobierno Valenciano, por el que se regula la composición y funcionamiento de la Comisión Mixta de Salud Escolar.
Consumo	Impulsar la aplicación del Estatuto de Consumidores y usuarios de la Comunidad Valenciana y otros aspectos relacionados con la protección efectiva de los consumidores	Representantes de cada una de las Consellerías y de la Presidencia de la Generalitat valenciana	DECRETO 102/1998, de 21 de julio, del Gobierno Valenciano, por el que se modifica la composición de la Comisión Interdepartamental de Consumo
Comité técnico del Plan de acción para promover la alimentación saludable y la actividad física en la Comunitat Valenciana	Elaborar el Plan de Acción para promover la alimentación saludable y la actividad física en la Comunitat Valenciana y gestión de actuaciones derivadas	Representantes de diversos entornos (comunitario; educativo; sanitario; laboral; empresarial) de la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública, Conselleria de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural, Conselleria de Educación, Investigación, Cultura y Deporte; personal investigador	
AYUNTAMIENTOS			
Coordinación con el Ayuntamiento de Valencia	Armonizar las actuaciones en el ámbito de la seguridad alimentaria entre el Ayuntamiento de Valencia y la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública	Ayuntamiento de Valencia Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública	Convenio marco entre la Generalitat, a través de la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública, y el Ayuntamiento de Valencia para el establecimiento de las bases de colaboración en materia de salud. (RESOLUCIÓN de 8 de mayo de 2017, del director general de Relaciones con Les Corts)
GOBIERNO DE ESPAÑA			
Coordinación AECOSAN - CCAA	Comisión Institucional , órgano de la Agencia encargado de establecer mecanismos eficaces de coordinación y cooperación entre las Administraciones Públicas con competencias en materia de seguridad alimentaria y nutrición. Foro de Discusión técnica , en este Foro se debaten y emanan las propuestas de acuerdos para su aprobación a instancias superiores. Grupos de trabajo específicos para temas concretos: Se crean en la Comisión Institucional a propuesta del Foro de Discusión Técnica	AECOSAN, representantes de Ministerio de Sanidad, Servicios sociales e igualdad, Agricultura, Alimentación, Medio Ambiente, Economía y competitividad, entidades locales y CCAA (Directores Generales) Representantes de las CCAA a nivel de Subdirectores Generales	REAL DECRETO 19/2014, de 17 de enero

Red Nacional de Laboratorios de Seguridad Alimentaria (RELSA)	Compartir y fomentar la acreditación de laboratorios de ensayo y métodos analíticos para el control oficial	Los laboratorios, públicos o privados, que participen en trabajos de control oficial por designación de las autoridades competentes de las comunidades autónomas o de la Administración General del Estado	LEY 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición
---	---	--	--

3.- SISTEMA DE INFORMACIÓN Y SOPORTES INFORMÁTICOS

El sistema de información en seguridad alimentaria es el conjunto de procedimientos, sistemas, protocolos, instrumentos y recursos que permiten, a través de la evaluación continuada de los datos generados en diversos ámbitos de la cadena alimentaria, la valoración del impacto de los riesgos alimentarios sobre la salud humana, posibilitando la adopción de medidas conducentes a su minimización o eliminación.

Además y paralelamente se utilizan aplicaciones informáticas y bases de datos que tienen por finalidad simplificar la gestión y mejorar la calidad de los controles oficiales. En la tabla II.3 se refleja la descripción del sistema de información y de los principales soportes informáticos utilizados.

Tabla II.3: Sistema de Información y Programas informáticos del PCOCA 2018

Código	Nombre completo	Descripción
SISA (DECRETO 72/2011 de 10 junio del Consell)	SISTEMAS DE INFORMACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Su finalidad es proporcionar la información precisa que posibilite la evaluación del riesgo, la toma de decisiones en la gestión del riesgo alimentario, la planificación estratégica y la comunicación interactiva entre los agentes implicados. A tal fin, el SISA persigue los siguientes objetivos: a) Identificar los peligros asociados directa o indirectamente con la cadena alimentaria. b) Evaluar los riesgos derivados del consumo de alimentos. c) Propiciar mecanismos eficaces de detección y respuesta rápida frente a los riesgos alimentarios, incluidos los riesgos emergentes. d) Identificar prioridades en la gestión del riesgo alimentario. e) Aportar la información necesaria para mejorar la planificación, gestión, evaluación e investigación en seguridad alimentaria. f) Evaluar la efectividad de los programas de vigilancia y control alimentarios. g) Servir de base para la elaboración de estadísticas de interés de la Generalitat y dar soporte a otros estudios de interés en el ámbito de la Comunitat Valenciana. h) Difundir la información a la población general, a los operadores económicos y al ámbito científico. i) Establecer mecanismos para la adecuada comunicación de los riesgos a la población.
ISSA	Integración de Sistemas de Seguridad Alimentaria	Almacena todo el historial de los establecimientos alimentarios, proporcionando: datos de identificación, visitas de control, tomas de muestra, planificadas y realizadas, documentación generada, expedientes de registro sanitario y estado sanitario. Permite la explotación de la información, por medio de los indicadores.
GESAN	GESAN	Es el sistema normalizado de gestión de expedientes de la Generalitat. Consiste en un conjunto de aplicativos de uso común (como es el registro de entrada / salida) y en una herramienta para desarrollar con facilidad aplicativos para la gestión de expedientes específicos entre ellos, los sancionadores, de cada Conselleria.
NAUTILUS	NAUTILUS	El sistema informático que utilizan los Laboratorios de Salud Pública de la Comunidad Valenciana y el Laboratorio Municipal de Valencia. Es un programa configurable de gestión de laboratorios que permite recoger, almacenar, calcular y gestionar datos en una amplia variedad de formas, agilizando temas de registro de datos primarios, archivo, trazabilidad, etc. Y minimizando los errores debidos a la transferencia de información.
EOLAS	Sistema de Indicadores Integral Automatizado	Eolas es la herramienta de Business Intelligence de la DGSP. Las herramientas de inteligencia se basan en la utilización de un sistema de información de inteligencia que se forma con distintos datos extraídos de los Sistemas de Información de la DGSP o de sus ámbitos que se depuran y preparan (homogeneización de los datos), para luego cargarlos en un almacén de datos, con el objetivo de ofrecer indicadores para respaldar las decisiones estratégicas que se deban de tomar.
ALCON	Aplicación Informática para la Gestión de Alertas Alimentarias y Control Oficial	Herramienta informática para la gestión y coordinación de los controles oficiales a nivel nacional (AECOSAN_CCAA). Objetivos: Optimizar el proceso de integración de datos de los programas de control oficial. Aumentar la eficiencia de la red de alerta, potenciando la gestión electrónica tanto en la red española como en su integración en los sistemas de alerta comunitarios internacionales. Mejorar la calidad de los datos y del análisis de los mismos. Adaptar la estructura del sistema de información a la estructura organizativa y de gestión. Facilitar la comunicación y el intercambio de información entre todas las administraciones competentes y sectores implicados en materia de seguridad alimentaria. Detectar áreas en las que incidir en seguridad alimentaria, facilitando la planificación de las mismas. Facilitar la gestión y mejorar la información sobre la seguridad de la cadena alimentaria.

4.- LABORATORIOS DE CONTROL OFICIAL

Con objeto de prevenir y gestionar los riesgos asociados a las distintas fases de la cadena alimentaria es indispensable disponer de laboratorios capaces de abordar complejos problemas analíticos derivados de los avances producidos en la tecnología de los alimentos, la investigación en el campo de los contaminantes y microorganismos emergentes, las transacciones internacionales de productos o las necesidades derivadas del saneamiento ganadero.

Los laboratorios que participan en el PCOCA son los recogidos en la Tabla II.4.

En la Comunitat Valenciana se dispone de tres laboratorios de salud pública (<https://www.sp.san.gva.es/sscc/progSalud.jsp?CodProg=PS20&Opcion=SANMS347&MenuSup=SANMS3&Nivel=2>) de carácter público y dependientes de la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública de la Generalitat Valenciana, que desarrollan, total o parcialmente, actividades analíticas en este campo, en el marco de lo establecido en el Reglamento (CE) Nº 882/2004, de 29 de abril, del Parlamento Europeo y del Consejo, y que realizan, además, otras actividades analíticas dentro de las competencias asignadas al organismo del que dependen.

El Laboratorio Agroalimentario dependiente de la Conselleria de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural cuyas actividades analíticas van dirigidas al control y seguimiento de la calidad y seguridad agroalimentaria (<http://www.agricultura.gva.es/>).

El Laboratorio Municipal de València, que desarrolla actividades en el marco del Reglamento (CE) 882/2004, además de otras actividades analíticas enmarcadas en el ámbito competencial del Ayuntamiento de València.

El CECAV laboratorio de control oficial designado para la realización de los análisis de triquina para garantizar la Sanidad Animal. (www.cecav.es).

Tabla II.4: Relación de laboratorios que participan en el PCOCA 2018

Nombre del Laboratorio	Acreditado (Sí/No)	Nº Expediente
Laboratorio de Salud Pública de Valencia	SI	234/LE371;234/LE1189
Laboratorio de Salud Pública de Alicante	SI	48/LE370;148/LE1288
Laboratorio de Salud Pública de Castellón	SI	225/LE379
Laboratorio Municipal de Valencia	SI	802/LE1671
Laboratorio Agroalimentario	Si	184/LE/405 Anexo Técnico Rev.18
CECAV	Si	Nº849/LE1808

5.- CALIDAD

La política de calidad de la Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Laboratorios de Salud Pública, se ha definido en el contexto de la política de calidad de la Dirección General de Salud Pública, y, en este sentido, pretende prestar a la Comunidad servicios de salud, en particular de seguridad alimentaria, con la máxima profesionalidad, transparencia, innovación y participación.

La Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Laboratorios de Salud Pública, se configura como el conjunto de unidades técnicas y administrativas, centrales y periféricas; en el ámbito de la Salud Pública cuya función principal es la evaluación y gestión del riesgo inherente al consumo de alimentos. Con objeto de satisfacer la necesidad de garantizar la competencia técnica y homogeneidad de sus actuaciones y el compromiso de la dirección con las buenas prácticas profesionales, ha elaborado su manual de calidad¹ que incluye métodos y procedimientos definidos en base a los cuales podrá ser determinada su conformidad con las normas UNE-EN ISO/IEC 17.020, sobre criterios generales para el funcionamiento de los diversos tipos de organismos que realizan inspección y UNE-EN ISO 9001 sobre sistemas de gestión de calidad.

Por otra parte en los Reglamentos 882/2004 y 854/2004 sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y en específico de los productos de origen animal destinados al consumo humano, se establecen como obligatorios una serie de criterios que forman parte de un sistema de gestión de calidad tales como:

- Disponer de procedimientos e instrucciones para el personal que realice los controles oficiales.
- Llevar a cabo auditorías internas para evaluar la conformidad y eficacia de las actuaciones.
- Garantizar que todo el personal encargado de efectuar controles recibe la formación adecuada a su ámbito de actuación que le capacite para cumplir su función de manera competente y efectuar los controles oficiales de manera coherente.

Los Laboratorios de Salud Pública, habida cuenta de la exigencia normativa a la que están sujetos, adquirieron el firme compromiso de implantar y cumplir la norma UNE-EN ISO/IEC 17025, para lo cual vienen trabajando en esta línea desde el año 1998, con la elaboración en el 2001 de sus manuales de calidad que son sometidos a revisiones periódicas, siendo acreditadas sus técnicas por el organismo nacional de acreditación ENAC. El Laboratorio Municipal de València incorporará esta política de calidad.

¹ https://portal.sp.san.gva.es/apps/issa/Gestin%20Documentacin%20Calidad/MANUAL%20DE%20CALIDAD/MC-ASA_00%20MANUAL%20DE%20CALIDAD.pdf

6.- FORMACIÓN

Los inspectores implicados en el control oficial de alimentos deben estar capacitados para hacer cumplir las normas que aseguren un elevado nivel de protección de la salud y de los intereses de los consumidores.

La formación impartida ha de permitirles desempeñar satisfactoriamente sus funciones para asegurar la adecuación y equidad de los controles. Ello requiere la adaptación continua a cambios normativos, desarrollo de nuevas tecnologías en la industria alimentaria y a las directrices en materia de nutrición y salud.

El Plan de formación consiste en la planificación plurianual del conjunto de acciones encaminadas a conseguir que los inspectores alcancen el nivel de conocimientos que les permita desempeñar satisfactoriamente sus funciones. El Programa de formación es el conjunto de actividades que con carácter anual se planifican con objeto de dar cumplimiento al Plan de Formación.

En consonancia con el Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria y el Plan de Seguridad Alimentaria de la Comunitat Valenciana se llevará a cabo la planificación de la formación para el intervalo 2016-2020, cuyo objeto es dar soporte a las actuaciones de los inspectores y técnicos de gestión de la Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Laboratorios de Salud Pública a través de actividades formativas, para asegurar la eficacia y equidad en el desempeño de los controles y otras actuaciones encomendadas.

Tiene como objetivo general : “Asegurar la eficacia y equidad de las actuaciones de control oficial de productos alimenticios mediante la capacitación de los inspectores que en él intervienen, tanto respecto a la gestión como a la ejecución, dando cumplimiento a lo establecido en la legislación relacionada con la seguridad alimentaria y con aspectos nutricionales”.

La programación anual de actividades debe además tener en consideración a los inspectores de reciente incorporación, así como los aspectos relacionados con el sistema de gestión de calidad de la Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Laboratorios de Salud Pública y las actividades del Plan de Seguridad Alimentaria.

La formación del personal de los Laboratorios de Salud Pública queda incorporada asimismo en el Plan de Formación 2016-2020, y recogida en el Programa de Laboratorios.

7.- REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS

La base para efectuar el control oficial de las empresas y establecimientos alimentarios se encuentra en el registro de los mismos, bien en el de ámbito nacional, el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) o en el de nuestro ámbito autonómico, el Registro Sanitario de Establecimientos Alimentarios Menores (REM). La finalidad última de estos registros es mantener actualizada la información de las empresas que intervienen en el mercado, de manera que se garantice una adecuada programación de los controles oficiales, asegurando la posibilidad de actuar con rapidez y eficacia en aquellos casos en que existe un peligro para la salud pública.

El RGSEAA es el órgano administrativo con carácter nacional y público, creado como herramienta de apoyo al control oficial, en el que se deben inscribir las industrias, empresas y establecimientos alimentarios situados en territorio nacional. Se encuentra regulado por el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos y su finalidad es la protección de la salud pública y de los intereses de los consumidores.

En el REM se inscriben aquellos establecimientos y las empresas titulares de los mismos en que exclusivamente se manipulen, transformen, envasen, almacenen o sirvan alimentos para su venta o entrega in situ al consumidor final y que por su propia entidad quedan excluidos del Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. Tiene carácter autonómico y se encuentra regulado por el Decreto 20/2012, de 27 de enero, del Consell.

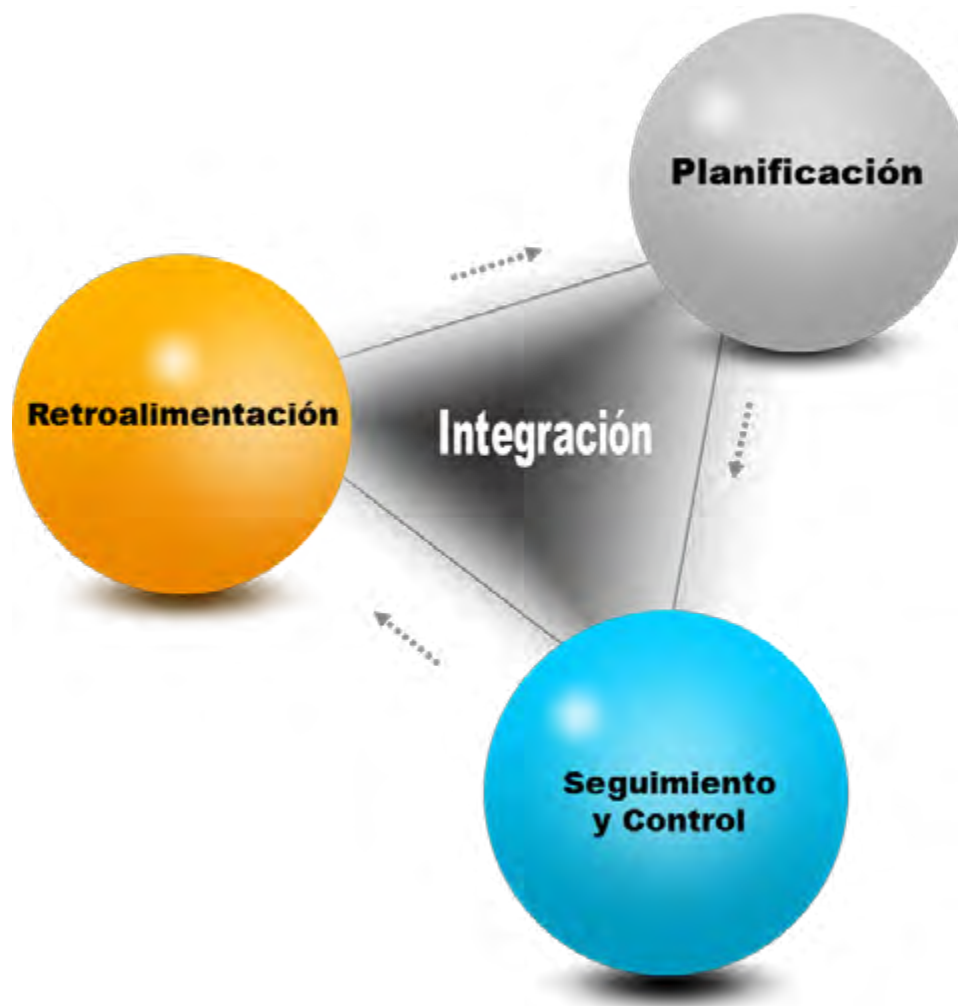
8.- PLANES DE EMERGENCIA ALIMENTARIA

El objetivo de los Planes de Emergencia, es tener previsto, tanto los sistemas como las actividades a desarrollar ante incidentes de carácter alimentario que puedan suponer un riesgo grave para la salud de los consumidores o frente a situaciones de emergencia alimentaria.

Las actuaciones a desarrollar en estos planes de emergencia se articulan mediante estas herramientas:

- Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información.
- Sistema de Gestión de Incidentes Graves y situaciones de Emergencia Alimentaria.
- Sistema de Comunicación del Riesgo a la Población.

Durante el año 2017 se elaboró y publicó el Decreto por el que se aprueba el protocolo de gestión de emergencias alimentarias en la Comunitat Valenciana y se regulan los órganos de gestión, a propuesta de las Consellerías de Sanidad Universal y Salud Pública y la de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural, que también va a servir como herramienta y base legal.

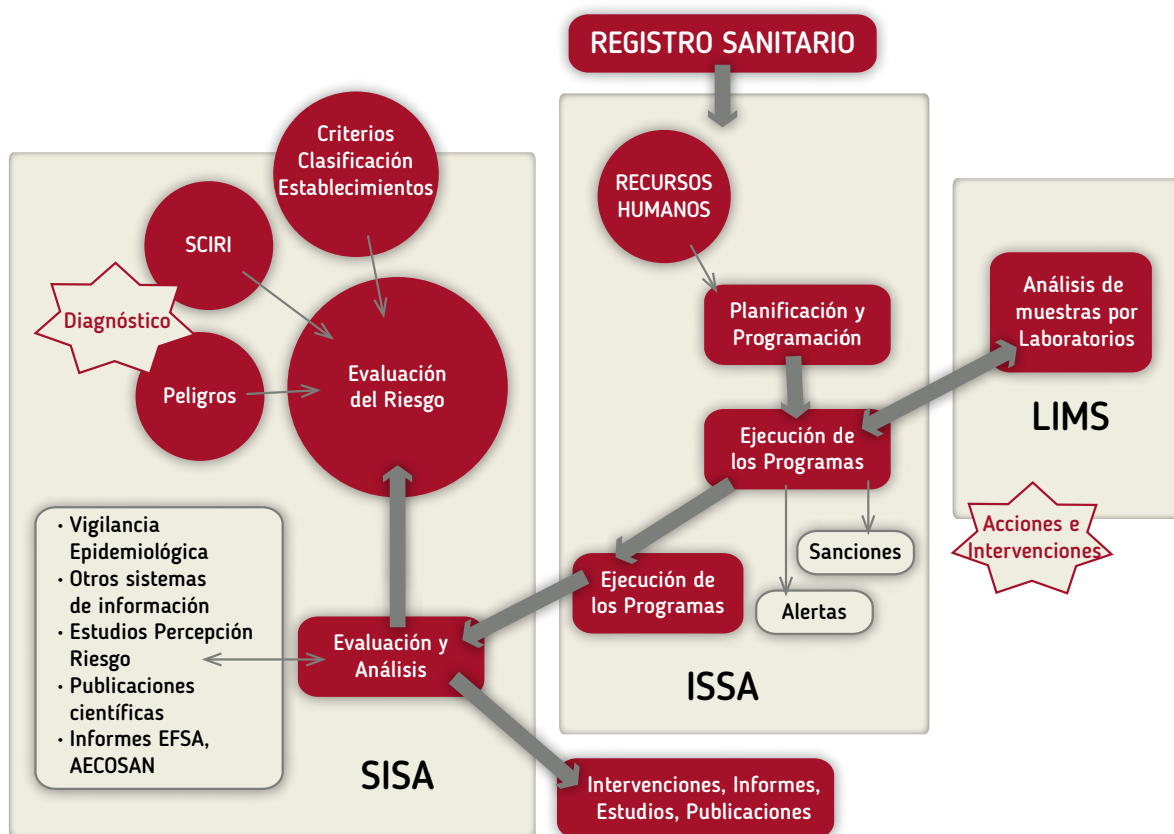


III Aspectos generales de la planificación

Los aspectos generales del proceso de planificación y ejecución de los programas y actividades de control oficial se recogen en la Figura III.1.

La planificación de las actuaciones, concretadas en distintos programas y acciones, y entre los que destacan las inspecciones a establecimientos y el control sanitario y analítico de las muestras de alimentos, se realiza previa evaluación del riesgo, tanto en lo que respecta al riesgo derivado de la exposición de la población a los peligros químicos o biológicos de los alimentos, como en la jerarquización de estos peligros (*risk ranking*) o en la clasificación de los establecimientos en base al riesgo.

Figura III.1: Aspectos generales de la planificación



El Sistema de Información en Seguridad Alimentaria (SISA) ha de proporcionar el conjunto de datos e información necesarios para realizar esta evaluación del riesgo, y consecuentemente realizar el diagnóstico del que se parte para la planificación y fijación de prioridades.

Para la planificación, ejecución y evaluación de los controles oficiales, la herramienta Integración de Sistemas de Seguridad Alimentaria (ISSA), posibilita una planificación del control de los establecimientos sobre la base del censo que proporciona el Registro Sanitario de Industrias, así como la planificación de los controles analíticos.

Toda la actividad analítica de los laboratorios se gestiona a través de la herramienta LIMS (laboratory information management system)- Nautilus, cuya actualización se ha llevado a cabo durante 2016 y 2017.

Todo el ciclo de evaluación del riesgo, planificación, ejecución, evaluación e intervención es anual, pero en el marco de una planificación estratégica plurianual.

1.- OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

La planificación de los controles oficiales debe tener en cuenta los objetivos estratégicos establecidos por la organización. Las autoridades competentes de AECOSAN y de las CCAA han acordado diferentes objetivos estratégicos en su ámbito de actuación para el periodo de vigencia del Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria 2016-2020.

El primero de los objetivos estratégicos (0) corresponde al grado de implantación del PNCOCA en todo el territorio nacional y la coordinación y cooperación entre autoridades competentes. Los tres restantes (1-3) son los objetivos estratégicos para el desarrollo de los programas de control oficial que se agrupan en torno a ellos en cuatro bloques. Los objetivos estratégicos son los siguientes:

- 0.- Mejorar el grado y la calidad de implantación del Plan Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PCOCA) y la cooperación y coordinación entre las Autoridades Competentes en relación al control oficial de los establecimientos alimentarios y alimentos.*
- 1.- Mejorar el cumplimiento de la normativa de higiene alimentaria y bienestar animal en los establecimientos alimentarios.*
- 2.- Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los productos alimenticios destinados a ser puestos a disposición del consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecida en las disposiciones legales.*
- 3.- Reducir en lo posible y, en todo caso a niveles aceptables, la exposición de los consumidores a los riesgos biológicos y químicos presentes en los alimentos.*

A los objetivos estratégicos comunes (0-3), el PCOCA de la Comunidad Valenciana incorpora tres objetivos estratégicos específicos alrededor de los cuales se agrupan sus correspondientes líneas de actuación y acciones:

- 4.- Obtener una adecuada evaluación de la exposición y del riesgo a los peligros químicos mas relevantes*
- 5.- Garantizar una adecuada capacidad analítica en la Comunidad Valenciana.*
- 6.- Garantizar el adecuado funcionamiento y la eficacia del sistema de control de alimentos*

2.- LISTADO DE BLOQUES Y PROGRAMAS DE CONTROL

En la tabla III.1 se muestran los programas de control desarrollados para cumplir los objetivos estratégicos planteados.

Tabla III.1: Objetivos estratégicos, bloques y Programas del PCOCA 2018

BLOQUES	PROGRAMAS DE CONTROL
OBJETIVO ESTRATÉGICO 1: Mejorar el cumplimiento de la normativa de higiene alimentaria y bienestar animal en los establecimientos alimentarios	
BLOQUE I CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS	I.1.- Ordenación alimentaria
	I.2.- Vigilancia sistemática en industrias y establecimientos alimentarios
	I.3.-Control de los autocontroles en establecimientos alimentarios
	I.4.- Control diario de mataderos
	I.5.- Control del bienestar animal
OBJETIVO ESTRATÉGICO 2: Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los productos alimenticios destinados a ser puestos a disposición del consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecida en las disposiciones legales.	
BLOQUE II CONTROL DE LA INFORMACIÓN Y COMPOSICIÓN ALIMENTARIA	II.1.- Control de la información alimentaria al consumidor
	II.2.- Control de complementos alimenticios y de alimentos para grupos específicos de población
	II.3.-Evaluación y fomento de la calidad nutricional de la oferta alimentaria en centros escolares 2016-2019
OBJETIVO ESTRATÉGICO 3: Reducir en lo posible y, en todo caso a niveles aceptables, la exposición de los consumidores a los riesgos biológicos y químicos presentes en los alimentos.	
BLOQUE III CONTROL DE RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS	III.1.- Vigilancia sanitaria de los alimentos
	III.2.- Investigación de residuos en animales y productos de origen animal (PNIR)
	III.3.- Control de Anisakis
	III.4.- Verificación del control microbiológico de canales de ungulados y aves
	III.5.- Vigilancia de resistencias antimicrobianas en bacterias zoonóticas y comensales (AMR).
OBJETIVOS ESTRATÉGICOS 1, 2,3	
BLOQUE IV: CAMPAÑAS Y ACTUACIONES ESPECIALES	IV.1.- Campaña de control de productos pesqueros
	IV.2.- Campaña de control oficial de la elaboración y/o envasado de mezclas de aditivos con o sin otros ingredientes destinadas a los sectores de la carne y la pesca
	IV.3. Sistemas de puntuación e información de la seguridad alimentaria en restauración colectiva
	IV.4. Campaña de información al consumidor en materia de prevención de riesgos alimentarios
	IV.5. Programa de venta de proximidad de productos agroalimentarios
OBJETIVO ESTRATÉGICO 4: Obtener una adecuada evaluación de la exposición y el riesgo a los peligros químicos más relevantes	
BLOQUE V EVALUACIÓN DE LA EXPOSICIÓN Y DEL RIESGO	V.1 Estudio de dieta total de la Comunitat Valenciana (EDT-CV)
	V.2 Biovigilancia (biomonitoring) de contaminantes alimentarios de la Comunitat Valenciana (BIOVAL)

3.- PLANIFICACIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES: CATEGORIZACIÓN Y PRIORIZACIÓN EN BASE AL RIESGO

El Reglamento (CE) nº 178/2002² hace recaer, de manera explícita, la responsabilidad de garantizar alimentos seguros sobre la empresa. Los operadores económicos son los que están más capacitados para diseñar un sistema seguro de suministro de alimentos, deben asegurarse de que los alimentos bajo su control, cumplen los requisitos de la legislación alimentaria pertinentes. Las administraciones sanitarias deben velar por el cumplimiento de la legislación y verificar que los explotadores de las empresas alimentarias cumplen los requisitos de la legislación, mediante la organización de los controles oficiales pertinentes.

También establece como obligación general los criterios que se deben seguir por parte de los Estados miembros (EEMM) para la organización de dichos controles, garantizando que se efectúan con regularidad, **basados en los riesgos** y con la frecuencia apropiada, de modo que se alcancen los objetivos del citado Reglamento. Las tareas relacionadas con los controles oficiales se efectuarán, en general, por medio de métodos y técnicas de control adecuados, como el control, la vigilancia, la verificación, la auditoría, la inspección, el muestreo y el análisis.

Deviene por tanto una obligación de esta Dirección General de Salud Pública la organización de los controles oficiales: inspecciones/auditorías en los establecimientos alimentarios y toma de muestras y análisis de los alimentos producidos y/o consumidos en la Comunitat Valenciana, y su priorización en función del riesgo.

◆ PRIORIZACIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES: CATEGORIZACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS.

1.- CONSIDERACIONES GENERALES

Las administraciones sanitarias deben garantizar la realización de los controles oficiales de forma sistemática y con la frecuencia apropiada en función del riesgo, de acuerdo con lo establecido en el Reglamento (CE) Nº 882/2004. Esto requiere tener en cuenta:

- Los riesgos identificados en relación con animales, piensos o alimentos, con empresas alimentarias o de piensos, con el uso de piensos o alimentos, o con cualquier proceso, material, sustancia, actividad u operación que puedan afectar a la seguridad de los piensos o los alimentos o a la salud animal o el bienestar de los animales;
- El historial de los explotadores de empresas alimentarias o de piensos en cuanto al cumplimiento de la legislación sobre piensos o alimentos o de las normas en materia de salud animal y bienestar de los animales;
- La fiabilidad de los autocontroles realizados por la empresa, y
- Cualquier dato que pudiera indicar incumplimiento.

La determinación del riesgo asociado a los establecimientos alimentarios es un paso esencial y previo a la planificación del control oficial. Este riesgo resulta de la interacción de dos módulos, uno *genérico*, relacionado con la actividad desarrollada en el establecimiento y que es el mismo para todas las empresas que llevan a cabo una misma actividad, y uno *específico* de cada establecimiento, variable en el tiempo en función de las condiciones higiénico-sanitarias y del cumplimiento de la legislación. Este módulo, tiene en cuenta el conjunto

² Reglamento 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.

de condiciones higiénico-sanitarias y de autocontrol de cada establecimiento en un momento dado, es decir el *Estado sanitario* del establecimiento.

Mediante las observaciones o mediciones de los incumplimientos de la normativa en los establecimientos alimentarios, a través de los formularios de control oficial, cumplimentados en las inspecciones/auditorias que se llevan a cabo en los establecimientos alimentarios con objeto de verificar el cumplimiento de la normativa; se posibilita la adopción de las medidas sanitarias orientadas a prevenir, eliminar o reducirlos a niveles aceptables. Asimismo, juegan un papel primordial en la *categorización del riesgo* asociado a los establecimientos alimentarios y por ende para dirigir las acciones de control hacia aquellos sectores y establecimientos que precisan de mayor vigilancia.

La categorización del riesgo asociado a un número tan elevado de establecimientos alimentarios, requiere de una herramienta informática potente, capaz de valorar todos y cada uno de los factores que intervienen, permitiendo una eficaz gestión del riesgo.

Se describen a continuación los **criterios generales** a aplicar en la planificación de la actividad de control en base al riesgo que operan en la actualidad:

2.- VALORACIÓN Y CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO ASOCIADO A LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

El *riesgo asociado a los establecimientos alimentarios* resulta de la interacción de dos módulos: Riesgo genérico y Riesgo específico.

- a. El **riesgo genérico** es común a todos los establecimientos que tienen la misma actividad, e incorpora los siguientes componentes:
 - Riesgo asociado al *alimento (A)*: Es aquel que tiene en cuenta las características propias del alimento, su uso esperado y los materiales en contacto con los mismos.
 - Riesgo asociado a la *fase de la cadena alimentaria (F)*: Es aquel que tiene en cuenta la naturaleza de las actividades, procesos u operaciones que se desarrollan en los establecimientos alimentarios y que puedan afectar a la seguridad de sus productos.
 - Riesgo asociado a *población de destino (Ps)*: Es aquel que tiene en cuenta las características especiales de la población a la que va dirigido el alimento en relación con su sensibilidad a los peligros potenciales de los alimentos.
 - Riesgo asociado al *ámbito de distribución (D)*: Es aquel que tiene en cuenta el ámbito de distribución de los productos y, por lo tanto, la población potencial afectada.
- b. El **riesgo específico** se determina para cada establecimiento en un periodo determinado, en función de sus condiciones sanitarias y el grado de cumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria:
 - Estado Sanitario: Es aquel que tiene en cuenta el conjunto de condiciones higiénico-sanitarias y de autocontrol de cada establecimiento en un momento dado.
 - Historial de la empresa: Es aquel que relaciona las sanciones impuestas ante incumplimientos a la legislación alimentaria con la capacidad de la empresa para producir alimentos seguros. Este factor valora el perfil de la empresa a lo largo del tiempo con respecto al cumplimiento de la normativa alimentaria.

a) RIESGO GENÉRICO (RG)

a.1) Componentes del RG

•Tipo de alimento (A)

El tipo de producto alimenticio supone un nivel de riesgo, en función de diversos factores como son: composición, grado de estabilidad y condiciones de uso. A partir de estos factores se establece una categorización de los productos alimenticios en cuatro niveles de riesgo Tabla III.2:

Tabla III.2: Valor del factor de riesgo asociado al producto

Tipo de Producto		Nivel de riesgo	Factor de riesgo
Alimentos de mayor riesgo ^a	Alimentos listos para el consumo	A IV	2
	Alimentos que requieren tratamiento adicional previo a su consumo	A III	1.5
Alimentos de menor riesgo ^b	Alimentos listos para el consumo	A II	0.5
	Alimentos que requieren tratamiento adicional previo a su consumo	A I	0.25

a Alimentos de mayor riesgo: Son aquellos que, por sus características intrínsecas, pueden contener microorganismos patógenos y permitir su crecimiento y/o formación de toxinas, y/o contener otros contaminantes.

b Alimentos de menor riesgo: Son aquellos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos y permitan su crecimiento y/o la formación de toxinas, y/o contengan otros contaminantes.

•Fase de la cadena alimentaria (F)

En cada una de las diferentes fases de la cadena alimentaria, desde la producción hasta la comercialización de los alimentos, se introducen elementos de riesgo de diferente entidad. Por ello, a la hora de categorizar el riesgo asociado al establecimiento un factor importante a tener en cuenta será el tipo de actividades, procesos u operaciones que se desarrollan en él.

A partir de la actividad desarrollada por el establecimiento se han definido cuatro niveles de riesgo, de mayor a menor Tabla III.3:

Tabla III.3: Valor del factor de riesgo asociado a la actividad del establecimiento

Etapas del proceso de obtención del alimento	Nivel de riesgo	Factor de riesgo
Producción / fabricación y/ o preparación	F IV	1
Envasado	F III	0.60
Almacenamiento	F II	0.30
Venta al por menor	F I	0.20

•Ámbito de Distribución (D)

El área de distribución de los productos de un establecimiento alimentario es un factor que incide en el nivel de riesgo asociado al mismo, ya que si se produce un fallo en la seguridad del producto, las consecuencias y la complejidad de las actuaciones necesarias para su retirada del mercado pueden ser, en el caso de establecimientos que no tienen limitado el ámbito de distribución, mayores que en el de aquellos que actúan a nivel local.

Tabla III.4: Valor del factor de riesgo asociado a la distribución de los productos

Distribución de los productos (D)	Factor de riesgo
No restringida al ámbito local	1
Restringida	2

•Población Sensible (Ps)

No toda la población presenta una sensibilidad homogénea al riesgo asociado a los alimentos. Circunstancias personales tales como la edad, el estado inmunológico, o determinadas necesidades nutricionales hace que la sensibilidad de ciertos grupos sea mayor que la de otros.

Se pueden identificar determinadas actividades alimentarias cuyos productos son consumidos de manera exclusiva por grupos de *población sensible*, entendiendo como tales a niños, ancianos y enfermos. En estos casos, para tener en cuenta este incremento en el riesgo, se aplicará un factor denominado “población sensible (Ps)” que toma el valor 1.5.

a.2) Cálculo del riesgo genérico (RG)

El riesgo genérico asociado a una determinada actividad alimentaria viene establecido a través de la interacción de los factores mencionados, de acuerdo con la fórmula:

$$RG : \frac{\{A \times F \times Ps\} \times 100}{D}$$

A: Factor de riesgo asociado al alimento.

F: Factor asociado a la Fase de la cadena alimentaria

Ps: Factor relacionado con la existencia de población sensible

D: Factor relacionado con el ámbito de distribución

Como consecuencia de la aplicación de esta fórmula a las actividades de los establecimientos alimentarios se establecen cinco niveles, con valores de riesgo que pueden ir desde 1 a 200, distribuidos de la siguiente forma:

Tabla III.5: Niveles de distribución del riesgo genérico

Nivel de riesgo genérico	Valores
Riesgo bajo	1-24
Riesgo medio bajo	25-49
Riesgo medio	50-100
Riesgo medio alto	101-150
Riesgo alto	151-200

Si en un establecimiento se desarrollan varias actividades con diferentes valores de Riesgo Genérico, el establecimiento se incluye en el nivel de riesgo que corresponda al valor más elevado.

b) RIESGO ESPECÍFICO

b.1) Componentes del riesgo específico

• Estado Sanitario (ES)

Se entiende por estado sanitario el conjunto de condiciones higiénicas, sanitarias y de autocontrol de un establecimiento en un momento dado. Está integrado por la resultante ponderada de dos elementos:

- Condiciones higiénico sanitarias que establece la legislación alimentaria.
- Autocontrol: Basado en Requisitos Previos de Higiene y Trazabilidad (RPHT) y/o Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC/PCH).

La evaluación del estado sanitario de los establecimientos alimentarios se lleva a cabo mediante la utilización, en las visitas de control oficial, de *formularios* preparados al efecto que contienen los requisitos que deben cumplir los establecimientos en base al Reglamento (CE) 852/2004, incluyendo el autocontrol basado en Requisitos Previos de Higiene y Trazabilidad, PCH Y APPCC.

Teniendo en cuenta que la estrategia de implantación del Autocontrol en establecimientos alimentarios de la Comunidad Valenciana ha contemplado una incorporación progresiva de los diferentes sectores alimentarios, se han diseñado cuatro tipos de formulario que se adaptan a las situaciones existentes:

- *Formulario de inspección.*
- *Formulario de Control Oficial en establecimientos RPHT.*
- *Formulario de Control Oficial en establecimientos APPCC.*
- *Formulario de Control Oficial en establecimientos PCH.*

Los formularios se componen de once secciones (de la A, a la K) y recogen todos los aspectos objeto de Control Oficial incluidos en el Reglamento (CE) 852/2004.

- Sección A: Condiciones estructurales y de ubicación.
- Sección B: Equipos maquinaria y utensilios.
- Sección C: Servicios, vestuarios y lavamanos.
- Sección D: Personal manipulador.
- Sección E: Desperdicios.
- Sección F: Suministro de agua.
- Sección G: Procesado y envasado.
- Sección H: Almacenamiento y transporte.
- Sección I: Etiquetado.
- Sección J: Requisitos Previos de Higiene y Trazabilidad (RPHT).
- Sección K: Vigilancia de PCCs.

Cada sección consta de varios ítems que desarrollan aspectos parciales. A cada ítem se le asigna un valor determinado en función de su incidencia en la seguridad del producto. En las secciones de la “A” a la “I” se contemplan aspectos relacionados con el diseño, condiciones higiénico-sanitarias, procesos de fabricación, condiciones estructurales y cuestiones relativas al personal contempladas del anexo I y II del Reglamento (CE) 852/2004.

El resultado de la inspección/auditoria dará lugar a que cada ítem se califique como “conforme” o “no conforme” con la normativa alimentaria. En este último caso se gradúa la gravedad de la “no conformidad” en función de su impacto en la seguridad del producto, clasificándose en orden creciente de gravedad en:

- **Deficiencias:** No Conformidades con la normativa que no influyen o no es probable que influya en la seguridad del producto (NC, tipo I);
- **Incumplimientos:** No Conformidades con la normativa que influyen, o es probable que influyan, en la seguridad del producto (NC, tipo II y III)

Cuando el ítem se valore como conforme (C), se le asignará la máxima puntuación (100%). Cuando el ítem se valore como no conforme (NC), la puntuación asignada al ítem será de acuerdo al grado de NC según los valores siguientes:

- DEFICIENCIAS (NC tipo I):
 - se le da el 75% del valor asignado al ítem.
- INCUMPLIMIENTOS:
 - NC tipo II: se le da el 25% del valor asignado al ítem.
 - NC tipo III: se le da el 0% del valor asignado al ítem.

Cuando no procede la valoración de un ítem, el valor asignado al mismo se reparte entre los restantes ítems de esa sección, manteniendo la proporcionalidad establecida. En el caso de que, por las características especiales o el tipo de actividad desarrollada por el establecimiento no proceda la valoración de los ítems de una sección completa, la puntuación de esa sección se repartirá proporcionalmente entre el resto de secciones de la A a la I.

Una vez cumplimentados todos los ítems del formulario, la aplicación informática calcula el “valor” que corresponde al estado sanitario del establecimiento. Es condición necesaria cumplimentar la totalidad de los ítems para que pueda ser atribuido valor. Este valor se renueva en cada visita de inspección, permitiendo una evaluación actualizada de los establecimientos.

Como consecuencia de esta evaluación, a cada establecimiento se le adjudica una puntuación que puede oscilar entre 0 y 100 puntos, lo que permite su categorización en 5 niveles (Tabla III.6): A, B, C, D, E.

Tabla III.6: Categorías del estado sanitario en función de los rangos de puntuación

Categoría	Documento	>	≤
A	FORMULARIO DE INSPECCIÓN	99.99	100
B		95.99	99.99
C		92.99	95.99
D		87.50	92.99
E		0	87.50
A	FORMULARIO DE INSPECCIÓN RPHT	99.99	100
B		93.99	99.99
C		87.50	93.99
D		78.99	87.50
E		0	78.99
A	FORMULARIO DE INSPECCIÓN RPHT/PCC	99.99	100
B		87.50	99.99
C		77.99	87.50
D		57.99	77.99
E		0	57.99
A	FORMULARIO DE CONTROL OFICIAL EN ESTABLECIMIENTOS PCH	99.99	100
B		87.50	99.99
C		76.99	87.50
D		54.99	76.99
E		0	54.99

Además de esta categorización, la puntuación obtenida nos dará una medida exacta del estado sanitario de un establecimiento, permitiendo comparar establecimientos entre sí, sectores, etc. y establecer objetivos de mejora.

Historial del establecimiento (H)

El Reglamento (CE) N° 882/2004 señala, entre los aspectos a considerar a la hora de la planificación del Control Oficial, el análisis del historial de los explotadores de empresas alimentarias en relación con el cumplimiento de la legislación sanitaria.

Con el fin de determinar el nivel de riesgo (H) en los establecimientos alimentarios, se tendrán en cuenta los datos correspondientes a los “expedientes resueltos con sanción”, así como la “tipificación de la infracción” de los dos años anteriores, según la Tabla III.7.

Tabla III.7: Niveles de riesgo asociados al historial del establecimiento en función de la tipificación de las sanciones y medidas adoptadas

Tipificación de las infracciones/ suspensión actividad	Nivel de Riesgo	Factor de riesgo*
SANCION GRAVE	H 1	5
SANCION MUY GRAVE	H 2	10
SUSPENSIÓN DE ACTIVIDAD	H 2	10

* El factor de riesgo no superará en ningún caso el valor de 10. ** Cuando el establecimiento no haya sido sancionado el factor de riesgo será 0

b.2) Cálculo del Riesgo específico (RE)

Para determinar el riesgo específico se utiliza la siguiente fórmula³:

$$RE = (100 - ES) + H$$

Donde el valor ES (la puntuación obtenida del Estado Sanitario del establecimiento) puede oscilar entre 0 y 100 y el historial (H) entre 0 y 10, estableciéndose dos niveles de riesgo que corresponden a los distintos rangos que se figuran en la Tabla III.8.

Tabla III.8: Niveles de distribución del riesgo específico

Nivel de Riesgo Específico	Valor
Bajo	0 - 12
Alto	13 - 110

c) DETERMINACIÓN DEL RIESGO ASOCIADO A UN ESTABLECIMIENTO ALIMENTARIO.

Finalmente el riesgo asociado a un establecimiento dado vendrá determinado por el peso atribuido al conjunto de los componentes que determinan el *riesgo genérico*, modulado en dos niveles por el valor de *riesgo específico* del establecimiento en ese momento, tal y como se expresa en la Tabla III.9.

Tabla III.9: Combinación de los niveles de riesgo genérico y específico

RIESGO GENÉRICO	RANGO (valores de 1 a 300)	RIESGO ESPECÍFICO	RANGO (valores de 0 a 110)
Riesgo bajo	1-24	Bajo	0 -12
		Alto	13- 110
Riesgo medio-bajo	25-49	Bajo	0 -12
		Alto	13- 110
Riesgo medio	50-100	Bajo	0 -12
		Alto	13- 110
Riesgo medio-alto	101-150	Bajo	0 -12
		Alto	13- 110
Riesgo alto	151-200	Bajo	0 -12
		Alto	13- 110

³ Teniendo en cuenta que el historial de la empresa ha sido indirectamente considerado al determinar el estado sanitario se ha atribuido una importancia principal a éste asignándole el 89 % y secundaria al Historial asignándole el 11 %

3.- ESTABLECIMIENTO DE LAS FRECUENCIAS DE CONTROL

Con este apartado se da respuesta a las exigencias normativas en materia de control oficial de establecimientos alimentarios, en las que la categorización del riesgo asociado a dichos establecimientos, es un elemento clave en el diseño de planes de control y a la hora de priorizar objetivos, orientar las actuaciones de control oficial y desarrollar una gestión más eficiente de los recursos.

Su aplicación a la elaboración de los Planes de Control Anual permite seleccionar aquellos establecimientos que, en función del riesgo y los recursos de control disponibles, serán sometidos a una vigilancia programada, aplicando criterios de homogeneidad entre los distintos Departamentos de Salud y entre los grupos de establecimientos asignados a los diferentes inspectores.

Los rangos en que se categoriza el riesgo son determinantes para la asignación de frecuencias de visitas de inspección/auditoria en la planificación de las actividades de control oficial.

Como resultado de la categorización del riesgo se pueden clasificar los establecimientos alimentarios en un total de 10 niveles de riesgo (Tabla III.9). A cada uno de ellos se les ha asignado una determinada frecuencia de control, tal como se indica en la Tabla III.10.

Tabla III.10: Frecuencias de control en función del valor del riesgo

VALORES DE RIESGO GENÉRICO	VALORES DE RIESGO ESPECÍFICO	FRECUENCIA DE CONTROL máxima (Nº visitas /año)
1 a 24	Bajo: 0-12	0,5/1
	Alto: 13-110	2
25 a 49	Bajo: 0-12	2
	Alto: 13-110	3
50 a 100	Bajo: 0-12	2
	Alto: 13-110	3
101 a 150	Bajo: 0-12	3
	Alto: 13-110	4
151 a 200	Bajo: 0-12	4
	Alto: 13-110	5

En tanto en cuanto se actualiza el programa informático ISSA que soporta la planificación de los controles en base al riesgo, con objeto de incluir la implicación de una empresa en un SCIRI como elemento penalizador para incrementar la frecuencia de control, los establecimientos que durante el año anterior a la planificación se hayan visto inmersos en un SCIRI verán incrementada su frecuencia de control en una visita.

Además del riesgo, elemento determinante en la asignación de la frecuencia de control a un establecimiento, es necesario tener en cuenta ciertos factores de ajuste que contemplen situaciones: particulares

Estacionalidad: se aplica en aquellos establecimientos en los que la actividad no se ejerce durante todo el año sino durante un periodo de tiempo que puede ser variable.

Consideraciones especiales ligadas a la actividad: se aplicará a aquellas actividades que por sus especiales características, como por ejemplo, normativa existente, factores institucionales, etc., requieren un ajuste de la frecuencia de control para tener en cuenta dichas consideraciones.

Establecimientos con pautas de trabajo especiales: son aquellos en los que por su pauta de trabajo no es posible aplicar la periodicidad de control que les corresponda. En estos casos se comunicará a la Dirección General los datos del establecimiento concreto, proponiendo una frecuencia de control que tenga en cuenta el riesgo asociado a la actividad y los períodos de trabajo del establecimiento.

4.- OTROS ASPECTOS A CONSIDERAR EN LA PLANIFICACIÓN

En función del tamaño de la empresa y los tipos de visita (inspección/auditoria APPCC/auditoria PCH/...), se han establecido unos tiempos estándar que se toman como referencia a la hora de estimar el consumo de recursos necesario para llevar a cabo el control oficial de los establecimientos alimentarios.

El tipo de visitas que se asignan a cada establecimiento está de acuerdo con el grado de implantación del autocontrol que corresponda a las actividades desarrolladas en él.

El tamaño de la empresa es un factor a considerar para establecer la duración de las visitas de control. En la clasificación de las empresas según su tamaño se tiene en cuenta el número de empleados, estableciendo tres rangos: hasta 10 trabajadores (inclusive) (T1), entre 11 y 50 (T2) y más de 50 trabajadores (T3).

Además de la modulación de las visitas por el Estado Sanitario del establecimiento, es necesario contemplar la aplicación de un factor de gestión (g) que permite adaptar el número de visitas (aumentar o disminuir) de determinados sectores o tipos de establecimientos, en función de las prioridades y las estrategias de gestión del riesgo que puedan definirse en un año o periodo determinado.

◆ PRIORIZACIÓN DE LOS PELIGROS: TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS

Uno de los principios fundamentales que rigen la política alimentaria en la UE es el *análisis del riesgo* con sus tres componentes de evaluación, gestión y comunicación del riesgo⁴, como metodología útil para reforzar los sistemas de seguridad alimentaria y reducir las enfermedades relacionadas con el consumo de alimentos.

La *evaluación del riesgo* permite a la luz de los resultados obtenidos tomar medidas de gestión, tales como la priorización de los riesgos inherentes al consumo de alimentos, a fin de dirigir las actuaciones de control oficial hacia aquellos peligros, productos y fases de la cadena alimentaria que supongan un mayor riesgo para la población valenciana.

Una de las actividades de control previstas en el Reglamento 882/2004⁵ es la toma de muestras y análisis de alimentos, con objeto de comprobar el cumplimiento de la legislación vigente y valorar la exposición de la población a los peligros inherentes a su consumo. La priorización del riesgo (*“risk-ranking”*) se configura como una herramienta de gran utilidad en la toma de decisiones relacionadas con la gestión del riesgo, a la vez que facilita una adecuada distribución de los recursos de control oficial, en especial en lo relativo a la toma de muestras y al análisis laboratorial.

En este sentido la Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Laboratorios de Salud Pública, ha desarrollado una metodología estandarizada y basada en el riesgo para la priorización del riesgo (*risk-ranking*), de los peligros inherentes al consumo de alimentos. Esta metodología permite asignar un número de muestras a cada tándem peligro/alimento basada en el riesgo. Actualmente se encuentra desarrollada para los peligros biológicos, contaminantes y alérgenos. En un futuro próximo se pretende aplicar a: aditivos, materiales en contacto con los alimentos y plaguicidas.

► PROCESO DE PRIORIZACIÓN DEL RIESGO APLICADO A PELIGROS BIOLÓGICOS

El análisis y evaluación del riesgo es un pilar básico de la política europea alimentaria y por ello las autoridades nacionales de los EM han empezado a utilizar metodologías de *risk-ranking* para establecer prioridades de control con una base científica y transparente. La aplicación de un marco estructurado de priorización permite definir que variables se consideran en el proceso de decisión, y como se jerarquizan.

El Panel de riesgos biológicos de la EFSA definió en 2012⁶ un marco conceptual que asegurara la consistencia y transparencia de los procesos de priorización del riesgo (*risk ranking*) llevados a cabo por los gestores del riesgo en relación con dichos peligros. Este marco está basado en un enfoque por etapas que comprende los pasos recogidos en la Figura III.2. El resultado final consiste en la obtención de una lista de combinaciones

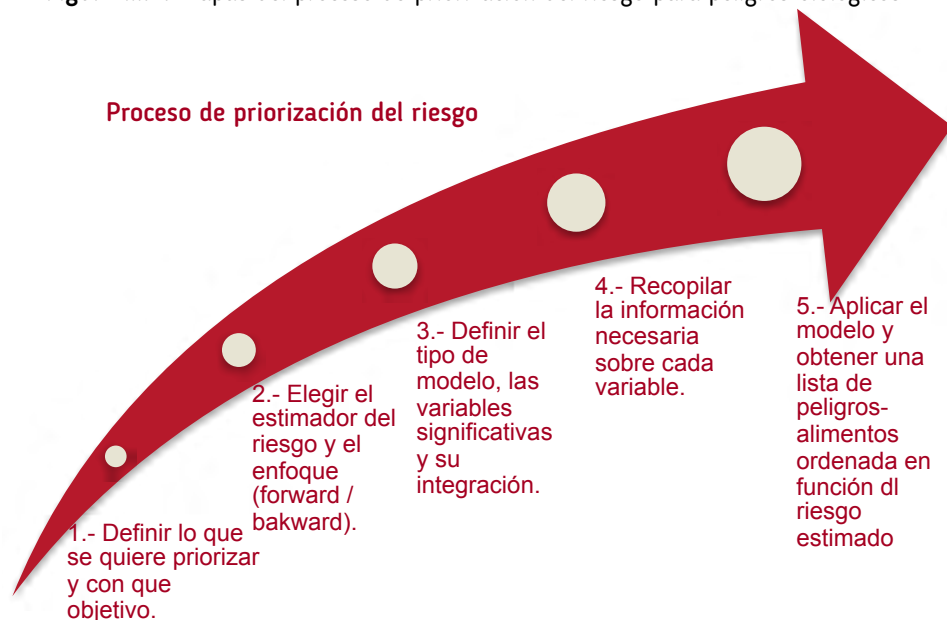
⁴ REGLAMENTO (CE) No 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 31 de 1.2.2002, p. 1).

⁵ REGLAMENTO (CE) No 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 (DO L 191 de 28.5.2004, p. 1).

⁶ EFSA (2012). Scientific Opinion on the development of a risk ranking framework on biological hazards. EFSA Journal 2012; 10(6): 2724. Disponible en: <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2724>

de peligro-alimento ordenadas por riesgo (“priorizadas”), evidenciando aquellos peligros sobre los que es más urgente y factible actuar (ver figura III.2).

Figura III.2: Etapas del proceso de priorización del riesgo para peligros biológicos



A continuación se detallan cada una de las etapas seguidas en el proceso de priorización de peligros biológicos.

1.- DEFINICIÓN DE LOS RIESGOS A CONSIDERAR

A la hora de diseñar un modelo de priorización del riesgo es fundamental no perder de vista cual es el objetivo que se pretende alcanzar. En este caso se trata de evaluar los riesgos biológicos asociados al consumo de alimentos en la población valenciana, valorar su tendencia y establecer prioridades de actuación para gestionar eficazmente los recursos oficiales relacionados, especialmente, con la toma de muestras y el análisis de alimentos.

La normativa europea está basada en la caracterización del peligro, la estimación de la exposición de la población y la posterior caracterización del riesgo y además se reevalúa periódicamente al objeto de adaptarla al progreso de los conocimientos científicos y del mercado. Esta característica convierte a la legislación alimentaria en un punto de partida esencial para establecer un sistema de vigilancia y control alimentario basado en el riesgo.

Para definir la lista de peligros a priorizar se ha tenido en cuenta los reflejados en la legislación europea en materia de seguridad alimentaria y en especial:

- a. Los patógenos que tienen límites máximos fijados
- b. Los peligros biológicos que deben someterse a un seguimiento o vigilancia (zoonosis)
- c. Aquellos posibles peligros emergentes para los que la EFSA requiere datos sobre su presencia en los alimentos.
- d. Los no contemplados en los apartados anteriores que tengan una especial prevalencia local o que susciten preocupación especial en la población

La tabla III.11 muestra la lista de peligros aquí considerados entre los que se incluyen: virus, bacterias, toxinas y parásitos.

Tabla III.11: Relación de peligros biológicos a priorizar.

Normativa	Peligro	
Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a criterios microbiológicos Reglamento (EC) 2160/2003 sobre control de Salmonella y otros agentes zoonóticos alimentarios	Listeria monocytógenes	Enterotoxinas estafilocócicas
	Salmonella	Cronobacter
	E. coli STEC	Histamina
Directiva 2003/99/CE sobre vigilancia de zoonosis y agentes zoonóticos RD 1940 / 2004 sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos Reglamento (EC) No 854/2004 sobre la organización de los controles oficiales en productos de origen animal destinados al consumo humano	Brucella	Cisticercos/ Taenias
	Campylobacter	Cl. Botulinum
	Vibrio cholerae Vibrio parahaemolyticus	Criptosporidium;
	Yersinia	Fiebre-Q (<i>C. burnetti</i>)
	Calicivirus (Norovirus)	Giardias
	Virus hepatitis A,E	Sarcocistis
	Trichinella spiralis	Echinococcus granulosus y multilocularis
	Toxoplasma gondii	Tuberculosis por M. bovis
	Leptospiras	Otras tuberculosis
RD 1420/2006 sobre control de anisakis	Anisakis	
Reglamento (CE) 853/2004 sobre higiene en productos de origen animal	Biotoxinas marinas	
RD 1798/2012 sobre explotación de aguas minerales naturales y de manantial.	Pseudomonas aeruginosa	
Reglamento 178/ 2004 sobre seguridad alimentaria	Toxinas bacterianas (Cl. perfringens; B. cereus, etc.)	
Decisión C(2013) 7145 sobre el segui. y la notificación de la resistencia de las bacterias zoonóticas y comensales a los antibióticos	Detección de antibiorresistencias en bacterias zoonóticas y comensales	
Reglamento 999/2001	Encefalopatías espongiiformes	

2.- ELECCIÓN DEL PARÁMETRO DE MEDIDA DEL RIESGO (“RISK METRIC”)

El Código Alimentario define el riesgo alimentario como la probabilidad de que se produzca un efecto adverso para la salud y de su severidad, como consecuencia de la presencia de un peligro en los alimentos. Dos son pues, los aspectos a resaltar: la probabilidad de que se produzca la enfermedad y su gravedad (Figura III.3).

Figura III.3: Elementos del riesgo alimentario



Existen diferentes estimadores útiles para evaluar el impacto sobre la salud producido por las enfermedades alimentarias:

- uno de estos elementos es la **incidencia de la enfermedad** en la población en estudio, medida bien por el nº de casos en el total de la población o expresada como tasa (nº de casos por 100000 hab.)
- otro es la **gravedad** de la enfermedad que puede medirse de diferentes maneras (hospitalizaciones, aparición de secuelas y mortalidad). Para comparar el impacto causado por “múltiples peligros” asociados a “múltiples alimentos” es útil el uso de indicadores integrados que permiten describir en un solo valor morbilidad y mortalidad. Un ejemplo es el denominado AVAD o DALY (en inglés), que se define como los “años de vida ajustados por discapacidad” y considera la duración de la vida y su calidad con respecto a la enfermedad. Se obtiene, para cada peligro concreto, sumando los Años de Vida Perdidos (AVP) por muerte prematura y los Años Vividos con Discapacidad (AVD) achacables al peligro, ponderados en función de la severidad.

Incidencia de las enfermedades transmitidas por alimentos.

Las fuentes utilizadas han sido: Preferentemente la información sobre casos notificados y cuando ésta no está disponible se utilizan los casos detectados a través de brotes alimentarios con una fuerte evidencia de asociación del agente causal.

a.1. Los datos sobre **casos de enfermedad** (expresados como “Nº de casos / 10⁵ habitantes”) se han obtenido a partir del Sistema de notificación obligatoria valenciano⁷. Para aquellos peligros para los que no se publica la incidencia en forma de tasa, el número de casos anuales se ha expresado referido a 10⁵ habitantes, tomando como base poblacional el dato de población SIP a noviembre de 2015 (Población: 5.004.171 habitantes).

a.2. Casos asociados a brotes de Toxiinfección alimentaria. La información sobre brotes es obligatoria en todos los países miembros de la UE desde 2005. Su investigación, en especial la dirigida a determinar la fuerza de la asociación entre el agente causal y el alimento implicado, resulta de gran utilidad para medir el riesgo asociado a esos patógenos. La fuente utilizada ha sido el “Informe sobre toxiinfecciones alimentarias de la Comunitat Valenciana. Vigilancia Epidemiológica Año 2016”⁸

Cuando no se ha encontrado información a nivel de la Comunidad Valenciana se han utilizado datos procedentes del último informe disponible sobre fuentes y tendencias en zoonosis, agentes zoonóticos y brotes de toxiinfección alimentaria que la Autoridad Europea en Seguridad Alimentaria publica anualmente^{9 10}. En estos informes se recogen datos sobre número de casos de enfermedad, hospitalizaciones, muertes y brotes para los diferentes peligros, desagregados por países, lo que permite medir la evolución temporal del riesgo, y da una cierta idea sobre su distribución geográfica, favoreciendo la detección de problemas específicos a nivel local. No obstante conviene tener en cuenta las limitaciones inherentes a los sistemas de declaración de enfermedad en los diferentes estados miembros, a la hora de extraer conclusiones comparativas.

⁷ “Sistema básico de vigilancia Comunitat Valenciana. Casos y tasas”. publicado: marzo, 2015. Disponible en: http://www.sp.san.gva.es/DgspPortal/docs/casos_tasas_anuales.pdf (último acceso 23 octubre 2017).

⁸ Informes epidemiológicos. Disponible en: <http://www.sp.san.gva.es/sscc/puntosMenu.jsp?CodPor=121&Opcion=SANMS51100&Pag=punto.jsp?CodPunto=2967&MenuSup=SANMS51000&Seccion=SANPS511800&Nivel=2> (último acceso: 23 octubre 2017).

⁹ EFSA (2016). The European Union summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2015. EFSA Journal 2016;14(12):4634 [191 pp.]. Disponible en: <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4634>

¹⁰ EFSA (2017). The European Union summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2016. EFSA Journal 2017;15(12):5077. Disponible en: <https://ecdc.europa.eu/sites/portal/files/documents/summary-report-zoonoses-foodborne-outbreaks-2016.pdf>

Otro factor a tener en cuenta para modular la incidencia de muchas de estas enfermedades es el hecho de que la mayoría de las mismas tienen, además de los alimentos, otras vías posibles de transmisión como son: la vía ambiental, el contacto con animales y mascotas o el contacto persona-persona. Para interpretar adecuadamente los datos de incidencia en la población resulta necesario conocer la fracción o porcentaje de esa incidencia que es achacable a la vía alimentaria y la que corresponde a otras vías de transmisión. Estos porcentajes no son fáciles de calcular y de hecho varían considerablemente en función de diversos factores tales como: si se incluye o no el agua de bebida en la vía alimentaria o por el contrario la ambiental; el punto de la cadena alimentaria en el que se establece la atribución a un alimento; la metodología utilizada para la atribución: datos procedentes de brotes; estudios casos-control; opiniones de expertos, etc.

Los porcentajes utilizados en este trabajo para ajustar los valores de tasas de notificación de casos son los propuestos por Havelaar et al. (2008)¹¹ para la población holandesa, basados en la opinión de expertos.

Para los patógenos no contemplados en el trabajo anterior, se usan los resultados de otros artículos recopilados en EFSA (2008)¹² de diferentes orígenes. Se muestran en la Tabla III.12.

Tabla III.12: Porcentaje estimado de casos de enfermedad causada por peligros biológicos. atribuible a la vía alimentaria

Patógeno	% Casos atribuibles a alimentos	Patógeno	% Casos atribuibles a alimentos
<i>Clostridium botulinum</i> (toxina)	100% ⁽¹⁾	<i>Brucella</i> spp.	50% ⁽²⁾
<i>Clostridium perfringens</i> (toxina)	100% ⁽¹⁾	<i>E. coli</i> STEC O157	40%
<i>Staphylococcus aureus</i> (toxina)	100% ⁽¹⁾	<i>E. coli</i> STEC No- O157	42%
<i>Anisakis simplex</i>	100% ⁽¹⁾	<i>Campylobacter</i> spp	42%
<i>Taenia saginata</i>	100% ⁽¹⁾	<i>Mycobacterium avium</i>	42%
<i>Trichinella spiralis</i>	100% ⁽¹⁾	<i>Mycobacterium bovis</i>	28% ⁽²⁾
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	89% ⁽²⁾	Virus Hepatitis A	11%
<i>Yersinia enterocolitica</i>	56% ⁽²⁾	Virus Hepatitis E	14%
<i>Bacillus cereus</i> (toxina)	90%	Norovirus	17%
<i>Listeria monocytogenes</i>	69%	<i>Cryptosporidium parvum</i>	12%
<i>Toxoplasma gondii</i>	56%	<i>Giardia lamblia</i>	13%
<i>Salmonella</i> spp.	55%	<i>Shigella</i> spp.	10% ⁽¹⁾

⁽¹⁾Francia; ⁽²⁾Nueva Zelanda

Fuente: adaptado de EFSA (2008). Overview of methods for source attribution for human illness from food-borne microbiological hazards". Scientific Opinion of the Panel on Biological Hazards. Efsa Journal 2008. 764, pág. 11

¹¹ Havelaar AH, Galindo AV, Kurowicka D and Cooke RM. 2008. Attribution of foodborne pathogens using structured expert elicitation. Foodborne Pathogens and Disease, 5, 649-659.

¹² EFSA.2008. Overview of methods for source attribution for human illness from food-borne microbiological hazards". Scientific Opinion of the Panel on Biological Hazards. Efsa Journal 2008. 764, 1-43.

Severidad de los peligros transmitidos por los alimentos.

Dado que en la actualidad no disponemos de valores de AVAD/DALYs para la población valenciana, se ha recurrido a la jerarquización de la gravedad del impacto en salud elaborada por ANSES (2014)¹³, relativa a estas enfermedades y que se basa fundamentalmente en los cálculos de Havelaar et al (2012)¹⁴ sobre población holandesa complementada, para aquellas enfermedades no incluidas allí, con las puntuaciones asignadas por grupos de expertos. En todo caso se utiliza esta información a modo de guía dadas las diferencias, en tiempo y población, con las del mencionado estudio.

3.- TIPO DE MODELO Y ENFOQUE USADO PARA LA PRIORIZACIÓN DEL RIESGO

Dentro del esquema metodológico propuesto por la EFSA para la priorización del riesgo, la siguiente etapa es la elección del enfoque y modelo a utilizar. De acuerdo con EFSA (2012) existen en la bibliografía sobre *risk-ranking* diferentes enfoques que se denominan: “hacia adelante (*bottom-up*)” y “hacia atrás (*top-down*)” en función de las características de las fuentes utilizadas. También es posible utilizar un enfoque mixto.

Los modelos denominados “hacia atrás” se basan, para relacionar peligro y alimento, en datos epidemiológicos que miden el riesgo en el punto de consumo. Por ejemplo, relacionan los casos producidos en brotes de toxoinfección alimentaria con los alimentos implicados en esos brotes. Son muy precisos pero se requiere disponer de una descripción detallada y lo más amplia posible de los productos implicados en brotes.

Los modelos “hacia adelante” siguen la contaminación a lo largo de la cadena alimentaria a fin de predecir el riesgo final para el consumidor. Este ha sido el enfoque utilizado en nuestro modelo ya que, en el caso de la Comunidad Valenciana el número de alimentos relacionados con brotes no es muy numeroso. Por ello, la atribución de la relación peligro-alimentos se ha basado en gran medida en la presencia del peligro en los diferentes alimentos, analizados a lo largo de la cadena alimentaria (industrias, distribución, minoristas, etc.).

En cuanto al **tipo de modelo** utilizado, se ha escogido un modelo “semi-cuantitativo” en el que, una vez establecidas las variables determinantes del riesgo que se van a valorar, se les asignan rangos de puntuaciones y/o pesos, combinándose entre si mediante reglas matemáticas sencillas (suma; multiplicación). Los modelos plenamente cuantitativos (que sería la elección de preferencia de acuerdo con la opinión de EFSA¹⁵) requieren un elevado volumen de datos (no siempre disponibles), el diseño de modelos matemáticos que combinen adecuadamente las diferentes variables y un consumo elevado de recursos.

En nuestro modelo hemos considerado variables de diversa naturaleza:

- de carácter epidemiológico, que miden el impacto en salud;
- otras indicativas de la presencia del patógeno en el alimento a niveles peligrosos y de su posible evolución hasta el consumo y,
- se ha tenido en cuenta el carácter más o menos restrictivo que la legislación europea otorga a la presencia del patógeno en los alimentos.

¹³ ANSES. 2014. Information des consommateurs en matière de prévention des risques biologiques liés aux aliments Tome 1 – Hiérarchisation des couples danger/aliment et état des lieux des mesures d’information. Disponible en: <https://www.anses.fr/fr/content/avis-et-rapport-de-lances-relatif-%C3%A0-l%E2%80%99information-des-consommateurs-en-mati%C3%A8re-de-pr%C3%A9vention>

¹⁴ WHO. 2015. Who estimates of The global burden Of foodborne diseases. Foodborne disease Burden epidemiology. Reference group 2007-2015

¹⁵ EFSA. 2015. Scientific Opinion on the development of a risk ranking toolbox for the EFSA BIOHAZ Panel. Efsa Journal 2015; 13(1):3939.

Para cada par peligro-alimento se ha obtenido información sobre estas variables y finalmente se ha aplicado a cada una de ellas una jerarquización en niveles de riesgo.

La puntuación final de riesgo se obtiene, para cada par peligro-alimento considerados, sumando la puntuación asignada a cada variable según el nivel de riesgo que le corresponda.

$$\text{Riesgo } a_i, p_i = \text{Impacto salud} + \text{Prevalencia}_{\text{alimento}} + \text{Tratamiento inactivador} + \text{Legislación}$$

a_i = alimento considerado; p_i = peligro considerado

4.- DEFINICIÓN Y JERARQUIZACIÓN DE LAS VARIABLES DETERMINANTES DEL RIESGO QUE INTERVIENEN EN EL MODELO

Veremos a continuación los valores de cada una de estas variables y su jerarquización en rangos o niveles de riesgo.

a) Impacto en la salud pública. Comunidad Valenciana

Como se ha descrito en el apartado 2º, la medición del impacto en salud ha tenido en cuenta tanto datos de incidencia (Tasa por 10⁵ hab.) como de severidad (AVAD/DALYs).

a.1. Incidencia.

Los valores de incidencia de la enfermedad obtenidos de la información epidemiológica, corregidos por el factor (%) atribuible a la vía alimentaria, se organizan en rangos a los que se asigna una puntuación de riesgo según las siguientes categorías (Tabla III.13).

Tabla III.13: Niveles de riesgo en función del valor de la tasa de notificación (casos por 10⁵ habitantes, corregida)

Puntuación de riesgo	Tasa Notificación ¹ (casos por 10 ⁵ habitantes)
5	>10%
4	5,01 - 10%
3	1,01 - 5%
2	0,11-1%
1	≤ 0.1

¹ Se utiliza la Tasa de notificación de casos de enfermedad, corregida por el factor "porcentaje de casos atribuible a la vía alimentos"

La Tabla III.14 muestra los últimos valores disponibles de Tasas de notificación de casos de enfermedades transmitidas por los alimentos en la Comunidad Valenciana, correspondientes al año 2016.

Tabla III.14: Puntuación de la variable incidencia achacable al parámetro incidencia

Peligro	Tasa Notificación (casos / 10 ⁵ hab.) 2016	% Casos atribuible a alimentos (EFSA 2008)	Tasa corregida (casos / 10 ⁵ hab.)	Puntuación Incidencia
Campylobacter	70.30	42	29.5	5
Salmonella	37.81	55	20.8	5
Giardias	8.39	13	1.09	3
Yersinia	1.92	56	1.08	3
L. monocitógenos	0.86	69	0.59	2
Hepatitis A	1.86	11	0.21	2
Leptospirosis	0.02	ND	0.02	1
Criptosporidium	0.58	12	0.07	1
Brucelosis	0.12	50	0.06	1
Tuberculosis por M. bovis	3 casos	28	0.06 (1)	1
E. coli verotoxigénico	0.12	42	0.05	1
Shigella	0.20	10	0.02	1
Anisakiasis	1 caso	100	0.02 (1)	1
Vibrio parahaemolyticus	1 caso (0.02/10 ⁵)	89	0.02 (1)	1
Triquina	0	100	0	1
Tularemia	0.00	ND	0	1
Toxoplasmosis	0 casos	56	0	1
EETH	1.6 / 10 ⁶ h (3)	ND	1.6 / 10 ⁶ h	1
Fiebre Q (C. burnetti)	0.68	ND (2)	0.68	1
Echinococcus granulosus (hidatidosis)	0.60	ND (2)	0.60	1
Cronobacter spp.	7 casos (no lactantes)	ND	(0 casos en lactantes)	0
E. multilocularis	ND	ND	ND	ND

⁽¹⁾ Datos calculados dividiendo el nº de casos detectados por la población SIP noviembre 2015: 5.004.171 habitantes.

Cronobacter spp. Solo se investiga en relación al riesgo para lactantes

⁽²⁾ Aunque no se dispone del valor de la fracción transmitida por los alimentos, se sabe que esta es una vía minoritaria, por lo que a pesar del valor de la tasa sin corregir, se considera de riesgo muy bajo. Para la priorización de alimentos en Coxiella http://www.elika.net/datos/pdfs_agrupados/Documento148/32Coxiella.pdf

⁽³⁾ Tasa de casos confirmados a fecha 02/06/2017. (Informe Vigilancia de la EETH en la CV).

Aquellos patógenos no incluidos en el sistema de notificación epidemiológica pero para los que disponemos de información del número de casos asociados a brotes alimentarios (con fuerte evidencia de asociación), la categorización del riesgo se da en la Tabla III.15. Al igual que en el apartado anterior, se utilizan preferentemente los datos de la Comunidad valenciana y sólo en el caso de que no se disponga de valores se utilizan los calculados para España procedentes del último informe de Zoonosis publicado por EFSA.

Tabla III.15: Niveles de riesgo en función del N° de casos asociados a brotes

Peligro	Nº casos producidos en brotes de T.I.A. 2016	% Casos atribuible a alimentos	Tasa calculada (casos / 10 ⁵ hab.)	Puntuación Incidencia
Enterotoxina estafilocócica	71 casos (5 brotes TIA)	100	1.42 (1)	3
Toxinas Clostridios (distintos de botulinum)	64 casos (1 brote)	100	1.28 (1)	3
Virus entéricos (Norovirus)	57 casos (5 brotes TIA)	100	1.14 (1)	3
Histamina	6 casos (2 brotes TIA)	100	0.12 (1)	2
Botulismo	2 casos	100	0.04 (1)	1
Bacillus cereus (toxinas)	0 brotes TIA	100	0	1
Biotoxinas marinas	0 brotes TIA	100	0	1

(1) Datos calculados dividiendo el nº de casos detectados por la población SIP noviembre 2015: 5.004.171 habitantes.

No se tienen valores de incidencia (Tasa o nº de brotes) sobre: **Pseudomonas aeruginosa**. Solemos tener muestras positivas de aguas envasadas periódicamente, en especial en punto de emergencia.

a.2. Severidad del peligro.

Para jerarquizar el factor “severidad del peligro”, siguiendo la clasificación en niveles utilizada en ANSES (2014), se aplica la siguiente puntuación (Tabla III.15):

Tabla III.16: Niveles de riesgo para el factor severidad de la enfermedad

Puntuación de riesgo	Valor de los DALYs por 1000 casos
4	> 1000 años por 1000 casos
3	101 - 1000 años por 1000 casos
2	10 - 100 años por 1000 casos
1	< 10 años por 1000 casos

Aplicando estos rangos a los valores propuestos por Havelaar (2012) y el grupo de expertos de ANSES se obtiene la Tabla III.17 donde se clasifican por riesgo los diferentes peligros en función de su severidad.

Tabla III.17: DALYs por 1000 casos (ANSES, 2014)

PELIGROS	DALY (años por 1000 casos)	Puntuación según expertos	Puntos de riesgo
Listeria monocytógenes	1450		4
E. coli stec	143		4
Cronobacter	--		4
Toxoplasma gondii (congénita)	6360		4
Tuberculosis por M. bovis	5011 ^(*)		4
Echinococcus multilocularis	--	4	4
Echinococcus granulosus (hidatidosis)	927 ^(*)		3
C. botulinum (botulismo infantil)	--	4	4
C. botulinum (intoxicación)	--	3	3
Virus Hepatitis A	167		3
Virus Hepatitis E (autóctonos)	460		3
Biotoxinas marinas	--	3	3
Campylobacter spp.	41		2
Salmonella entérica no-tifoidea	49		2
Shigella spp.	---	2	2
Yersinia enterocolitica	--	2	2
Trichinella spp.	--	2	2
Fasciola spp.	--	2	2
Brucella spp.	---	2	2
Norovirus/ Virus GEA	2.4		1
Vibrio parahaemolyticus	--	1	1
Cryptosporidium spp.	2.9		1
Giardia	2.1		1
Bacillus cereus	2.3		1
Histamina	--	1	1
Anisakis	--	1	1
Taenia solium/saginata	---	1	1
C. perfringens	3.2		1
S. aureus enterotoxigénico	2.6		1

Fuente: Adaptación propia de: ANSES (2014)¹⁶.

(*) Dato extrapolado a partir de los valores dados, a nivel mundial, para M. bovis, E. multilocularis y granulosus en WHO (2015)¹⁷

¹⁶ ANSES. 2014. Information des consommateurs en matière de prévention des risques biologiques liés aux aliments Tome 1 – Hiérarchisation des couples danger/aliment et état des lieux des mesures d'information. Disponible en: <https://www.anses.fr/fr/content/avis-et-rapport-de-lanses-relatif-%C3%A0-l%E2%80%99information-des-consommateurs-en-mati%C3%A8re-de-pr%C3%A9vention>

¹⁷ WHO. 2015. Who estimates of The global burden Of foodborne diseases. Foodborne disease Burden epidemiology. Reference group 2007–2015.

a.3. Clasificación final de los peligros en función de su impacto.

El impacto sanitario de cada peligro sobre la población valenciana resulta de la combinación de su incidencia (nº de casos por 100000 hab.) con la gravedad de sus efectos (años de incapacidad por 1000 casos) y se obtiene sumando, para cada patógeno, los puntos asignados al factor “incidencia” y los de la “severidad”:

$$\boxed{\text{Impacto salud}} = \boxed{\text{Puntos por incidencia}} + \boxed{\text{Puntos por severidad}}$$

Como resultado se ha obtenido el siguiente ranking de impacto (Tabla III.18). Cuantos más puntos se obtienen, mayor es el impacto sobre la población. Esta clasificación permite identificar aquellos peligros que presentan un riesgo más significativo, ya sea por su gran incidencia o porque sus efectos son muy graves. En la tabla solo se recogen aquellos peligros sobre los que se tiene información acerca de los dos aspectos.

Tabla III.18: Jerarquización final del impacto en salud de los diferentes peligros transmitidos por los alimentos

PUNTUACIÓN IMPACTO EN SALUD (INCIDENCIA + SEVERIDAD)				
MUY ALTO	ALTO	MODERADO	BAJO	MUY BAJO
≥ 6 puntos	5 puntos	4 puntos	3 puntos	2 puntos
Campylobacter	E. coli verotoxigénico	Giardia	Brucella	V. parahaemolyticus
Salmonella	Yersinia	Norovirus	Shigella	Anisakis
Listeria monocytógenes	Toxoplasma gondii (forma congénita)	C. botulinum	Triquina	Criptosporidium
	M. bovis	Enterotoxina estafilocócica	Histamina	B. cereus
	Hepatitis A	Biotoxinas marinas		
		C. perfringens		
		E. granulosus ¹⁸		
		Cronobacter		

¹⁸ Este patógeno aparece en la columna de riesgo moderado y no alto porque posiblemente esté sobreestimado su impacto al no haberse tenido en cuenta el factor de corrección de la incidencia por la fracción achacable a la “vía de transmisión alimentaria” por no disponerse de este dato. Si bien se sabe no es la vía principal, se desconoce el valor del % real (WHO.2014. “Multicriteria-based ranking for risk management of food-borne parasites”).

Continuando con la descripción de las variables consideradas en el modelo:

b) Consideración del peligro en la normativa alimentaria.

La legislación alimentaria europea se ha elaborado en base a una evaluación científica del riesgo. Por ello, se asigna diferente valor a aquellas combinaciones patógeno-alimento para las que la legislación establece límites o se han fijado criterios de seguridad microbiológica (y para las que se considera que su control puede ser eficaz en la reducción de la exposición) frente a aquellas otras para las que sólo existen de momento recomendaciones de control.

Tabla III.19: Asignación de puntos de riesgo en función del tipo de legislación aplicable

TIPO DE LEGISLACIÓN ALIMENTARIA APLICABLE	
Peligros biológicos	Puntuación riesgo
Criterio microbiológico R_2073/2005 u otra legislación con límites	4
Vigilancia zoonosis GRUPO A	3
Vigilancia zoonosis GRUPO B	2
Riesgos emergentes: patógenos sobre los que EFSA solicita datos y no existen límites fijados	1

c) Prevalencia del peligro en el alimento:

La prevalencia de patógenos en alimentos se ha obtenido a partir de:

% Muestras No conformes detectadas en la vigilancia sanitaria.

Nº medio anual de notificaciones de SCIRI asociadas a cada combinación peligro-alimento.

En ambos casos, para aumentar la representatividad de los datos se utilizarán los valores correspondientes a los 3 años anteriores. La priorización se establece asignando una puntuación de riesgo a cada par patógeno-alimento, en función de la mayor o menor prevalencia del mismo en el alimento, siguiendo los criterios expuestos en la Tabla III.20.

Tabla III.20: Rangos de distribución de la prevalencia de patógenos en los alimentos:
Muestras no conformes y notificaciones de SCIRIs

PREVALENCIA VIGILANCIA SANITARIA 2014-2016		PREVALENCIA EN SCIRIS PERIODO 2014-2016	
% Muestras No Conformes	Puntuación riesgo	Promedio anual de Nº notificaciones	Puntuación riesgo
>7%	4	>20	4
5-6,9%	3	10.1-20	3
1,1-4,9%	2	5.1-10	2
0,1-1%	1	0.1-5	1
0%	0	0	0

d) Tratamiento inactivador:

Posibilidad de reducción de la presencia del peligro en el alimento debido a la manipulación / cocinado por el consumidor. Esta variable, en caso de tenerse en cuenta para un par peligro-alimento concreto, serviría para corregir la prevalencia hallada en ese alimento. La aplicación de tratamientos culinarios habituales es con frecuencia suficiente para reducir a niveles aceptable el riesgo asociado a la presencia de ciertos patógenos. Por ello, cuando se trate de alimentos que se analizan crudos pero que se consumen cocinados, el valor de la prevalencia (% muestras NC y Nº medio anual de SCIRIs) se corrige multiplicando el porcentaje obtenido por 0.5.

5.- ATRIBUCIÓN PATÓGENO – ALIMENTO Y ASIGNACIÓN DEL NÚMERO DE MUESTRAS

Se han considerado fundamentalmente los pares “peligro-alimento” que están contemplados en la legislación y en ocasiones los hallazgos significativos de SCIRIs. El riesgo final que corresponde a cada par se obtiene sumando la puntuación asignada a cada una de las variables del modelo:

En la Tabla A.III.1 del Anexo se recogen los datos de prevalencia del patógeno (muestras no conformes detectadas en la Vigilancia Sanitaria y notificaciones al Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información) así como la puntuación de riesgo, global y de cada una de las variables contempladas, para cada par peligro- alimento. En función de la puntuación final de riesgo obtenida por cada par patógeno-alimento, se le asigna un determinado número de muestras según la escala:

Tabla III.21: Número de muestras a tomar en la Vigilancia sanitaria, en función del riesgo

RIESGO GLOBAL	
Puntuación	Nº de muestras
> 14	70
12 - 14	50
9 - 11	30
6 - 8	20
<6	10

La toma de muestras para la vigilancia de estos patógenos (Anexo 1) se incluye en el programa de Vigilancia sanitaria, con excepción de los siguientes peligros:

A) Bacterias y sus toxinas.

A1.- Yersinia enterocolitica y multilocularis.

La yersiniosis ocupa en la UE el tercer lugar en la frecuencia de notificación de enfermedades zoonóticas transmitidas por los alimentos. La especie más frecuentemente aislada es *Y. enterocolitica*, serotipo O:3, seguida por los serotipos O:9 y O:8. Por el momento no hay un sistema armonizado de vigilancia y son pocos los estados miembros que remiten periódicamente a la UE datos sobre su prevalencia en alimentos. 6 países en 2016. En productos derivados del cerdo, la prevalencia fue de 28.76% en productos para consumo cocinado y del 5.41% en productos listos para el consumo.

No se conoce su prevalencia en los alimentos de la Comunidad Valenciana ya que no se ha analizado de manera habitual en años anteriores, y dado que a partir del impacto en salud se observa un riesgo “alto” para este patógeno en la población valenciana, se va a abordar su investigación en productos a base de carne de porcino, animal considerado el principal reservorio de esta zoonosis.

A2.- Shigella.

De acuerdo a los datos de incidencia en la Comunidad Valenciana se le ha asignado un nivel de riesgo bajo, y teniendo en cuenta que la shigellosis no es una enfermedad endémica de los países europeos y dos tercios de los casos son importados de países terceros, no se ha considerado una prioridad para este PCOCA 2018 su investigación analítica en alimentos.

A3.- Campylobacter.

En 2018 es de aplicación el Reglamento (UE) 2017/1495 que modifica el reglamento (CE) nº 2073/2005 por lo que se refiere a *Campylobacter* en canales de pollos de engorde, por lo que su vigilancia se establece en el programa de matadero.

A4.- Brucella.

Tan solo tres países (Italia, España y Portugal) remitieron datos a EFSA sobre la presencia de *Brucella* en lácteos y derivados cárnicos. Unicamente Italia encontró muestras positivas a este microorganismo. De acuerdo con la información publicada en la página web del MAGRAMA, la Comunidad Valenciana presenta actualmente “prevalencia cero” de brucelosis animal con lo que puede optar, si mantiene esta prevalencia, al estatus de “oficialmente libre de brucelosis”. No obstante, hay otras comunidades españolas que sí presentan casos de brucelosis animal.

En la Comunidad Valenciana la tasa en humanos es de 0.12 casos por 10⁵ hab. y el % de transmisión a través de los alimentos es del 50%. La severidad asignada es de 2 puntos. Como resultado, el riesgo final atribuible a este patógeno a través de los alimentos es “bajo” y no parece prioritario incluirlo en la vigilancia sanitaria. Por otra parte los laboratorios de salud pública de nuestra comunidad no disponen de medios para su investigación y, teniendo en cuenta lo anteriormente expuesto, se ha decidido no priorizar de momento su investigación.

A5.- Vibrio parahaemolyticus.

El resultado de la evaluación del impacto en salud es muy bajo (2 puntos). La información disponible sobre su incidencia procede de los casos asociados a brotes de TIA, no habiéndose detectado casos en la Comunidad

Valenciana en 2016, si bien en 2014 se produjo un brote con 22 casos. En general, la mayor parte de los casos se relacionan con el consumo de moluscos bivalvos, crustáceos o pescado crudo.

La legislación europea (Reglamento 2073/2005) no contempla actualmente criterios de seguridad/higiene para este patógeno, si bien el RD 1940/2004 sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos incluye las vibriosis y sus agentes productores entre los patógenos que deben ser objeto de vigilancia solo cuando la situación epidemiológica lo justifique (parte B, Anexo I del citado Real Decreto). Dado el resultado obtenido en la categorización del riesgo, no se considera en este momento una prioridad a abordar su investigación sistemática.

B) Parásitos transmitidos por alimentos

B1.- Control de Anisakis.

Ha habido un crecimiento significativo en Europa de las parasitosis transmitidas por el pescado o marisco, ya sea por aparición de la parasitosis tras la ingestión como por la aparición de reacciones alérgicas, siendo los ejemplares de la familia *Anisákidae*, con *A. simplex* a la cabeza, la causa más frecuente de parasitosis.

Aunque el impacto en la salud obtenido es bajo (1 caso en la Comunidad Valenciana en 2016), hay que tener en cuenta que la prevalencia en pescado en los últimos años es elevada (algo menor en el último año sin que se haya podido concluir si es un dato puntual o un cambio de tendencia). Por otra parte, el control de anisakis no requiere el uso de recursos laborales sino que en su mayor parte se realiza in situ en el curso de las inspecciones a establecimientos alimentarios, motivo por el que se ha excluido de la priorización de muestras para la Vigilancia Sanitaria (programa VISA) y se detalla en el programa correspondiente.

B2.- Giardia.

Según el Informe de la UE sobre fuentes y tendencias en zoonosis de 2016, se produjeron 7 brotes (caracterizados como de débil evidencia) en 2 Estados miembros, si bien no se dispone información acerca de los alimentos implicados.

En la Comunidad Valenciana la tasa de notificación de casos es de 8.39 por 10⁵ habitantes (que pasa a 1.08 por 10⁵ si se considera el porcentaje atribuible a la vía alimentaria: 13%). En cuanto a la severidad se le ha asignado una puntuación = 1, por lo que el riesgo asociado al impacto en salud resulta moderado. No obstante, se va a abordar a lo largo de 2018 la investigación de la presencia de este parásito en vegetales frescos.

B3.- Cryptosporidium.

La mayor parte de los brotes por *Cryptosporidium* se dan por consumo de agua de bebida o por exposición a ooquistes a través de actividades acuáticas. En el año 2003 se realizó una Evaluación del Riesgo de *Cryptosporidium parvum* en agua y alimentos en la cadena alimentaria en Europa, en un proyecto en el que participaron 5 países europeos (Irlanda, Reino Unido, Dinamarca, Italia y Holanda). La conclusión general de este estudio es que el riesgo de infección por consumo de agua potable para la población en general es bajo. En vegetales y carne, el riesgo también es muy pequeño¹⁹.

¹⁹ Duffy G et al (2003) A Risk Assessment on *Cryptosporidium parvum*, an emerging pathogen in the food and water chain in Europe. QLK1-1999-CT-00775

En la Comunidad Valenciana la tasa en humanos es de 0.58 casos por 10⁵ hab. que, si consideramos un porcentaje del 12% de atribución a la vía alimentaria se convierte en 0.07 casos /10⁵ hab. (impacto moderado en la salud). Respecto a la prevalencia del parásito en alimentos se tienen pocos datos. El informe sobre Zoonosis de 2015²⁰ recoge 9 brotes (todos con débil evidencia).

Si bien no se considera un tema de alta prioridad en seguridad alimentaria, teniendo en cuenta que el LSPV va a poner a punto la técnica para la determinación de cryptosporidium en aguas de consumo público, se propone la inclusión de un limitado número de muestras de productos vegetales frescos para su consumo en fresco al objeto de ir obteniendo información sobre su presencia en alimentos.

B4.- Otros parásitos que se controlan en matadero.

Un elevado número de parásitos tiene como reservorio o agente transmisor al ganado, por lo que el sacrificio en el matadero es la etapa más adecuada para su control. El control de: Echinococcus granulosus y multilocularis; Trichinella spiralis; Mycobacterium bovis y otros agentes productores de tuberculosis; Encefalopatías espongiformes transmisibles; y Cisticercos, dicho control se lleva a cabo en el programa de Mataderos mediante el examen, por el inspector veterinario, de los animales sacrificados.

C) Virus en alimentos

C1. Virus de la hepatitis E

El virus de la hepatitis E está considerado como el principal agente productor de hepatitis aguda en países con bajos estándares de higiene. En países industrializados desde 1997 se viene observando que los casos de hepatitis E, antes asociados a viajes, se dan cada vez más en personas que no han viajado a países endémicos y se ha detectado un origen zoonótico de la enfermedad, asociado principalmente al ganado porcino y a los osos y venados salvajes.

La tasa de notificación en la población de la Unión Europea se ha incrementado 10 veces en los últimos años. De acuerdo con EFSA (2017)²¹, la ruta alimentaria parece ser la principal vía de transmisión del virus de la hepatitis E en Europa. Entre los alimentos responsables se incluyen los elaborados a partir de materias primas procedentes de un animal infectado con VHE (ej.: derivados del cerdo) y aquellos otros contaminados con el virus (ej.: moluscos bivalvos).

El consumo de derivados cárnicos del cerdo se ha identificado en Francia y Reino Unido como un factor de riesgo para contraer la infección por VHE. Diversos estudios muestran una amplia seroprevalencia del VHE en cerdos. El 90% de las granjas fueron positivas en un estudio de prevalencia realizado en Francia, con rangos variables dentro de cada granja que oscilaron entre el 2,5 y 80% (AFSSA, 2009)²².

Un porcentaje de cerdos, probablemente inferior al 10%, presentan viremia en el momento del sacrificio (EFSA, 2017). Asimismo, se ha detectado la presencia del virus en diferentes productos derivados del cerdo (en especial los que contienen hígado) lo que representa un riesgo si estos alimentos se consumen crudos o poco hechos.

²⁰ EFSA (2016). The European Union summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2015. EFSA Journal 2016. 14(12): 4634

²¹ EFSA (2017). Public health risks associated with hepatitis E virus (HEV) as a food-borne pathogen. EFSA Journal 2017, 15(7):4886.

²² Disponible en: <https://www.anses.fr/en/content/opinion-french-food-safety-agency-regarding-hepatitis-e-virus-methods-detection-risks> (último acceso, octubre 2017).

Por este motivo, se va a abordar en la Comunidad Valenciana la investigación de la presencia del VHE en hígado de porcino y derivados elaborados con hígado (figatells). La toma de muestra se llevará a cabo en matadero en el caso de los hígados y en industria cárnica / minorista en el caso de los derivados cárnicos a base de hígado.

Resistencias de bacterias zoonóticas a antibióticos

La organización de los controles para dar cumplimiento a la Decisión C 2013 7145 sobre el seguimiento de resistencias a antibióticos en las bacterias zoonóticas y comensales, se lleva a cabo de manera armonizada a nivel nacional para cepas de:

Salmonella spp. en aves, en matadero y E. coli comensal ESBL en aves tomadas en minorista.

Además en la Comunidad Valenciana se va a determinar las resistencias en cepas de Campylobacter aisladas de aves.

La distribución de muestras se realiza en base a la población provincial (provincias que cubran al menos el 60% de la población nacional). En nuestra Comunidad se dirige el muestreo a las provincias de Alicante y València.

Cuando se toma la muestra en matadero se realiza en aquellos que procesen al menos el 60% de la capacidad de sacrificio.

► PROCESO DE PRIORIZACIÓN DE RIESGO APLICADO A PELIGROS QUÍMICOS

Aplicando el marco conceptual establecido por el Panel de riesgos biológicos de la EFSA en 2012²³ que asegurara la consistencia y transparencia de los procesos de priorización del riesgo (*risk ranking*) llevados a cabo por los gestores del riesgo en relación con dichos peligros, se ha desarrollado un proceso de priorización del riesgo para los peligros químicos que contempla las siguientes etapas:

- 1.- Definición de los riesgos a considerar.
- 2.- Elección del parámetro de medida del riesgo “risk metric”
- 3.- Elección del tipo de modelo (cualitativo, cuantitativo, semicuantitativo)
- 4.- Definición y jerarquización de las variables del modelo (INPUTS)
 - 4.1. Impacto en la salud
 - 4.2. Prevalencia del peligro en el alimento:
 - 4.2.1. Prevalencia del peligro en el alimento en la Comunitat Valenciana
 - 4.2.2. Notificaciones de SCIRI
- 5.- Atribución contaminante-alimento y asignación del número de muestras.

1.- DEFINICIÓN DE LOS RIESGOS A CONSIDERAR

La legislación alimentaria europea ha establecido una serie de exigencias de diferente grado (límites máximos para la presencia de contaminantes, residuos o determinados componentes; condiciones de uso y límites máximos para el empleo de aditivos; recomendaciones de niveles para determinados compuestos; etc) que tiene como base metodológica la caracterización del peligro, la estimación de la exposición de la población y la posterior caracterización del riesgo. Dichas exigencias son además periódicamente reevaluadas al objeto de adaptarlas al progreso de los conocimientos científicos y del mercado.

Estos elementos convierten a la legislación alimentaria europea en un punto de partida esencial para establecer un sistema de vigilancia y control alimentario basado en el riesgo.

Para definir la lista de peligros a considerar se tiene en cuenta los reflejados en la legislación europea y española en materia de seguridad alimentaria y que se indican en la Tabla 1, es decir peligros:

- a. Con límites máximos establecidos.
- b. Que se recomienda no superar determinados valores (acrilamida).
- c. Para los que la EFSA recaba datos sobre su presencia en los alimentos (por ejemplo BFRs).
- d. No contemplados en el apartado anterior o que susciten preocupación especial en la población.

La tabla III.22 muestra los distintos peligros de origen químico regulados por la normativa alimentaria

²³ EFSA (2012). Scientific Opinion on the development of a risk ranking framework on biological hazards. EFSA Journal 2012; 10(6): 2724. Disponible en: <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2724>

Tabla III.22: Peligros de origen químico regulados

Normativa	Peligro	Grado de exigencia
Reglamento N° 1881/2006 ²⁴ Recomendación 2012/154/UE ²⁵ Recomendación 2013/711/UE ²⁶ Recomendación 2013/711/UE ²⁷ Recomendación UE 2015/1381 ²⁸ Recomendación UE 2014/193 ²⁹ Recomendación (UE) 2015/976 ³⁰	Nitratos	LM
	Micotoxinas: Aflatoxinas, Ocratoxina A; Patulina, Deoxinivalenol, Zearalenona, Fumonisin, Toxinas T-2 y HT-2; Citrinina, Esclerocios del cornezuelo del centeno y alcaloides del cornezuelo del centeno.	LM
	3-MCPD	LM
	Metales: Pb, Cd, iAs, Hg y iSn	LM
	Dioxinas y PCBs	LM
	HAPs	LM
	PCBs indicadores	LM
	Melamina	LM
	Tóxicos vegetales inherentes: Ácido erúico y Alcaloides tropánicos	LM
Recomendación 2014/118/UE ³¹	Retardantes de llama bromados	--
Reglamento (UE) N° 1169/2011 ³²	Alérgenos/intolerancias a determinados componentes de los alimentos	D
Recomendación 2013/647/UE ³³	Acilamida	R
Reglamento N° 1830/2003 ³⁴	Presencia de OMGs no declarados o prohibidos	D
Reglamento N° 1895/2005 ³⁵	Derivados epoxídicos	LM
Reglamento N° 10/2011 ³⁶	Bisfenol A y F y	LM
	Plásticos: migración global	LM
	Plásticos: migración específica: aminas aromáticas	LM
	Plásticos: migración específica: ETG y DETG	LM
	Plásticos: migración específica: formaldehído	LM
	Migración específica: Cu, Co, Li, Ba, Mn, Fe, Zn	LM
	Fotoiniciadores: Benzofenona	LM
	Ftalatos, sebacatos, adipatos	LM
RD 891/2006 ³⁷	Plomo y cadmio en cerámica	LM
Reglamento (CE) N° 1333/2008 ³⁸	Aditivos	LM
Reglamento 396/2005 ³⁹ Reglamento 2016/662 ⁴⁰	Plaguicidas	LM
Reglamento (UE) N° 37/2010 ⁴¹	Medicamentos Veterinarios	LM

LM= Límite máximo; R= Recomendación niveles máximos; D= declaración presencia

²⁴ REGLAMENTO (CE) No 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.

²⁵ RECOMENDACIÓN DE LA COMISIÓN relativa al control de la presencia de alcaloides del cornezuelo en los piensos y alimentos

²⁶ RECOMENDACIÓN DE LA COMISIÓN de 27 de marzo de 2013 sobre la presencia de las toxinas T-2 y HT-2 en los cereales y los productos a base de cereales.

²⁷ RECOMENDACIÓN DE LA COMISIÓN de 3 de diciembre de 2013 relativa a la reducción de la presencia de dioxinas, furanos y PCB en los piensos y los productos alimenticios

²⁸ RECOMENDACIÓN DE LA COMISIÓN del 10 de agosto de 2015 sobre el control del Arsénico en los alimentos

²⁹ RECOMENDACIÓN DE LA COMISIÓN de 4 de abril de 2014 sobre la reducción de la presencia de cadmio en los productos alimenticios. (2014/193/UE)

³⁰ RECOMENDACIÓN (UE) 2015/976 de la Comisión de 19 de junio de 2015 relativa al seguimiento de la presencia de alcaloides tropánicos en los alimentos.

³¹ RECOMENDACIÓN DE LA COMISIÓN de 3 de marzo de 2014 sobre la vigilancia de los residuos de materiales ignífugos bromados en los alimentos

³² REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (Parlamento y Consejo UE, 2011)

³³ RECOMENDACIÓN DE LA COMISIÓN de 8 de noviembre de 2013 relativa a la investigación de los niveles de acrilamida en los alimentos

³⁴ REGLAMENTO (CE) N° 1830/2003 de 22 de septiembre de 2003 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. DOUE L 268/24

³⁵ REGLAMENTO (CE) No 1895/2005 DE LA COMISIÓN de 18 de noviembre de 2005 relativo a la restricción en el uso de determinados derivados epoxídicos en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios. DOUE L 302.

³⁶ REGLAMENTO (UE) No 10/2011 DE LA COMISIÓN de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. DOUE L12.

³⁷ REAL DECRETO 891/2006, de 21 de julio, por el que se aprueban las normas técnico-sanitarias aplicables a los objetos de cerámica para uso alimentario.

³⁸ REGLAMENTO (CE) No 1333/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios.

³⁹ REGLAMENTO (CE) NO 396/2005 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 23 de febrero de 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

⁴⁰ REGLAMENTO(UE) 2016/662 de la Comisión de 1 de abril de 2016 relativo a un programa plurianual coordinado de control de la Unión para 2017, 2018 y 2019 destinado a garantizar el respeto de los límites máximos de residuos de plaguicidas en y sobre los alimentos de origen vegetal y abnimal y a evaluar el grado de exposición de los consumidores a estos residuos.

⁴¹ REGLAMENTO (UE) No 37/2010 DE LA COMISIÓN de 22 de diciembre de 2009 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal

Contaminantes

De entre todos los peligros químicos considerados anteriormente se ha seguido una secuencia de priorización del riesgo (risk ranking) prevista por EFSA para peligros biológicos, para los **contaminantes**. Los siguientes pasos, por tanto, hacen referencia exclusivamente a los contaminantes.

2.- ELECCIÓN DEL PARÁMETRO DE MEDIDA DEL RIESGO “RISK METRIC”

Considerando la definición establecida en el Reglamento 178/2002, de *riesgo* como “la ponderación de la probabilidad de un efecto perjudicial para la salud y de la gravedad de ese efecto, como consecuencia de un factor de peligro” siendo el *factor de peligro* “todo agente biológico, químico o físico presente en un alimento o en un pienso, o toda condición biológica, química o física de un alimento o un pienso que pueda causar un efecto perjudicial para la salud”. Para establecer una priorización de los peligros basada en el riesgo, será necesario tener en consideración ambos factores: probabilidad de que se produzca (exposición) y su gravedad (toxicidad).

Para los contaminantes no es fácil obtener estimadores de **incidencia de enfermedad**, puesto que la mayoría de ellos producen patologías como consecuencia de una exposición crónica a los mismos y en muchas ocasiones en este proceso concurren otros factores (Ej: en el desarrollo de un cáncer intervienen factores: genéticos, de exposición en las que hay que considerar otras vías: inhalación, adsorción,...). No obstante, un factor de gran relevancia es la *exposición*, que puede medirse a través de los denominados estudios de dieta total. A partir de este dato se puede calcular un estimador por ejemplo el “cociente de peligro (HQ)” que permite ordenar los contaminantes y por tanto hacer una priorización de los mismos por su riesgo potencial.

Para tener en cuenta la **gravedad de los efectos**, uno de los estimadores reconocidos internacionalmente y que ha sido comentado en el apartado de peligros biológicos, es el DALY. En ausencia de los mismos se ha considerado la clasificación que lleva a cabo la Agencia Internacional de Investigación del Cáncer (IARC) de las distintos contaminantes en función de su potencial de desarrollar cáncer en humanos.

3.- TIPO DE MODELO EN LA PRIORIZACIÓN DEL RIESGO (CUALITATIVO, SEMICUANTITATIVO Y CUANTITATIVO)

Existen modelos que tienen en cuenta factores de naturaleza cualitativa, semicuantitativa y cuantitativa, para peligros químicos sobre los que se ha llevado a cabo la caracterización del riesgo, para contaminantes emergentes sobre los que no se tienen datos de exposición la incertidumbre es aún mayor.

En los métodos cualitativos se tiene en cuenta la toxicidad y la exposición (concentración del contaminante en el alimento y consumo de los alimentos), solo se puede utilizar para contaminantes con efectos crónicos. En los métodos semicuantitativos se puede utilizar la ratio entre la exposición a un contaminante y el correspondiente valor guía basado en salud (IDA, ISTD;...), es decir el Cociente de peligro (HQ) a mayor cociente de peligro, mayor probabilidad de que se produzca un efecto adverso para la salud. Este método se puede utilizar tanto para contaminantes con efectos agudos como crónicos.

Hemos seleccionado un método semicuantitativo en el que, una vez establecidas las variables determinantes del riesgo que se van a tener en cuenta, se les asignan puntuaciones y/o pesos. Finalmente se combinan mediante una regla matemática sencilla.

Las variables que se han considerado son:

- De *medida del impacto en la salud*: exposición de la población al peligro considerado y clasificación toxicológica.
- De medida de la *prevalencia del contaminante en los alimentos*: % muestras no conformes y promedio anual de SCIRIs.

La puntuación final de riesgo se obtiene, para cada par contaminante-alimento, sumando la puntuación asignada a cada variable y asignando un peso a cada una en función de la trascendencia que pueda tener en la valoración global. Se ha considerado un 60% para el impacto en salud y 40% para la prevalencia del contaminante en el alimento.

Riesgo a_i , p_i = Impacto salud *0,6 + Prevalencia *0,4 (prevalencia del contaminante)

a_i = alimento considerado; p_i = peligro considerado

El objetivo que se persigue es mejorar la distribución de los recursos de control oficial, identificando aquellos alimentos y contaminantes que constituyen un mayor riesgo para la población. Esto supone establecer una priorización del riesgo en un contexto de múltiples peligros que son a su vez transmitidos por múltiples alimentos, por lo que el resultado final será una tabla de combinaciones “peligro-alimento” ordenadas en función del riesgo.

4.- DEFINICIÓN Y JERARQUIZACIÓN DE LAS VARIABLES DETERMINANTES DEL RIESGO QUE INTERVIENEN EN EL MODELO (INPUTS)

Para la priorización en función del riesgo se han establecido las variables a considerar que se agrupan en dos bloques, las relativas al impacto en la salud de la *población* y las relativas a la prevalencia del peligro en el *alimento*. A continuación se comenta cada una de ellas así como su organización en rangos y niveles de riesgo y puntuación.

a) Impacto en la salud

Para la medida del impacto en la salud pública que puede suponer la exposición a contaminantes a través de la dieta, se recurre a datos relativos de exposición (Cociente de peligro (HQ)) y de gravedad de sus efectos (Clasificación de la IARC).

a.1) El HQ, se obtiene a partir de los datos de exposición de la población adulta del estudio de Dieta Total (DT) llevado a cabo en la Comunitat Valenciana y de los valores guía basados en salud establecidos por EFSA para cada contaminante.

Para aquellos contaminantes sobre los que no se dispone todavía de datos de estimación de la exposición de la Comunitat Valenciana (PAHs⁴², melamina⁴³, nitratos⁴⁴, acrilamida⁴⁵, BFRs⁴⁶, 3MCPD⁴⁷, alcaloides ergóticos⁴⁸ y alcaloides tropánicos⁴⁹) se utilizan datos de exposición de la UE.

En los casos en los que el valor de la estimación de la exposición es un rango de valores, se considera el peor de los casos, para lo cual se hace el cálculo del HQ con el valor de exposición más alto.

$$\text{COCIENTE DE PELIGRO (HQ)} = \text{EXPOSICIÓN ESTIMADA} / \text{VALOR GUIA BASADO EN SALUD}$$

Se han establecido tres niveles de riesgo (I, II y III) en función del HQ obtenido ordenados de mayor a menor riesgo.

a.2) Gravedad de sus efectos (Toxicidad): en este apartado tenemos en consideración la gravedad de los efectos en la salud de la población de cada contaminante en función de la clasificación que les otorga la IARC. Se ha asignado una puntuación en función de la toxicidad.

La tabla III.23 muestra la puntuación final del impacto en salud, como suma de la puntuación de riesgo del HQ y de la puntuación atribuida a la clasificación que le confiere la IARC que se encuentra en un rango de 5 a 1,5 puntos (de mayor a menor riesgo).

Tabla III.23: Puntuación del impacto en salud

HQ		Clasificación IARC		IMPACTO EN LA SALUD
Cociente de peligro	Puntuación riesgo	Nivel de riesgo	Puntuación de riesgo	Puntuación final
≥0,1	3	1	2	5
	3	2A	1,5	4,5
	3	2B	1	4
	3	3	0,5	3,5
0,1---1E-05	2	1	2	4
	2	2A	1,5	3,5
	2	2B	1	3
	2	3	0,5	2,5
<1E-05---0	1	1	2	3
	1	2A	1,5	2,5
	1	2B	1	2
	1	3	0,5	1,5

⁴² Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in Food1 Scientific Opinion of the Panel on Contaminants in the Food Chain (Question N° EFSA-Q-2007-136) Adopted on 9 June 2008. The EFSA Journal (2008) 724, 1-114

⁴³ Scientific Opinion on Melamine in Food and Feed. EFSA Journal 2010; 8(4):1573

⁴⁴ Nitrate in vegetables Scientific Opinion of the Panel on Contaminants in the Food chain. EFSA Journal (2008) 689, 1-79

⁴⁵ Scientific Opinion on acrylamide in food EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain (CONTAM) European Food Safety Authority (EFSA), Parma, Italy. EFSA Journal 2015;13(6):4104

⁴⁶ Scientific Opinion on Polybrominated Diphenyl Ethers (PBDEs) in Food. EFSA Journal 2011;9(5):2156

⁴⁷ Scientific opinion. Update of the risk assessment on 3-monochloropropanediol and its fatty acid esters. EFSA Journal 2018;16(1):5083

⁴⁸ Scientific Opinion on Ergot alkaloids in food and feed1EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain (CONTAM)

⁴⁹ Scientific Opinion on Pyrrolizidine alkaloids in food and feed. EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain (CONTAM)

La recopilación de información se ha hecho considerando los datos de exposición de algunos contaminantes (micotoxinas, dioxinas y PCBs y metales) del estudio de dieta total de la Comunitat Valenciana y en su defecto (nitratos, acrilamida, 3MCPD, PAHs, melamina, alcaloides tropánicos y alcaloides ergóticos) de la UE. En función de los niveles de riesgo establecidos en la tabla III.23 se obtiene una puntuación para el HQ en un rango de 1 a 3, para cada contaminante. De la misma forma se trabaja con la clasificación de la IARC para cada contaminante considerado, obteniendo una puntuación tal como se ha establecido en tabla III.23. Sumando ambas puntuaciones se obtiene la priorización de los contaminantes por su impacto en la salud de la población, tal como se refleja en la tabla III.24.

Tabla III.24: Puntuación de la variable “impacto en salud” para cada contaminante considerado

CONTAMINANTES	EXPOSICION (ug/kg pc/dia)	HBGV (ug/kg pc /dia)	HQ	Puntuación HQ	Clasificación IARC	Puntuación CLAS. IARC	Impacto en salud
DIOXINAS y PCBs	0,0000344	0,000002	1,72	3	1	2	5
Cd	0,175285714	0,357142857	0,49	3	1	2	5
IAS	0,080	0,3-8	0,27/0,010	3	1	2	5
NITRATOS	1000	3700	0,2	3	2A	1,5	4,5
MeHg	0,081857142	0,185714286	0,44	3	2B	1	4
3-MCPD ⁵⁰	<1	2	0,5	3	2B	1	4
Pb	0,267	1,50-0,63	0,18/0,42	3	2B	1	4
PAHs	0,0195	34	5,70E-04	2	1	2	4
DON+3ACDON+15ACDON	0,167	1	0,167	3	3	0,5	3,5
ACRILAMIDA	0,5	170-430	1,16E-03/2,94E-03	2	2A	1,5	3,5
ALCALOIDES ERGÓTICOS	0,007-0,078	0,6	0,011-0,13	3	-	-	3
OTA	0,000132142	0,017142857	7,70E-03	2	2B	1	3
FB1+FB2	0,01158	2	5,80E-03	2	2B	1	3
AFB1	0,000047	0,87	5,40E-05	1	1	2	3
AFB1+AFB2+AFG1+AFG2	0,000005	0,87	5,70E-06	1	1	2	3
MELAMINA	11	200	5,50E-02	2	3	0,5	2,5
T2+HT2	0,000414	0,1	4,10E-03	2	3	0,5	2,5
ZEN	0,000316	0,25	1,20E-03	2	3	0,5	2,5
BFR ^{**}	0,00005	12	5,41E-05	1	2A	1,5	2,5
AFM1	0	0,001	0	1	2B	1	2
ÁCIDO ERÚCICO ^{***}	300-4400	7000	0,043/0,63	3	-	-	3
PATULINA	0,000035	0,4	8,7 E-5	1	3	0,5	1,5
ALCALOIDES TROPÁNICOS	0,0051	70	7,28571E-05	1	-	-	1

^{**} Se han tomado como referencia los valores correspondientes al PBDE-99

^{***}Scientific opinion on Erucic acid in feed and food. EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain (CONTAM). EFSA Journal 2016; 14(11):4593

No se ha podido establecer una priorización en base a su impacto en la salud de la población para: Citrinina, iSn y esclerocios del cornezuelo del centeno, al no disponer de datos de exposición ni valores de referencia (guía basados en salud).

⁵⁰ El dato de exposición obtenido del Dictamen del Comité Científico de la EFSA (<1 µg/kg pc día) es bastante impreciso que ofrece un amplio margen de exposición

b) Prevalencia del peligro en el alimento

La prevalencia de los contaminantes en los alimentos se ha obtenido a partir de:

- % Muestras No conformes detectadas en la vigilancia sanitaria de alimentos de la Comunitat valenciana de los últimos tres años.
- Nº medio anual de notificaciones de SCIRI asociadas a cada combinación peligro-alimento en los últimos tres años.

Se ha considerado en ambos casos la información de los valores correspondientes a los 3 años anteriores, para aumentar la representatividad de los datos. La priorización se establece asignando una puntuación de riesgo a cada par contaminante-alimento, en función de la mayor o menor prevalencia del mismo en el alimento, siguiendo los criterios expuestos en la tabla III.25.

Tabla III.25: Prevalencia del contaminante en el alimento

PREVALENCIA DEL CONTAMINANTE EN EL ALIMENTO			
VIGILANCIA SANITARIA 2014-2016 (%)		NOTIFICACIONES DE SCIRI EN EL PERIODO 2014-2016	
%MUESTRAS NO CONFORMES	Puntuación riesgo	Nº PROMEDIO ANUAL DE NOTIFICACIONES DE SCIRI	Puntuación de riesgo
>17 %	5	>60	5
8,1-17%	4	25,1-60	4
5,1-8 %	3	15,1-25	3
2,1-5%	2	3,1-15	2
0,1-2 %	1	0,1-3	1
0 %	0	0	0

- Muestras NC (%) correspondientes a la Vigilancia Sanitaria del periodo 2014-2016.
- Promedio anual del número de notificaciones de SCIRI para dicho periodo.
- Puntuación de riesgo para ambas y % en función del peso asignado en la fórmula (20% para cada una).

No se ha considerado el efecto del procesado en una posible reducción/ aumento de los contaminantes en los alimentos, dado que se trata de un proceso complejo que afecta de forma muy distinta a los diferentes contaminantes, existiendo todavía bastante desconocimiento sobre la incidencia que los distintos tipos de preparación (tratamiento por calor,...) tienen sobre los niveles de contaminantes y residuos en los alimentos. A modo de ejemplo: la EFSA, indica que el Hg presente en los alimentos es estable y resistente a los efectos del procesado⁵¹. La concentración de mercurio (Hg) en pescado no cambia con el cocinado. No obstante, como se pierde humedad durante el cocinado, las concentraciones de Hg pueden ser ligeramente más altas en el pescado cocinado que en el crudo. Hay numerosos estudios que consideran tanto aumento como disminución de la concentración del As debido a los efectos del procesado de los alimentos. Una vez formadas las micotoxinas no se pueden eliminar durante el procesamiento culinario o industrial, aunque en algunos casos se reduce su contenido. Las micotoxinas son moderadamente estables a los procedimientos de tostado, los granos de café verde pueden perder contenido de ocratoxina A. El proceso de panificación puede reducir el deoxinivalenol presente en la harina de trigo. Por otra parte existen códigos de buenas prácticas⁵² para prevenir y reducir los niveles de micotoxinas en los cereales a lo largo de la cadena alimentaria que en un contexto de APPCC aplicado por los operadores económicos puede ayudar a su reducción.

⁵¹ EFSA, 2012d. Scientific Opinion on the risk for public health related to the presence of mercury and methylmercury in food. EFSA Journal. 10(1), 2551.

⁵² CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA PREVENIR Y REDUCIR LA CONTAMINACIÓN DE LOS CEREALES POR MICOTOXINAS CAC/RCP 51-2003 Adoptado en 2003. Enmiendas 2014

5.- ATRIBUCIÓN CONTAMINANTE – ALIMENTO Y ASIGNACIÓN DEL NÚMERO DE MUESTRAS

Se han considerado fundamentalmente los pares “peligro-alimento” que están contemplados en la legislación y en ocasiones los hallazgos significativos de SCIRIs. El riesgo final que corresponde a cada par se obtiene sumando la puntuación asignada a cada una de las variables del modelo: Impacto en salud y prevalencia del peligro en el alimento

En la Tabla A.III.2 del Anexo se recogen los datos de prevalencia del contaminante (muestras no conformes detectadas en la Vigilancia Sanitaria y notificaciones al Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información) así como la puntuación de riesgo de cada una de las variables contempladas, para cada par peligro-alimento. En función de la puntuación final de riesgo obtenida por cada par contaminante-alimento, se le asigna un determinado número de muestras según la escala de la tabla III.26.

Tabla III.26: Nº muestras en función de la puntuación de riesgo obtenida

ASIGNACIÓN Nº MUESTRAS	
INTERVALO DE PUNTUACIÓN	Nº MUESTRAS
5-3,6	30
3,5-2,9	20
2,8-2,4	12
2,3-1,6	8
1,5-0	4

Se procede a realizar algunas matizaciones sobre la puntuación final obtenida: Para aquellos contaminantes sobre los que no hay LM establecidos sino solo recomendaciones de control o LM recomendados (acrilamida, BFRs), se considera una reducción respecto al número de muestras de un 30%. En el caso de alimentos de consumo circunscrito a una población específica (preparados para lactantes,...) se reduce el número de muestras a la mitad. En aquellos contaminantes en los que no se ha podido establecer una priorización en base al riesgo (iSn) se le ha asignado el número mínimo de muestras (4).

Esta es la base para la asignación de muestras en el Programa de Vigilancia Sanitaria de Alimentos de 2017, en la que debemos tener en consideración, entre otros, la cartera de servicios de los Laboratorios de Salud Pública y su capacidad analítica.

Posteriormente para el reparto de las muestras entre los distintos Departamentos, se tendrá en cuenta las características del censo de establecimientos (industrias versus minoristas) así como la existencia de información científica que avale la actuación preferente en determinadas fases de la cadena, alimentos que mas contribuyen a la exposición de determinados contaminantes o características de consumo (muy elevado o muy escaso).

Plaguicidas

El Reglamento (CE) N° 396/2005, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de Febrero de 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, según establece en el artículo 30, “los Estados Miembros (EE MM) establecerán programas nacionales de control plurianuales para los residuos de plaguicidas, que actualizarán cada año. Estos programas se basarán en el riesgo y estarán dirigidos en particular a evaluar el grado de exposición de los consumidores y el cumplimiento de la legislación vigente.” Este doble objetivo, en principio de carácter complementario, va a marcar el diseño de los planes de control: por un lado verificar que los Límites Máximos de Residuos (LMRs) son respetados pero, al mismo tiempo, obtener una estimación de la exposición real de los consumidores, en un tiempo y lugar definido, a los residuos de productos fitosanitarios.

Los programas nacionales deben incluir, como mínimo, los controles obligatorios asignados para ese año en el contexto del plan de control coordinado de la UE, ampliándose, a criterio de cada EM, según sus prioridades y organización, para así cubrir aquellos aspectos específicos considerados de mayor relevancia dentro de sus actividades de control. En la actualidad estos programas sólo cubren productos destinados a la alimentación humana, pero no piensos.

Los resultados obtenidos en las muestras de plaguicidas analizados en los tres últimos años reflejan altos niveles de cumplimiento de los límites máximos de residuos (LMR) con un 97,2% de los alimentos analizados dentro de dichos límites máximos. Además el 29,6% de las muestras están libres de residuos detectables. Por otra parte de la evaluación del riesgo realizada se concluye que la posibilidad de que los consumidores hayan podido sufrir consecuencias perjudiciales en su salud debido a este riesgo químico es muy baja, en la mayoría de los casos la ingesta estimada fue inferior al 1% de la IDA⁵³.

No obstante, dado que nos encontramos en una Comunidad en la cual la producción agrícola tiene una gran trascendencia se considera éste un factor importante a tener en cuenta es la planificación⁵⁴.

Para la Planificación en base al riesgo, se han tenido en cuenta los criterios de la Guía para la Elaboración del Programa de Vigilancia y Control de Residuos de Plaguicidas. (AECOSAN. Subdirección General de Coordinación de Alertas y Programación del Control Oficial). Aprobada en la reunión de la Comisión Institucional del día 30 de Marzo de 2.016.

1.- SELECCIÓN DE LAS MUESTRAS

Datos de producción: Han sido recopilados del Informe del Sector Agrario Valenciano. 2016. Conselleria de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural.

Para dimensionar el plan de muestreo, se han observado planes ya establecidos en algunos países comunitarios y en otros países en los que también existen programas análogos, así como las indicaciones del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Estimándose necesario la obtención de una muestra por cada:

⁵³ Informe de Salud . N° 146 Vigilancia de residuos de Plaguicidas en productos vegetales en mercado. Niveles y evaluación de la exposición en la Comunitat Valenciana (2010-2012). Generalitat Valenciana

⁵⁴ Estadísticas del Butlletí d'Informació Agraria disponible en <http://www.vicpresidencia.gva.es/ca/web/agricultura/laconselleria>

- 100.000 Tm. de cereales (excepto arroz).
- 50.000 Tm. de arroz.
- 50.000 Tm. semillas oleaginosas.
- 10.000 Tm. de legumbre de grano.
- 50.000 Tm. de patatas.
- 10.000 Tm. de frutas.
- 10.000 Tm. de hortalizas.
- 5.000 Tm. de cultivos menores de frutas y hortalizas.

Estas cantidades podrán ser modificadas o incrementadas atendiendo al consumo o a la importancia de ciertos productos vegetales en la dieta alimentaria, o cuando las circunstancias así lo aconsejen.

Datos de Consumo: Se han considerado los productos de mayor consumo en la población adulta de nuestra Región, obteniendo la información de la Encuesta de Nutrición de la Comunidad Valenciana 2010-2011. La Tabla III.27 muestra el número de muestras asignadas teniendo en cuenta los datos de consumo

Tabla III.27. Nº muestras asignadas en relación al consumo

ASIGNACIÓN Nº MUESTRAS	
CONSUMO (gr/Kg peso corporal/día)	Nº MUESTRAS
0,10-9,99	1
10,00-19,99	2
20,00-29,99	3
30,00-39,99	4
40,00-49,99	5
50,00-59,99	6
60,00-69,99	7

Particularidades de la Región: Se ha incluido en el Plan de Muestreo la Chufa, por tratarse de un producto típico en cuanto a producción y consumo en esta Comunidad Autónoma.

2.- SELECCIÓN DE LOS RESIDUOS

Información de los Servicios de Sanidad Vegetal de la Conselleria de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural, en cuanto a residuos de uso más frecuente, patrón de uso de los productos fitosanitarios.

Frecuencia de hallazgos de residuos en años anteriores.

Toxicidad de las sustancias activas.

Legislación (recientes cambios de residuos, cambios en LMR, retirada de autorización de uso/aprobación de sustancias activas).

Alcance de acreditación del laboratorio/capacidad analítica/recursos disponibles.

3.- SELECCIÓN DE COMBINACIONES ALIMENTO/RESIDUOS

Información sobre incumplimientos previos: Se realiza una revisión de los residuos detectados y los incumplimientos de los LMR, que se recogen en el resumen anual de Plaguicidas elaborado por AECOSAN. En aquellos productos en los que se han detectado incumplimientos de LMR, en el Plan de muestreo del último año evaluado, de la Comunidad Valenciana, se han incrementado el Nº de muestras en 5.

Comunicaciones de SCIRI: Se han revisado los productos implicados en las comunicaciones de SCIRI del año 2016, y se han incrementado para estos productos el Nº de muestras en 2.

En la elaboración de este Programa, se tienen en cuenta además, los controles fijados en el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/660 de la Comisión de 6 de abril de 2017, relativo a un programa plurianual coordinado de control de la Unión para 2018, 2019 y 2020 destinado a garantizar el respeto de los límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos de origen vegetal y animal y a evaluar el grado de exposición de los consumidores a estos residuos.

La distribución de muestras del Programa Coordinado europeo entre las diferentes CC AA se realiza por parte de AECOSAN, tal y como se ha hecho hasta la fecha, tomando como referencia el nº de habitantes de cada C.A, que es el criterio de distribución utilizado en Europa para el citado programa en relación a los países de la UE. Tabla III.28.

Tabla III.28. Nº muestras correspondientes al Programa Coordinado

ASIGNACIÓN Nº MUESTRAS CV	
PROGRAMA COORDINADO	Nº MUESTRAS
Berenjenas	5
Brócoli	5
Melón	5
Pimientos	5
Plátanos	5
Pomelos	5
Trigo en grano	5
Uva de mesa	5
Aceite de oliva virgen	5
Grasa de bovino	5
Huevos de gallina	5
Alimentos infantiles a base de cereales	5

En relación con esta asignación de muestras, garantizamos que para los productos del programa coordinado, se tomen como mínimo 5 muestras, aunque en muchos casos es muy superior, atendiendo a los criterios antes mencionados, utilizados en la elaboración del programa en base al riesgo. Anualmente, se realizarán los ajustes que se consideren necesarios en la selección de las combinaciones de matriz/plaguicida en función del riesgo.

El Nº de muestras en la Comunidad Valenciana para 2018 es de 638, lo que representa 12,76 muestras por cada 100.000 habitantes, siendo muy superior en relación con España, que son de 5,8 muestras por cada 100.000 habitantes.

Ver ANEXO Tabla A.III.3

Alérgenos

Las alergias y las intolerancias alimentarias son reacciones adversas que se producen en individuos sensibles a la ingestión de ciertos alimentos. Estos individuos pueden sufrir trastornos de distinta gravedad como consecuencia de la ingesta de alimentos que son perfectamente tolerados por la mayoría de las personas.

Los consumidores que sufren alergias alimentarias deben evitar el consumo de los alimentos que desencadenan su proceso alérgico, ya que incluso pequeñas cantidades pueden provocar trastornos graves. Para ello es imprescindible que los alérgenos y sus derivados estén claramente identificados en la información que llega al consumidor.

El Reglamento 1169/2011 sobre Información alimentaria suministrada al consumidor, establece la obligación de informar sobre *“todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada”*, tanto en alimentos envasados como no envasados.

El operador económico debe conocer los alérgenos presentes en los productos que elabora para poder dar la información de los mismos al consumidor. Teniendo en cuenta que la presencia de alérgenos puede ser debida tanto a los propios ingredientes como a los ingredientes de los mismos así como a contaminaciones cruzadas en el transcurso de la manipulación, resulta evidente la importancia de una adecuada gestión de los alérgenos en los establecimientos alimentarios.

Las actuaciones de control oficial tienen por objeto verificar que los establecimientos alimentarios cumplan con su responsabilidad en el aseguramiento de una información veraz en relación con los ingredientes que forman parte del alimento, de forma que se posibilite la elección adecuada por el consumidor con el fin de evitar reacciones adversas ligadas al consumo de alimentos.

No es fácil obtener datos de prevalencias de alergias e intolerancias causadas por los alimentos en la población. La escasez de estudios disponibles y el uso de diferentes metodologías en los distintos estudios son las principales causas de la incertidumbre que rodea a la misma.

Usando los alimentos como criterio para el diagnóstico, la prevalencia ha sido estimada en un 1% en Europa tanto para adultos como para niños. Hay insuficientes datos objetivos para concluir tendencias temporales con respecto a la prevalencia de alergias causadas por alimentos en Europa. Alrededor del 75% de las alergias en los niños son debidas a: huevo, cacahuete, leche de vaca, pescado y frutos secos. Alrededor del 50% de las reacciones alérgicas en adultos son debidas a frutas de la familia de las Rosáceas y del grupo del latex, vegetales de la familia Apiaceae y y varios frutos secos⁵⁵.

Con objeto de priorizar la toma de muestras y análisis de alimentos en relación con las alergias e intolerancias, se ha seguido una metodología similar a la utilizada para los contaminantes con las limitaciones

⁵⁵ Scientific Opinion on the evaluation of allergenic foods and food ingredients for labelling purposes. EFSA Journal 2014; 12(11): 3894

que suponen la obtención de datos para determinar el impacto en salud. Las variables que se han tenido en cuenta en el modelo son:

- De medida de prevalencia de menús para alérgicos e intolerantes en la población infantil que accede a servicio de comedor escolar
- De medida de prevalencia de alimentos con información no conforme en el etiquetado en materia de alérgenos.

En la Comunitat Valenciana durante el año 2016 se ha llevado a cabo un estudio en los comedores escolares, sobre la demanda de menús especiales en relación a las alergias e intolerancias en niños de 3-12 años de edad. El estudio se ha realizado mediante la cumplimentación de un formulario específico, sobre el 100% de los comedores de centros escolares y escuelas infantiles con y sin cocina propia de la Comunitat Valenciana *(excepto los de titularidad privada y concertada en la ciudad de València)*.

Con los datos obtenidos (% de alumnos que demandan un menú específico por manifestar padecer algún tipo de alergia e intolerancia alimentaria) se ha podido concluir el porcentaje de niños en edad escolar que padecen alergias en relación al número total de alumnos que utilizan el servicio de comedor. Se han establecido rangos y se ha asignado una puntuación de riesgo (ver tabla III.29).

Tabla III.29: Prevalencia de menús para alérgicos/intolerantes en población infantil (3-12 años)⁵⁶

%MENÚS	Puntuación riesgo
> 0,4%	3
0,2-0,4%	2
<0,2	1

Para la medida de la prevalencia en alimentos se han tenido en cuenta dos variables:

- % Muestras No conformes detectadas en la vigilancia sanitaria de alimentos de la Comunitat Valenciana de los últimos tres años.
- Nº medio anual de notificaciones de SCIRI asociadas a cada combinación alérgeno-alimento en los últimos tres años.

Se ha considerado en ambos casos la información de los valores correspondientes a los 3 años anteriores, para aumentar la representatividad de los datos. La priorización se establece asignando una puntuación de riesgo a cada par alérgeno-alimento, en función de la mayor o menor prevalencia de etiquetados no conformes, siguiendo los criterios expuestos en la tabla III.30.

Tabla III.30: Prevalencia de etiquetado no conforme en relación a la información sobre alérgenos

VIGILANCIA SANITARIA 2013-2015 (%)		NOTIFICACIONES DE SCIRI EN EL PERIODO 2013-2015	
%MUESTRAS NO CONFORMES	Puntuación riesgo	Nº PROMEDIO ANUAL DE NOTIFICACIONES DE SCIRI	Puntuación de riesgo
> 20	3	> 3	3
10-20	2	1-3	2
< 10	1	< 1	1

⁵⁶ Datos obtenidos del Programa de control de alergias e intolerancias 2016

Para la recopilación de datos se han considerado fundamentalmente los pares “alérgenos-alimento”. Se han tenido en cuenta los alérgenos incluidos en el Anexo II del (Reglamento (UE) N° 1169/2011) y en cuanto a alimentos, aquellos que la bibliografía considera como más susceptibles de contener un alérgeno determinado y se ha complementado con algún alimento que ha desencadenado alguna notificación de alerta a través del SCIRI.

Finalmente teniendo en consideración la capacidad de los laboratorios se asigna un número de muestras según la puntuación final obtenida que se encuentra en un rango entre 5 y 10 muestras (Tabla III.31).

Tabla III.31: N° muestras en función de la puntuación de riesgo obtenida

ASIGNACIÓN N° MUESTRAS	
INTERVALO DE PUNTUACIÓN	N° MUESTRAS
≤ 3	5
4-5	6-8
> 5	10

En el Anexo, tabla A.III.4, se refleja el número de muestras que se asigna a cada par alérgeno-alimento en función de su riesgo. Esta es la base para la asignación de muestras en el Programa de Vigilancia Sanitaria de Alimentos de 2017, en la que debemos tener en consideración, entre otros, la cartera de servicios de los Laboratorios de Salud Pública y su capacidad analítica.

Ingredientes tecnológicos

Los aditivos son sustancias que, independientemente de su valor nutricional, se añaden a los productos alimenticios con un propósito tecnológico, es decir, con objeto de conservar, aromatizar, dar color, sabor, espesar, etc. y, siempre en cantidades controladas. Solo los aditivos autorizados en la legislación pueden añadirse a los alimentos, y siempre en las condiciones allí señaladas.

El Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios señala en su considerando 14 que: *“Los aditivos alimentarios deben mantenerse en observación permanente y han de ser evaluados nuevamente siempre que sea necesario, teniendo en cuenta las variaciones de las condiciones de uso y los nuevos datos científicos. Cuando sea necesario, la Comisión, junto con los Estados miembros, estudiará las acciones apropiadas.”*, estableciendo en el art. 27: *“Los Estados miembros se dotarán de sistemas que permitan hacer un seguimiento del consumo y el uso de aditivos alimentarios desde una perspectiva basada en el riesgo, e informarán a la Comisión y a la Autoridad de sus resultados con una periodicidad adecuada.”*

Asimismo, el Reglamento (UE) Nº 257/2010 obligó a la implantación, por parte de la Autoridad Europea en Seguridad Alimentaria (EFSA en inglés), de un programa de reevaluación de los aditivos ya autorizados en la Unión Europea a 20 de enero de 2009. Los criterios de priorización seguidos en este proceso de reevaluación han sido:

- El tiempo transcurrido desde la última evaluación de EFSA o del Comité científico para la alimentación humana. Así, los colorantes, fue el primer grupo reevaluado ya que había transcurrido bastante tiempo desde su última evaluación, mientras que los edulcorantes se colocaron al final de la lista de priorización, al ser más reciente su última evaluación.
- La disponibilidad de nuevas evidencias científicas.
- El grado de uso del aditivo en los alimentos y
- La exposición de la población al aditivo.

Para llevar a cabo el proceso de reevaluación, la EFSA recibe periódicamente información sobre el uso de aditivos en los alimentos, tanto de los operadores económicos como de las autoridades de control oficial de los Estados Miembros, procedente de la vigilancia y de estudios de evaluación de la exposición realizados *ad hoc*. Asimismo, EFSA dispone de información relativa al consumo de alimentos procedente de 32 encuestas realizadas en 22 Estados miembros.

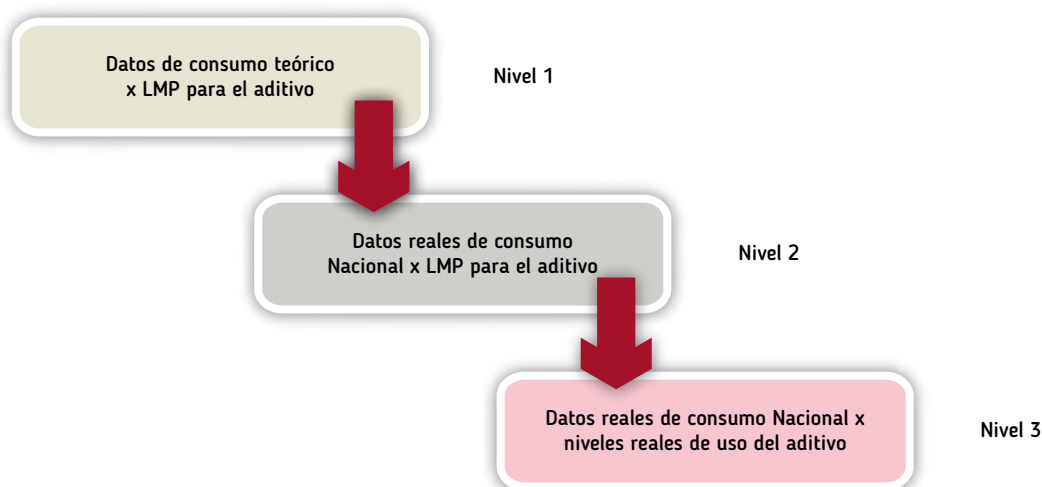
En 2014 EFSA confeccionó un documento para proveer un marco conceptual adecuado que sirviera de base al Panel sobre Aditivos alimentarios y fuentes de nutrientes, en su proceso de evaluación de los aditivos. En dicho documento se concluye lo siguiente:

1. No es posible evaluar el uso de una determinada sustancia si no se dispone de información sólida sobre la *exposición* y la *toxicidad* de esa sustancia.
2. Si se puede obtener datos sobre la exposición pero no hay información fiable sobre la toxicidad, se tendrá en cuenta:
 - a. Si el compuesto o sus metabolitos son similares a otros presentes en nuestro organismo o que forman parte habitual de nuestra dieta, en cuyo caso la conclusión se basará en la comparación de los niveles de exposición derivados de la dieta y los que se producirían por el uso del aditivo.
 - b. Si no es similar a un compuesto endógeno o aportado habitualmente por la dieta, la conclusión

será que no se puede concluir un uso seguro por falta de una adecuada caracterización del peligro.

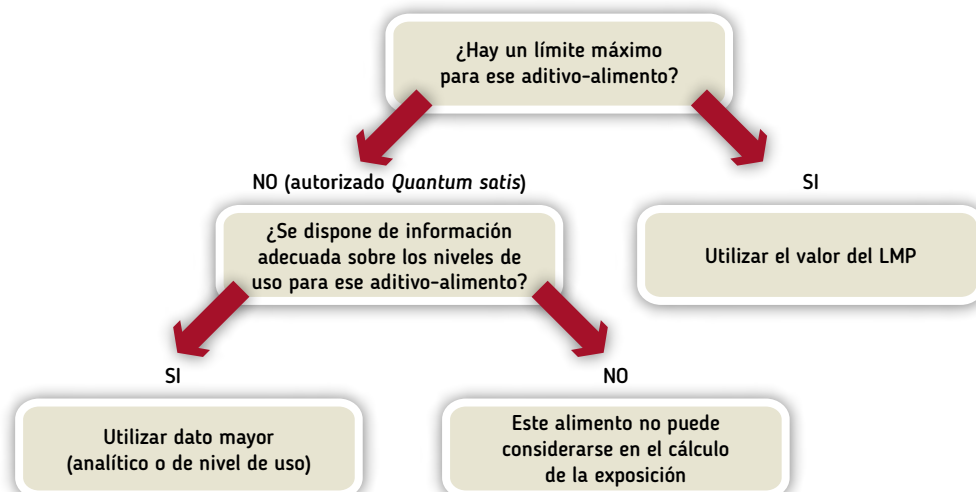
3. Si falta información sólida acerca de los niveles de exposición relacionados con su uso como aditivo pero se dispone de una buena información toxicológica, los resultados dependen de:
 - a. Si solo se producen efectos adversos cuando se produce una sobrecarga de los procesos fisiológicos en las especies testadas, la conclusión será que hay una baja probabilidad de que tenga efectos negativos en la salud humana a las dosis que no producen desequilibrios en los animales por lo que no se requiere una dosis numérica de Ingesta diaria admisible (IDA).
 - b. Si aparecen efectos adversos se establecerá un valor de IDA y se necesitará conocer más en detalle la exposición a esa sustancia.
4. Si disponemos de información de confianza sobre la toxicología y la exposición el resultado dependerá de la identificación/caracterización del peligro:
 - a. Si no hay efectos, no hay peligro y no se requiere una IDA numérica.
 - b. Si existe algún efecto adverso, se calcula una IDA numérica (a partir del NOAEL o BMD) y se compara con la exposición diaria de la población. Si se supera la IDA, la conclusión será que no se puede afirmar que el uso del aditivo en las condiciones observadas sea seguro.

La práctica habitual en el proceso de evaluación para calcular la exposición es utilizar un enfoque escalonado en el que se consideran tres “escenarios o niveles sucesivos”:



El primer nivel da un dato de “exposición cruda” y representa un escenario pesimista. En el caso de que en un escenario se encuentren resultados preocupantes (la ingesta puede superar la IDA) se “refina” en el siguiente nivel (2 ó 3) donde se obtienen valores de exposición más realistas.

Figura III.4: Escenarios en los que se aplican los niveles máximos de uso permitidos (LMP)



Fuente: EFSA (2014). Statement on a conceptual framework for the risk assessment of certain food additives re-evaluated under Commission Regulation (EU) N° 257/2010. EFSA Journal 2014;12(6):3697

Priorización de la toma de muestras para análisis de aditivos en la Comunidad Valenciana.

El estudio de dieta total llevado a cabo en 2010 en la Comunidad Valenciana no contempla el cálculo de los niveles de exposición a aditivos por lo que no se dispone por el momento de esta información. Sin embargo, la evaluación periódica realizada por EFSA sirve de guía para orientar las acciones de control oficial hacia el análisis de ciertos aditivos en determinadas matrices que suponen el principal aporte a la ingesta (aunque no hay que olvidar las diferencias entre países asociadas a los diferentes patrones de consumo). Así, el Panel de evaluación de aditivos ha estimado que la IDA actual (0.7 mg/kg p.c. y día) establecida para el grupo de sulfitos debe ser reevaluada por lo que la considera como “temporal”. Además, la evaluación sugiere que los niveles de sulfitos podrían superar dicha IDA en todos los grupos de población.

Con respecto al sórbico y sorbatos, la evaluación de la exposición de la población ha evidenciado que en el escenario de consumidores fieles a una marca, se excede la dosis temporal (3 mg) en la ingesta media y percentil 95 en todos los grupos de edad. Los principales aportes vienen de panadería bollería, bebidas aromatizadas y salsas.

La evaluación del ácido benzoico y los benzoatos ha puesto de manifiesto que la IDA se supera en aquellos consumidores fieles a una marca, especialmente en niños con elevado consumo de bebidas aromatizadas. Frutas y vegetales no procesados y bebidas refrescantes aromatizadas son las principales fuentes de benzoatos en la dieta. Esta evaluación se llevó a cabo considerando solo el consumo de alimentos a los que se añade directamente el aditivo. Se estima que si consideramos el principio de transferencia (alimentos que incorporan productos con benzoico) el nivel de ingesta real es considerablemente superior.

Los nitratos y nitritos se evaluaron en 2017 por EFSA. En el caso de los nitratos se observa que, si bien su aporte a través de los aditivos alimentarios tan solo representa el 5% de lo que se ingiere, si se consideran

todas las fuentes de aporte a través de la dieta, los valores medios de todos los grupos de población (edad) podrían superar la IDA establecida.

La exposición a nitritos procedentes de su uso como aditivo no excede tampoco la IDA para la población general, excepto en el grupo de niños y en percentiles altos. No obstante, si se tienen en cuenta todos los aportes a través de la dieta, los valores medios de exposición en niños de cualquier edad ya superarían la IDA. EFSA recomienda llevar a cabo más estudios que evalúen la posible relación entre la formación de nitroso-compuestos a partir de los nitritos añadidos a los alimentos y el desarrollo de cáncer colorrectal.

La evaluación de los colorantes con límites máximos ha evidenciado que se puede superar la IDA en ciertos grupos de población (especialmente niños y en percentiles elevados) para algunos colorantes como el Amarillo oca, el Rojo Ponceau, el Amarillo de quinoleína o la Carmosina.

Por otra parte la vigilancia por parte del control oficial del uso de ingredientes tecnológicos persigue también verificar:

- Las condiciones correctas de uso de los mismos por parte de los operadores económicos, tanto a nivel de concentraciones para aquellos que tienen fijado un límite máximo (en caso de ser *quantum satis* se aplican las buenas prácticas de fabricación) como de adición de aditivos no autorizados en un alimento.
- La información transmitida al consumidor respecto al uso de aditivos. Este último aspecto se recoge de manera específica en el programa de Etiquetado.

Teniendo en cuenta lo anteriormente expuesto, los criterios en los que actualmente se basa nuestra priorización para la toma de muestras y análisis de aditivos son:

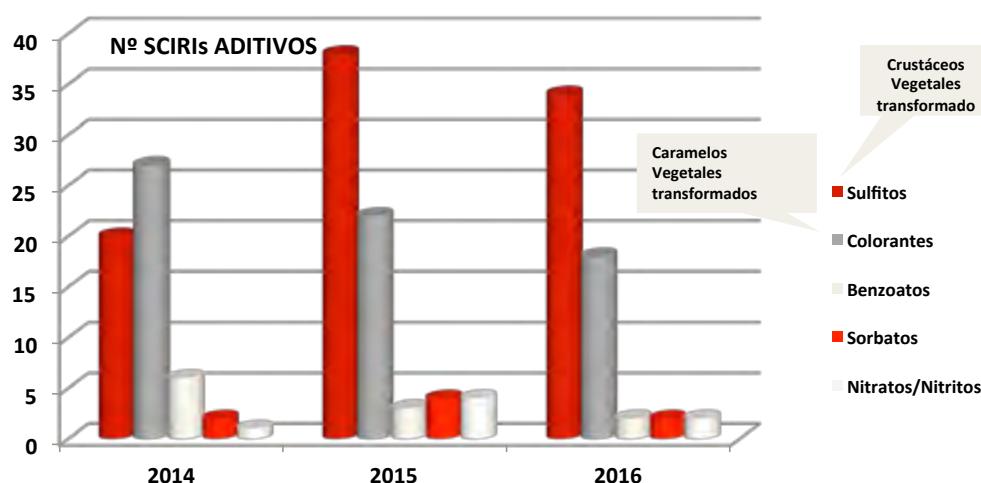
- Aditivos con límites máximos en la legislación.
- Resultados de la evaluación de EFSA.
- Aditivos que tienen establecida una IDA numérica (Tabla III.32).
- Combinaciones alimento-aditivo que presentan un mayor número de notificaciones al Sistema Coordinado de Intercambio rápido de Información (SCIRI) durante los 3 años últimos.
- Combinaciones alimento-aditivo que presentan un mayor número de incumplimientos en la vigilancia sanitaria, referido igualmente a los tres últimos años.
- La capacidad analítica y grado de acreditación de los Laboratorios.

Tabla III.32: Valores de Ingesta diaria admisible para los diferentes aditivos analizados en la Comunidad Valenciana.

Aditivo	IDA (mg/Kg peso corporal y día)	Año	Observaciones
Nitritos E 249-250	0-0,07	2017	Reevaluado por el Panel de Aditivos EFSA en 2017.
Nitratos E 251-252	0-3,7	2017	IDA establecida en 1997 por SCF y no modificada en 2002 por JECFA ni en la reevaluación de 2017 por EFSA.
Sórbico y sorbatos E 200-203	0-3	2015	IDA Temporal. Panel aditivos EFSA (no incluye sorbato cálcico).
Benzoico y benzoatos E 210-213	0-5	2016	IDA Temporal. Reevaluado por el Panel de aditivos EFSA.
p-OH benzoatos E 214-219	0-10	2004	El panel de EFSA reevaluó el grupo en 2004.
SO ₂ y derivados E 220-228	0-0,7	2013	IDA Temporal. Panel aditivos EFSA.
Sacarinas E 954	0-5	2001	IDA revisada por JECFA , 2001
Acesulfamo-K E 950	0-9	2000	Reevaluado por el Panel de Aditivos EFSA en 2010.
Aspartamo E 951	0-40	2013	Reevaluado por el Panel de aditivos EFSA (IDA no aplicable a enfermos con fenil-cetonuria)
Azorrubina E-122	0-4	2009	Reevaluado por el Panel de Aditivos EFSA en 2009.
Amarillo anaranjado E-110	0-4	2014	IDA temporal 1 mg/kg y día reconsiderada en 2014 por el Panel de aditivos de EFSA.
Amaranto E-123	0-0,15	2010	Reevaluado por el Panel de Aditivos EFSA en 2010.
Amarillo quinoleína E-104	0-0,5	2009	IDA establecida por el Panel de aditivos EFSA en 2009.
Eritrosina E-127	0-0,1	2011	Reevaluado por el Panel de Aditivos EFSA en 2011.
Carmín Índigo E-132	0-5	2014	Reevaluado por el Panel de Aditivos EFSA en 2014.
Tartrazina E- 102	0-7,5	2009	Reevaluado por el Panel de Aditivos EFSA en 2009.
Marrón HT E-155	0-1,5	2010	Reevaluado por el Panel de Aditivos EFSA en 2010.
Rojo 2G E-128	0-4	1981	Retirado del mercado en 2007
Ponceau Rojo E-124	0-0,7	2009	Reevaluado por el Panel de Aditivos EFSA en 2009.
Curcumina E-100	0-3	2010	Reevaluado por el Panel de Aditivos EFSA en 2010.
Luteína E-161b	0-1	2010	Reevaluado por el Panel de Aditivos EFSA en 2010.
Beta-apo-8 carotenal E 160e	0-0,05	2012	Reevaluado por el Panel de Aditivos EFSA en 2012.
Rojo allura E-129	0-7	2009	Reevaluado por el Panel de Aditivos EFSA en 2009.
Negro brillante E-151	0-5	2010	Reevaluado por el Panel de Aditivos EFSA en 2010.
Azul brillante E-133	0-6	2010	Reevaluado por el Panel de Aditivos EFSA en 2010.
Verde S E-142	0-5	2010	Reevaluado por el Panel de Aditivos EFSA en 2010.
Azul Patente E 131	0-5	2013	Reevaluado por el Panel de Aditivos EFSA en 2013.

Los aditivos para los que se ha hallado un mayor número de incumplimientos se presentan en la Figura III.5 y son: los sulfitos (con especial incidencia en alimentos como crustáceos y vegetales deshidratados); colorantes (en caramelos, vegetales transformados y especias); Benzoatos (en bebidas refrescantes y aceitunas) sorbatos (especialmente en vegetales deshidratados y encurtidos) y nitritos (producto cárnico y productos de la pesca).

Figura III.5: Número de notificaciones de SCIRIs en el periodo 2014-2016



Los resultados de años anteriores de la vigilancia sistemática (Tabla III.33) apuntan a incumplimientos relacionados con exceso de sulfitos (productos de la pesca transformados), nitritos (pescado ahumado) y colorantes (bebidas refrescantes).

Tabla III.33: Número de incumplimientos de aditivos en la vigilancia sanitaria durante el periodo 2014-2016

	2014		2015		2016	
	Analizadas	% No aptas	Analizadas	% No aptas	Analizadas	% No aptas
Nitritos	11(*)	27,3	84	3	84	0
Nitratos	0	0	26	0	26	0
Sulfitos	65	3,07	106	2	317	1,6
Sorbatos	99	1	270	0,4	422	0,2
Benzoatos	99	0	191	0	346	0
P-OH- benzoatos	60	0	124	0	104	0
Colorantes (Grupo III)	23	4,3	64	1	95	0
Edulcorantes (Acesulfamo; Aspartame; sacarina)	0	0	0	0	112	0

(*) El nº de muestras analizado es excesivamente bajo por lo que no se considera este dato.

Progresivamente se ha ido incrementando el número de matrices analizadas en las que se determinan estos aditivos considerados prioritarios (Tabla III.34), siempre en función de las posibilidades técnicas de los laboratorios, lo que permite una mejor evaluación de la seguridad de estos aditivos por EFSA al disponer de niveles reales de uso en un número más amplio de alimentos.

Por otra parte, la evaluación de la seguridad de un aditivo incluye también el cumplimiento de las especificaciones y criterios de pureza establecidos en el Reglamento 231/2012. En la Comunidad Valenciana se analiza el contenido en metales pesados (Arsénico, Plomo, Cadmio, Mercurio y Aluminio) de los aditivos fabricados en establecimientos de esta Comunidad.

Tabla III.34: Matrices para la determinación de aditivos. Vigilancia Sanitaria 2018

Nitritos y nitratos	Sulfitos	Sórbico y sorbatos	Benzoico y Benzoatos	p-OH Benzoatos	Colorantes	Edulcorantes
Pto. Cárnico	Carne fresca	Paté	Crustáceos y moluscos	Paté	Caramelos	Bebidas refrescantes
Pescado ahumado	Preparados de carne	Crustáceos y moluscos	Pescado seco-salado	Turrone y mazapanes	Bebidas refrescantes	
Pescado seco-salado	Crustáceos y moluscos no transformados	Pescado seco-salado	Frutas deshidratadas y confitadas		Helados	
	Crustáceos y moluscos cocidos	Queso en lonchas	Confituras, jaleas y mermeladas bajas en azúcar			
	Pescado ahumado	Frutas deshidratadas y confitadas	Aceitunas			
	Pescado seo-salado	Confituras, jaleas y mermeladas bajas en azúcar	Turrone y mazapanes			
	Galletas	Aceitunas	Salsas y mostaza			
	Frutas deshidratadas, glaseadas y confitadas	Turrone y mazapanes	Bebidas refrescantes			
	Confituras, jaleas y mermeladas bajas en azúcar	Salsas y mostaza				
	Vino	Bollería y pastelería				
	Mostaza	Pan de molde/ centeno				
		Bebidas refrescantes				

Materiales en contacto con los alimentos

La seguridad de los materiales en contacto con alimentos debe ser evaluada como sustancias químicas que pueden migrar de los materiales a los alimentos. Los materiales deben ser fabricados de conformidad con la normativa vigente, incluidas las buenas prácticas de fabricación, por lo que cualquier posible transferencia a los alimentos no pueda: representar un peligro para la salud humana, provocar una modificación inaceptable de la composición de los alimentos, o provocar una alteración de las características organolépticas de éstos.

Se plantea como objetivo futuro la elaboración de una metodología para la priorización de la toma de muestras y análisis de los materiales en contacto con los alimentos en función del riesgo.

Medicamentos de uso veterinario

Existen numerosas sustancias que, ya sean administradas a los animales con un fin concreto (terapéutico o fraudulento, ej. medicamentos veterinarios, sustancias anabolizantes) o sean ingeridas de modo involuntario por los animales ej: micotoxinas, 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.

Los residuos 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 y sus productos. En este caso, la normativa reguladora dirige totalmente el muestreo, estableciendo el tipo de *producto animal* en los que se va a estudiar cada grupo de sustancias: carne de animales de abasto, carne de aves de corral, acuicultura, carne de conejo y caza, leche, huevos y miel y el *número de muestras* para cada grupo, en función de la producción. En el bloque III *El Programa de Investigación de residuos en animales y productos de origen animal* desarrolla este muestreo.

Tabla A.III. 1: Riesgos biológicos: prevalencia de patógenos en los alimentos, puntuación de riesgo y planificación de muestras analíticas

Patógeno	Alimento	Muestras analizadas 2014-2016	Nº NC detectadas 2014-2016	% NC Nº NC 2014-2016	% NC Corregido	Promedio 2014-2016 Nº SCIRIS	Promedio SCIRI corregido	Puntos Impacto en salud	Puntos Legislación	Puntos prevalencia	Puntos SCIRI	Total puntos riesgo	Nº muestras
Biotoxinas marinas	Moluscos bivalvos tunicados y gasterópodos	36	0	0	0	11,3	11,30	4	4	0	3	11	30
Cronobacter	Prep. Deshidratados para lactantes	17	0	0,0	0,0	0,0	0,0	4	4	0	0	8	20
Cronobacter	Prep. Desh. Usos médicos especiales	---	---	---	---	0	0	4	4	0	0	8	20
E. coli STEC	Semillas germinadas (RTE)	14	0	0,0	0,0	0,7	0,7	5	4	0	1	10	30
E. coli STEC	Carne PICADA y prep carne	313	5	1,6	0,8	17	8,5	5	3	2	2	12	50
E. coli STEC	Plas lácteos a base leche cruda o trat térmicamente	---	---	1,7 (UE)*	1,7	6	6	5	3	2	2	12	50
E. coli STEC	Frutas y Vegetales troceados RTE	35	0	0	0,0	0,0	0,0	5	3	0	0	8	20
Enterotoxina estafilocócica	Quesos	166	0	0,0	0,0	0,0	0,0	4	4	0	0	8	20
Enterotoxina estafilocócica	Leche en polvo	---	---	---	---	0,0	0,0	4	4	---	0	8	20

Patógeno	Alimento	Muestras analizadas 2014-2016	Nº NC detectadas 2014-2016	% Nº NC 2014-2016	% NC Corregido	Promedio 2014-2016 Nº SCIRIS	Promedio SCIRI corregido	Puntos Impacto en salud	Puntos Legislación	Puntos prevalencia	Puntos SCIRI	Total puntos riesgo	Nº muestras
Hepatitis A	Frutas y Vegetales troceados RTE	28	0	0,0	0,0	0,0	0,0	5	2	0	0	7	20
Hepatitis A	Moluscos bivalvos	11	0	0,0	0,0	0,7	0,35	5	2	0	1	8	20
Hepatitis A	Frutos de baya	--	--	--	--	1	1	4	2	0	1	7	20
Histamina	Especies asociadas a cont histidina SIN MADURACION ENZIMATICA	44	0	0,0	0,0	9,7	9,7	3	4	0	2	9	30
Histamina	Especies asociadas a cont histidina CON MADURACION ENZIMATICA	19	0	0,0	0,0	1,7	1,7	3	4	0	1	8	20
Histamina	Salas de pescado	---	---	---	---	0,0	0,0	3	4	--	0	7	20
Listeria	Pescado ahumado	201	3	1,5	1,5	28	28	6	4	2	4	16	70
Listeria	Crustáceos y moluscos COCIDOS	108	0	0,0	0,0	0,7	0,7	6	4	0	1	11	30
Listeria	Semiconservas, secosalados	118	0	0,0	0,0	0,3	0,3	6	4	0	1	11	30
Listeria	Quesos blandos o semi LECHE CRUDA o trat < past.	7	0	0,0	0,0	11,3	11,3	6	4	0	3	13	50
Listeria	Quesos frescos y Quesos blandos LECHE pasteurizada	159	1	0,6	0,6	9,7	9,7	6	4	1	2	13	50

Patógeno	Alimento	Muestras analizadas 2014-2016	Nº NC detectadas 2014-2016	% NC Nº NC 2014-2016	% NC Corregido	Promedio 2014-2016 Nº SCIRIS	Promedio SCIRI corregido	Puntos Impacto en salud	Puntos Legislación	Puntos prevalencia	Puntos SCIRI	Total puntos riesgo	Nº muestras
Listeria	Comidas preparadas RTE	2984	3	0,1	0,1	0,7	0,7	6	4	1	1	12	50
Listeria	Frutas y Vegetales troceados RTE	123	0	0,0	0,0	2,3	2,3	6	4	0	1	11	30
Listeria	Productos cárnicos tratados por calor (listos para consumo)	282	2	0,7	0,7	9	9	6	4	1	2	13	50
Listeria	Productos Cárnicos curado madurados (listos para consumo)	68	5	7,4	7,4	4,7	4,7	6	4	4	1	15	70
Listeria	Zumos de frutas no pasterizados (y horchata)	449	4	0,9	0,9	0,0	0,0	6	4	1	0	11	30
Listeria	Helados	378	0	0,0	0,0	0,0	0,0	6	4	0	0	10	30
Listeria	Alimentos listos consumo para lactantes	---	---	---	---	0,0	0,0	6	4	---	0	10	30
Listeria	Alimentos listos consumo para Usos médicos especiales	---	---	---	---	0,0	0,0	6	4	---	0	10	30
Listeria	Pastelería	159	0	0,0	0,0	0,0	0,0	6	4	0	0	10	30

Patógeno	Alimento	Muestras analizadas 2014-2016	Nº NC detectadas 2014-2016	% NC Nº NC 2014-2016	% NC Corregido	Promedio 2014-2016 Nº SCIRIS	Promedio SCIRI corregido	Puntos Impacto en salud	Puntos Legislación	Puntos prevalencia	Puntos SCIRI	Total puntos riesgo	Nº muestras
Listeria	Semillas germinadas (RTE)	14	0	0,0	0,0	0,0	0,0	6	4	0	0	10	30
Norovirus	Moluscos bivalvos	11	0	0,0	0,0	15,7	7,85	4	2	0	2	8	20
Norovirus	Frutas y Vegetales troceados RTE	28	0	0,0	0,0	0,7	0,7	4	2	0	1	7	20
Norovirus	Frutos de baya	---	---	---	---	7,0	7,0	4	2	---	2	8	20
Salmonella	Carne fresca de aves de corral	---	---	---	---	63,7	31,85	6	4	---	4	14	70
Salmonella	Carne separada mecánicamente	---	---	0 (UE)*	0	2	1	6	4	0	1	11	30
Salmonella	Carne picada y prep carne de ave para su consumo cocinados	77	8	10,4	5,2	11,30	5,65	6	4	3	2	15	70
Salmonella	Carne picada y prep carne de otras especies para su consumo cocinados	381	42	11	5,5	12,7	6,35	6	4	3	2	15	70

Patógeno	Alimento	Muestras analizadas 2014-2016	Nº NC detectadas 2014-2016	% N° NC 2014-2016	% NC Corregido	Promedio 2014-2016 N° SCIRIS	Promedio SCIRI corregido	Puntos Impacto en salud	Puntos Legislación	Puntos prevalencia	Puntos SCIRI	Total puntos riesgo	Nº muestras
Salmonella	Carne picada y prep. Carne consumo crudos	----	----	4,48 (UE)*	4,48	--	--	6	4	2	0	12	50
Salmonella	Productos cárnicos tratados por calor (listos para consumo)	271	1	0,4	0,4	2,00	2,00	6	3	1	1	11	30
Salmonella	Productos Cárnicos curado madurados (listos para consumo)	69	2	2,9	2,9	4,7	4,7	6	3	2	1	12	50
Salmonella	Productos cárnicos que se consumen cocinados. AVES	----	----	1,21 (UE)*	0,6	1,00	0,50	6	4	1	1	12	50
Salmonella	Gelatina y colágeno	----	----	0 (UE)	*0,0	0	0	6	4	0	0	10	30
Salmonella	Quesos blandos o semi con leche cruda o trat inferior a la pasteurizac.	7	0	0,0	0,0	2,7	2,7	6	4	0	1	11	30
Salmonella	Quesos frescos y Quesos blandos leche pasteurizada	159	0	0,0	0,0	3,3	3,3	6	3	0	1	10	30
Salmonella	Leche/suero en polvo	---	----	0 (UE)*	0,0	0,0	0,0	6	4	0	0	10	30
Salmonella	Helados	287	1	0,3	0,3	0,0	0,0	6	4	1	0	11	30

Patógeno	Alimento	Muestras analizadas 2014-2016	Nº NC detectadas 2014-2016	% Nº NC 2014-2016	% NC Corregido	Promedio 2014-2016 Nº SCIRIS	Promedio SCIRI corregido	Puntos Impacto en salud	Puntos Legislación	Puntos prevalencia	Puntos SCIRI	Total puntos riesgo	Nº muestras
Salmonella	Huevos	260	1	0,4	0,2	5	2,50	6	3	1	1	11	30
Salmonella	Ovoproductos	12	0	0,0	0,0	0,0	0,00	6	3	0	0	9	20
Salmonella	Crustáceos y moluscos cocidos	107	3	2,8	2,8	2,70	2,70	6	4	2	1	13	50
Salmonella	Moluscos, gasterópodos, tunicados y equinodermos VIVOS	34	1	2,9	1,5	3,3	1,65	6	4	2	1	13	50
Salmonella	Semillas germinadas (RTE)	14	0	0,0	0,0	0,7	0,70	6	4	0	1	11	30
Salmonella	Frutas y Vegetales troceados RTE	120	0	0,0	0,0	4,3	4,3	6	4	0	1	11	30
Salmonella	Prep. Deshidratados para lactantes	17	0	0,0	0,0	0,0	0,0	6	4	0	0	10	30
Salmonella	Prep. Desh. Usos médicos especiales	---	---	0 (UE)*	0	0,0	0,0	6	4	---	0	10	30
Salmonella	Zumos de frutas no pasteurizados (y horchata)	450	0	0	0	0,0	0,0	6	4	0	0	10	30
Salmonella	Comidas preparadas RTE	2919	0	0,0	0,0	0,0	0,0	6	3	0	0	9	30
Salmonella	Pastelería	459	0	0,0	0,0	1,3	1,3	6	3	0	1	10	30

Patógeno	Alimento	Muestras analizadas 2014-2016	Nº NC detectadas 2014-2016	% NC N° NC 2014-2016	% NC Corregido	Promedio 2014-2016 N° SCIRIS	Promedio SCIRI corregido	Puntos Impacto en salud	Puntos Legislación	Puntos prevalencia	Puntos SCIRI	Total puntos riesgo	Nº muestras
Salmonella	Especias	---	---	1.1 (UE)*	1.1	16.33	16.33	6	1	2	3	12	50
Vibrio parahemolítico	Crustáceos sushi marisco	---	---	---	---	0,7	0,7	2	2	---	1	5	10
Yersinia	Porcino	---	---	11,3 (UE)*	5.7	0.3	0,17	3	2	3	1	9	20

*Fuente Zoonosis Report 2015 (último publicado en el momento de la planificación)

Tabla A.III.2: Riesgos QUÍMICOS: Puntuación de riesgo y planificación de muestras analíticas

CONTAMINANTES	ALIMENTOS	IMPACTO PARA LA SALUD	60% IS	Muestras analizadas 2013-2015	NO APTAS 2013-2015	Prevalencia (%NC) 2013-2015	Puntos PREVALEN CIA	20% PREVA.	Nº SCIRIS promedio/anual 2013-2015	Puntos SCIRIS	20% SCIRIS	TOTAL PUNTOS RIESGO	Nº MUESTRAS
AFM1	Leche cruda, leche tratada térmicamente y leche para la fabricación de productos lácteos..	2	1,2						1,3	1	0,2	1,4	4
	Preparados para lactantes y preparados de continuación, incluidas la leche para lactantes y la leche de continuación	2	1,2									1,2	4
	Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales dirigidos específicamente a los lactantes	2	1,2									1,2	4
AFB1+AFB2+AFG1+AFG2	Cacahuetes y otras semillas oleaginosas.	3	1,8						52,3	4	0,8	2,6	12
	Frutos secos	3	1,8						57,3	4	0,8	2,6	12
	Frutas desecadas (distintas de los higos secos)	3	1,8						0,7	1	0,2	2	8
	Higos secos.	3	1,8						20	3	0,6	2,4	12
	Todos los cereales y todos los productos a base de cereales.	3	1,8						1	1	0,2	2	8
	Maiz y arroz	3	1,8						2,0	1	0,2	2	8

CONTAMINANTES	ALIMENTOS	IMPACTO PARA LA SALUD	60% IS	Muestras analizadas 2013-2015	NO APTAS 2013-2015	Prevalencia (%NC) 2013-2015	Puntos PREVALENCIA	20% PREVA.	Nº SCIRIS promedio/anal 2013-2015	Puntos SCIRIS	20% SCIRIS	TOTAL PUNTOS RIESGO	Nº MUESTRAS
AFB1	Espicias de los Géneros: Capsicum spp. Piper spp. Nuez moscada, Jengibre, Cúrcuma.	3	1,8						17,3	3	0,6	2,4	12
	Chufa	3	1,8	36	2	5,6	3	0,6	0,7	1	0,2	2,6	12
	Cacahuets y otras semillas oleaginosas.	3	1,8						1,0	1	0,2	2	8
	Frutos secos	3	1,8						5,3	2	0,4	2,2	8
	Frutas desecadas (distintas de los higos secos)	3	1,8						0,3	1	0,2	2	8
	Higos secos	3	1,8						1	1	0,2	2	8
	Todos los cereales y todos los productos a base de cereales.	3	1,8	55	1	1,8	1	0,2	0,3	1	0,2	2,2	8
	Maíz y arroz	3	1,8						1,3	1	0,2	2	8
	Espicias de los Géneros: Capsicum spp. Piper spp. Nuez moscada, Jengibre, Cúrcuma.	3	1,8						3	1	0,2	2	8
	Alimentos a base de cereales transformados y alimentos para lactantes y niños de corta edad	3	1,8						0,3	1	0,2	2	8
	Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales dirigidos a los lactantes.	3	1,8									1,8	8
	Chufa	3	1,8	36	2	5,6	3	0,6	0,7	1	0,2	2,6	12

CONTAMINANTES	ALIMENTOS	IMPACTO PARA LA SALUD	60% IS	Muestras analizadas 2013-2015	NO APTAS 2013-2015	Prevalencia (%NC) 2013-2015	Puntos PREVALENCIA	20% PREVA.	Nº SCIRIS promedio/ anual 2013-2015	Puntos SCIRIS	20% SCIRIS	TOTAL PUNTOS RIESGO	Nº MUESTRAS
PATULINA	Zumo de frutas, zumo de frutas concentrado reconstituido y néctares de frutas	1,5	0,9						0,3	1	0,2	1,1	4
	Bebidas espirituosas, sidras y otras bebidas fermentadas	1,5	0,9									0,9	4
	Prod sólidos elaborados con manzanas, incluida la compota, puré de manzana, destinados a consumo directo	1,5	0,9									0,9	4
	Zumo de manzana y prod sólidos elaborados a base de manzanas, incluidas la compota y el puré de manzana destinados a lactantes y niños de corta edad	1,5	0,9									0,9	4
	Alim infantiles distintos de los alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad	1,5	0,9									0,9	4
ZEN*	Cereales no elaborados y destinados a consumo humano directo (incl. maíz), harina, salvado y germen	2,5	1,5									1,5	4
	Aceite de maíz refinado.	2,5	1,5									1,5	4

CONTAMINANTES	ALIMENTOS	IMPACTO PARA LA SALUD	60% IS	Muestras analizadas 2013-2015	NO APTAS 2013-2015	Prevalencia (%NC) 2013-2015	Puntos PREVALENCIA	20% PREVA.	Nº SCIRIS promedio/anual 2013-2015	Puntos SCIRIS	20% SCIRIS	TOTAL PUNTOS RIESGO	Nº MUESTRAS
	Pan, pasteles, galletas, aperitivos de cereales y cereales para desayuno.	2,5	1,5						0,3	1	0,2	1,7	8
	Alimentos elaborados a base de cereales (incl. maíz) y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad.	2,5	1,5									1,5	4
	Cereales no elaborados y productos a base de cereales.	2,5	1,5									1,5	4
T2+HT2 (*) (1)	Maíz no elaborado y alimentos a base de maíz.	3	1,8						4,7	2	0,4	2,2	8
	Cereales para el desayuno a base de maíz y aperitivos de maíz.	3	1,8									1,8	8
	Alimentos elaborados a base de maíz y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad.	3	1,8									1,8	8
OTA	Cereales no elaborados y productos a base de cereales.	3	1,8						4,0	2	0,4	2,2	8
	Uvas pasas	3	1,8						15,3	3	0,6	2,4	12
	Café tostado en grano y molido y café soluble	3	1,8						0,7	1	0,2	2	8
	Vinos y bebidas y cócteles aromatizados de productos vitivinícolas.	3	1,8									1,8	8
	Zumo de uva.	3	1,8						0,7	1	0,2	2,0	8

CONTAMINANTES	ALIMENTOS	IMPACTO PARA LA SALUD	60% IS	Muestras analizadas 2013-2015	NO APTAS 2013-2015	Prevalencia (%NC) 2013-2015	Puntos PREVALENCIA	20% PREVA.	Nº SCIRIS promedio/ anual 2013-2015	Puntos SCIRIS	20% SCIRIS	TOTAL PUNTOS RIESGO	Nº MUESTRAS
DON+3ACDON+15ACDON (*)	Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad.	3	1,8						0,3	1	0,2	2	8
	Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales para lactantes.	3	1,8									1,8	8
	Espicias de los Géneros: Piper spp, Capsicum spp, Nuez moscada, Jengibre y Cúrcuma.	3	1,8						9,3	2	0,4	2,2	8
	Regaliz.	3	1,8									1,8	8
	Cereales no elaborados, cereales, harina de cereales, salvado y germen.	3,5	2,1						1,3	1	0,2	2,3	8
	Pasta seca.	3,5	2,1								0	2,1	8
	Pan, Pasteles, Galletas, Aperitivos de cereales y Cereales para desayuno.	3,5	2,1								0	2,1	8
	Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad.	3,5	2,1									2,1	8

CONTAMINANTES	ALIMENTOS	IMPACTO PARA LA SALUD	60% IS	Muestras analizadas 2013-2015	NO APTAS 2013-2015	Prevalencia (%NC) 2013-2015	Puntos PREVALENCIA	20% PREVA.	Nº SCIRIS promedio/anual 2013-2015	Puntos SCIRIS	20% SCIRIS	TOTAL PUNTOS RIESGO	Nº MUESTRAS
ALCALOIDES DE CORNEZUELO DE CENTENO	Cereales no elaborados excepto el maíz y el arroz, productos de la molinera pan excepto el maíz y el arroz, pasteles, galletas, aperitivos de cereales, cereales para desayuno y pasta	3	1,8									1,8	8
	Alimentos a base de cereales para lactantes y niños de corta edad	3	1,8									1,8	8
ESCLEROCIOS DE CORNEZUELO DE CENTENO	Cereales no elaborados excepto el maíz y el arroz												
CITRININA	Complementos alimenticios a base de arroz fermentado o levadura roja												
	Aceites y grasas.	4	2,4						5,7	2	0,4	2,8	12
HAP	Granos y de cacao y productos derivados.	4	2,4						3,7	2	0,4	2,8	12
	Carne de pescado ahumado y productos ahumados, Espadines ahumados y en conserva, arenques del Báltico ahumados y en conserva, bonito seco, moluscos bivalvos.	4	2,4						8,3	2	0,4	2,8	12

CONTAMINANTES	ALIMENTOS	IMPACTO PARA LA SALUD	60% IS	Muestras analizadas 2013-2015	NO APTAS 2013-2015	Prevalencia (%NC) 2013-2015	Puntos PREVALENCIA	20% PREVA.	Nº SCIRIS promedio/ anual 2013-2015	Puntos SCIRIS	20% SCIRIS	TOTAL PUNTOS RIESGO	Nº MUESTRAS
	Carnes tratadas térmicamente y productos cárnicos tratados térmicamente.	4	2,4									2,4	12
	Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad.	4	2,4									2,4	12
	Preparados para lactantes y de continuación.	4	2,4									2,4	12
	Alimentos dietéticos dirigidos para lactantes.	4	2,4									2,4	12
	Carnes ahumadas y productos cárnicos ahumados	4	2,4	48	1	2,1	2	0,4	2,0	1	0,2	3	20
	Chips de plátano	4	2,4									2,4	12
	Complementos alimenticios que contengan sustancias botánicas, propóleo, jalea real o espirulina y sus preparados	4	2,4						2,7	1	0,2	2,6	12
	Hierbas y especias secas	4	2,4						1,4	1	0,2	2,6	12
	Prod. Alm. a excepción de los prep. para lactantes y de los prep. de continuación	2,5	1,5									1,5	4
MELAMINA													

CONTAMINANTES	ALIMENTOS	IMPACTO PARA LA SALUD	60% IS	Muestras analizadas 2013-2015	NO APTAS 2013-2015	Prevalencia (%NC) 2013-2015	Puntos PREVALENCIA	20% PREVA.	Nº SCIRIS promedio/ anual 2013-2015	Puntos SCIRIS	20% SCIRIS	TOTAL PUNTOS RIESGO	Nº MUESTRAS
	Prep en polvo para lactantes y prep de continuación en polvo	2,5	1,5									1,5	4
iAs	Arroz elaborado no sancochado, sancochado y descascarado	5	3									3	20
	Tortitas, obleas, galletitas y pasteles de arroz	5	3									3	20
	Arroz destinado a la producción de alimentos para lactantes y niños de corta edad	5	3									3	20
	Leche	4	2,4									2,4	12
Pb	Preparados para lactantes y prep de continuación	4	2,4									2,4	12
	Alimentos elaborados a base de cereales, bebidas y alim infantiles lactantes y niños de corta edad	4	2,4									2,4	12
	Alimentos para usos médicos especiales para lactantes y niños de corta edad	4	2,4									2,4	12
	Carne y despojos de bovinos, ovinos, cerdos y aves de corral	4	2,4						1,7	1	0,2	2,6	12
	Carne de pescado, cefalópodos, crustáceos, moluscos bivalvos	4	2,4						0,3	1	0,2	2,6	12
	Cereales y legumbres secas	4	2,4									2,4	12

CONTAMINANTES	ALIMENTOS	IMPACTO PARA LA SALUD	60% IS	Muestras analizadas 2013-2015	NO APTAS 2013-2015	Prevalencia (%NC) 2013-2015	Puntos PREVALENCIA	20% PREVA.	Nº SCIRIS promedio/anual 2013-2015	Puntos SCIRIS	20% SCIRIS	TOTAL PUNTOS RIESGO	Nº MUESTRAS
	Hortalizas del género Brásica, hortalizas de hoja, hierbas frescas, setas, algas marinas y hortalizas de fruto	4	2,4	33	1	3	2	0,4	1,3	1	0,2	3	20
	Frutas	4	2,4									2,4	12
	Grasas y aceites, incluida la grasa láctea	4	2,4									2,4	12
	Zumos de frutas, zumos de frutas concentrados reconstituidos y néctares de frutas	4	2,4									2,4	12
	Vino, incluido el espumoso, sidra, perada y vino de frutas; vino aromatizado, bebidas aromatizadas a base de vino y cócteles aromatizados de prod vitivinícolas	4	2,4									2,4	12
	Complementos alimenticios	4	2,4						4	2	0,4	2,8	12
	Miel	4	2,4									2,4	12
	Hortalizas de hoja, de fruto, deraiz y tubérculos, hierbas frescas, setas, y algas marinas	5	3						2,7	1	0,2	3,2	20
	Frutas	5	3									3	20
	Granos de trigo y de arroz. Salvado de trigo y germen de trigo para consumo directo. Habas de soja, y Cereales, excluidos el trigo y el arroz.	5	3									3	20
	Cacao en polvo y Chocolate	5	3									3	20

CONTAMINANTES	ALIMENTOS	IMPACTO PARA LA SALUD	60% IS	Muestras analizadas 2013-2015	NO APTAS 2013-2015	Prevalencia (%NC) 2013-2015	Puntos PREVALENCIA	20% PREVA.	Nº SCIRIS promedio/ anual 2013-2015	Puntos SCIRIS	20% SCIRIS	TOTAL PUNTOS RIESGO	Nº MUESTRAS
	Carne de bovinos, ovinos, cerdos, caballo y aves de corral, excluidos los despojos	5	3						1,7	1	0,2	3,2	20
	Hígado y riñones de bovinos, ovinos, cerdos, caballos y aves de corral	5	3									3	20
	Pescado, Crustáceos, Moluscos bivalvos y Cefalópodos sin vísceras	5	3	104	1	1	1	0,2	14	2	0,4	3,6	20
	Preparados para lactantes y preparados de continuación en polvo y líquidos	5	3									3	20
	Alimentos elaborados a base de cereales y alim infantiles lactantes y niños de corta edad	5	3									3	20
	Complementos alimenticios	5	3									3	20
	Productos de la pesca y carne de pescado	4	2,4						14,0	2	0,4	2,8	12
	Pez espada	4	2,4	72	14	19,4	5	1	80,0	5	1	4,4	30
Hg	Crustáceos	4	2,4						0,3	1	0,2	2,6	12
	Complementos Alimenticios.	4	2,4						2,3	1	0,2	2,6	12
	Alimentos y bebidas enlatadas												
	Alimentos infantiles enlatados elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad excepto los prod. Deshidratados y en polvo												
Sn inorgánico													

CONTAMINANTES	ALIMENTOS	IMPACTO PARA LA SALUD	60% IS	Muestras analizadas 2013-2015	NO APTAS 2013-2015	Prevalencia (%NC) 2013-2015	Puntos PREVALENCIA	20% PREVA.	Nº SCIRIS promedio/ anual 2013-2015	Puntos SCIRIS	20% SCIRIS	TOTAL PUNTOS RIESGO	Nº MUESTRAS
DIOXINAS Y PCBS	Preparados para lactantes y prep. de continuación enlatados incluida la leche para lactantes y la leche de continuación excepto prod deshidratados y en polvo												
	Alim. dietéticos enlatados específicamente destinados a los lactantes excepto prod. Deshidratados y en polvo.												
	Carne y Productos cárnicos de bovinos, ovinos, cerdos y aves de corral	5	3						0,3	1	0,2	3,2	20
	Hígado de bovinos, ovinos, cerdos y aves de corral	5	3									3	20
	Grasa de origen animal	5	3									3	20
	Carne de Pescado, hígado de pescado y productos derivados, aceites marinos y Crustáceos	5	3						2,3	1	0,2	3,2	20
	Leche cruda y Productos lácteos, incluida la grasa láctea	5	3						0,3	1	0,2	3,2	20
	Huevos de gallina y Ovoproductos	5	3						0,7	1	0,2	3,2	20
	Aceites y Grasa vegetales	5	3									3	20
	Alimentos para lactantes y niños de corta edad	5	3									3	20
NITRATOS	Espinacas frescas, en conserva ultracongeladas o congeladas	4,5	2,7	38	1	2,6	2	0,4	0,3	1	0,2	3,3	20

CONTAMINANTES	ALIMENTOS	IMPACTO PARA LA SALUD	60% IS	Muestras analizadas 2013-2015	NO APTAS 2013-2015	Prevalencia (%NC) 2013-2015	Puntos PREVALENCIA	20% PREVA.	Nº SCIRIS promedio/ anual 2013-2015	Puntos SCIRIS	20% SCIRIS	TOTAL PUNTOS RIESGO	Nº MUESTRAS
	Lechugas frescas (Lactuca sativa L.), Iceberg	4,5	2,7									2,7	12
	Rúcula	4,5	2,7									2,7	12
	Alim. elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad	4,5	2,7									2,7	12
	Salsa de soja	4	2,4	18	1	5,6	3	0,6	0,7	1	0,2	3,2	20
3-MCPD	Proteína vegetal hidrolizada	4	2,4										
	Aceites y grasas vegetales	3	1,8									1,8	8
	Alim. con adición de aceites y grasas vegetales excepto los prep. para lactantes y prep. de continuación	3	1,8									1,8	8
ÁCIDO ERÚCICO	Prep. para lactantes y prep. de continuación	3	1,8									1,8	4
	Alim. elaborados a base de cereales y alim. para lactantes y niños de corta edad que contengan mijo, sorgo, alforfón o sus prod. Derivados	1	0,6										
	Pescados	2,5	1,5									1,5	4
ALCALOIDES TROPÁNICOS	Preparados y prod. Cárnicos	2,5	1,5									1,5	4
BFRs													

CONTAMINANTES	ALIMENTOS	IMPACTO PARA LA SALUD	60% IS	Muestras analizadas 2013-2015	NO APTAS 2013-2015	Prevalencia (%NC) 2013-2015	Puntos PREVALENCIA	20% PREVA.	Nº SCIRIS promedio/ anual 2013-2015	Puntos SCIRIS	20% SCIRIS	TOTAL PUNTOS RIESGO	Nº MUESTRAS
	leche	2,5	1,5									1,5	4
ACRILAMIDA	Patatas fritas a la Inglesa tipo Chips	3,5	2,1									2,1	8
	Pan de Molde	3,5	2,1									2,1	8
	Cereales para el Desayuno	3,5	2,1									2,1	8
	Café tostado en grano y molido y café soluble	3,5	2,1									2,1	8

Tabla A.III.3: PLAGUICIDAS: planificación de muestras analíticas

PROGRAMACIÓN RESIDUOS DE PLAGUICIDAS 2018						
PRODUCTOS	PRODUCCIÓN	CONSUMO	NC 2016	ALERTAS 2016	COORDINADO	TOTAL
	Nº Muestras	Nº Muestras	Nº Muestras	Nº Muestras	Nº Muestras	Nº Muestras
Arroz	3	3				6
Trigo	3				5	5
Patata	3	2		2		7
Chufa	3					3
Alcachofa	6	1	5			12
Berenjena	3	1		2	5	6
Brócoli	4	1		2	5	7
Cebolla	7	2				9
Col y repollo	4	1				5
Coliflor	3	1				4
Escarola	3	0				3
Espinaca	3	1	5			9
Fresa-fresón	3	1				4
Judías verdes	3	1		2		6
Lechuga	5	2	5	2		14
Melón	4	3			5	7
Pepino	3	1				4
Pimiento	5	1		2	5	8
Sandía	7	3				10
Tomate	7	7		2		16
Naranja	150	3		2		155
Mandarina	150	2		2		154
Limón	29	1				30
Manzana	3	3		2		8
Pera	3	2		2		7
Níspero	3	1				4
Albaricoque	3	1				4
Cereza	3	1		2		6
Melocotón	3	3		2		8
Ciruela	3	1				4
Granada	4	1				5
Caqui	35	1				36
Uva de mesa	7	1		2	5	10
Vino	3	4				7
Aceitunas	7	1				8
Aceite de oliva virgen	3	2			5	5
Plátanos	0	3		2	5	5
Pomelos	0	1		2	5	5
Lentejas	3	1				4
Puerros	0	1	5	2		8
Guisantes	0	0	5	0		5
Grasa de Bovino					5	5
Huevos de gallina		3			5	5
Alimentos infantiles a base de cereales					5	5
TOTAL	494	69	25	34	60	638

NC: No Conformes

Tabla A.III.4: ALÉRGENOS: Puntuación de riesgo y planificación de muestras analíticas

ALERGENO	GRUPO ALIMENTOS	PUNTUACIÓN RIESGO	Muestras analizadas 2014-2016	NO APTAS 2014-2016	Prevalencia (%NC) 2014-2016	PUNTUACIÓN MUESTRAS 2014-2016	Nº SCIRIS PROMEDIO/ANUAL 2014-2016	PUNTUACIÓN SCIRIS	PUNTUACIÓN FINAL	Nº MUESTRAS
LECHE	Carne y derivados	3	19	1	5,3	1	0.3	1	5	6
	Cereales y derivados	3	39	6	15,4	2	3,7	3	8	10
	Turrone y mazapanes	3							3	
	Helados	3					0.7	1	4	
	Comidas preparadas	3					0.7	1	4	
	Salsas	3							3	
	Chocolates	3					1	2	5	6
	Alimentos infantiles	3							3	
	Azúcares-golosinas	3					0.3	1	4	
	Aperitivos-frutos secos	3					0.3	1	4	
	Espicias-condimentos	3							3	
	Bebida vegetal	3					0.3	1	4	6
	Carne y derivados	3	52	3	5,8	1	0.3	1	5	8
	Cereales y derivados	3					2.7	2	5	8
	Turrone y mazapanes	3							3	
	Helados	3							3	
GLUTEN	Comidas preparadas	3					0.3	1	4	8
	Salsas	3					0.3	1	4	8
	Chocolates	3					0.3	1	4	6
	Alimentos infantiles	3							3	
	Azúcares-golosinas	3							3	

ALERGENO	GRUPO ALIMENTOS	PUNTUACIÓN RIESGO	Muestras analizadas 2014-2016	NO APTAS 2014-2016	Prevalencia (%NC) 2014-2016	PUNTUACION MUESTRAS 2014-2016	Nº SCIRIS PROMEDIO/ANUAL 2014-2016	PUNTUACIÓN SCIRIS	PUNTUACIÓN FINAL	Nº MUESTRAS
	Aperitivos-frutos secos	3							3	
	Especias-condimentos	3					0.3	1	4	6
	Carne y derivados	2							2	
	Cereales y derivados	2					1	2	4	6
	Turrone y mazapanes	2							2	
	Helados	2							2	
	Comidas preparadas	2							2	
	Salsas	2					0.3	1	3	5
	Chocolates	2	7	1	14.3	2	0.3	1	5	6
	Alimentos infantiles	2							2	
	Azúcares-golosinas	2							2	
	Aperitivos-frutos secos	2					0.7	1	3	
	Especias-condimentos	2					0.3	1	3	
	Carne y derivados	2							2	
	Cereales y derivados	2					0.7	1	3	5
	Turrone y mazapanes	2							2	
	Helados	2							2	
	Comidas preparadas	2					2.3	2	4	8
	Salsas	2					0.3	1	3	5
	Chocolates	2							2	
	Alimentos infantiles	2							2	
	Azúcares-golosinas	2							2	

ALERGENO	GRUPO ALIMENTOS	PUNTUACIÓN RIESGO	Muestras analizadas 2014-2016	NO APTAS 2014-2016	Prevalencia (%NC) 2014-2016	PUNTUACION MUESTRAS 2014-2016	Nº SCIRIS PROMEDIO/ANUAL 2014-2016	PUNTUACIÓN SCIRIS	PUNTUACIÓN FINAL	Nº MUESTRAS
PESCADO	Aperitivos-frutos secos	2							2	
	Especias-condimentos	2							2	
	Carne y derivados	2							2	
	Cereales y derivados	2							2	
	Turrone y mazapanes	2							2	
	Helados	2							2	
	Comidas preparadas	2					0.7	1	3	
	Salsas	2							2	
	Chocolates	2							2	
	Alimentos infantiles	2							2	
	Azúcares-golosinas	2							2	
	Aperitivos-frutos secos	2							2	
	Especias-condimentos	2							2	
	Carne y derivados	1							1	
CRUSTACEOS	Cereales y derivados	1							1	
	Turrone y mazapanes	1							1	
	Helados	1							1	
	Comidas preparadas	1					0.7	1	2	
	Salsas	1							1	
	Chocolates	1							1	
	Alimentos infantiles	1							1	
	Azúcares-golosinas	1							1	

ALERGENO	GRUPO ALIMENTOS	PUNTUACIÓN RIESGO	Muestras analizadas 2014-2016	NO APTAS 2014-2016	Prevalencia (%NC) 2014-2016	PUNTUACION MUESTRAS 2014-2016	Nº SCIRIS PROMEDIO/ANUAL 2014-2016	PUNTUACIÓN SCIRIS	PUNTUACIÓN FINAL	Nº MUESTRAS
	Aperitivos-frutos secos	1							1	
	Espicias-condimentos	1							1	
	Carne y derivados	1							1	
	Cereales y derivados	1					1.3	2	3	5
	Turrone y mazapanes	1							1	5
	Helados	1							1	
	Comidas preparadas	1							1	
	Salsas	1					1	2	3	5
	Chocolates	1					0.3	1	2	
	Alimentos infantiles	1							1	
	Azúcares-golosinas	1							1	
	Aperitivos-frutos secos	1					0.3	1	2	
	Espicias-condimentos	1					0.3	1	2	
	Carne y derivados	1							1	
	Cereales y derivados	1							1	
	Turrone y mazapanes	1							1	
	Helados	1							1	
	Comidas preparadas	1					0.3	1	2	
	Salsas	1							1	
	Chocolates	1							1	
	Alimentos infantiles	1							1	
	Azúcares-golosinas	1							1	

ALERGENO	GRUPO ALIMENTOS	PUNTUACIÓN RIESGO	Muestras analizadas 2014-2016	NO APTAS 2014-2016	Prevalencia (%NC) 2014-2016	PUNTUACION MUESTRAS 2014-2016	Nº SCIRIS PROMEDIO/ANUAL 2014-2016	PUNTUACIÓN SCIRIS	PUNTUACIÓN FINAL	Nº MUESTRAS
SOJA	Aperitivos-frutos secos	1							1	
	Especias-condimentos	1							1	
	Carne y derivados	1					2.3	2	3	5
	Cereales y derivados	1					0.3	1	2	
	Turrone y mazapanes	1							1	
	Helados	1					0.3	1	2	
	Comidas preparadas	1					1	2	3	5
	Salsas	1							1	
	Chocolates	1							1	
	Alimentos infantiles	1							1	
	Azúcares-golosinas	1							1	
	Aperitivos-frutos secos	1	5	1	20.0	2			3	5
	Especias-condimentos	1							1	
	Carne y derivados	1					0.3	1	2	
S02	Cereales y derivados	1					0.3	1	2	
	Turrone y mazapanes	1							1	
	Helados	1							1	
	Comidas preparadas	1							1	
	Salsas	1					0.7		1	
	Chocolates	1							1	
	Alimentos infantiles	1							1	
	Azúcares-golosinas	1					0.7		1	

ALERGENO	GRUPO ALIMENTOS	PUNTUACIÓN RIESGO	Muestras analizadas 2014-2016	NO APTAS 2014-2016	Prevalencia (%NC) 2014-2016	PUNTUACION MUESTRAS 2014-2016	Nº SCIRIS PROMEDIO/ANUAL 2014-2016	PUNTUACIÓN SCIRIS	PUNTUACIÓN FINAL	Nº MUESTRAS
MOSTAZA	Aperitivos-frutos secos	1							1	
	Espicias-condimentos	1					0,7		1	
	Frutas desecadas	1					1,3	2	3	
	Vino	1					0,3	1	2	
	Carne y derivados	1					0,7	1	2	
	Cereales y derivados	1							1	
	Turrone y mazapanes	1							1	
	Helados	1							1	
	Comidas preparadas	1							1	
	Salsas	1							1	
	Chocolates	1							1	
	Alimentos infantiles	1							1	
	Azúcares-golosinas	1							1	
	Aperitivos-frutos secos	1							1	
APIO	Espicias-condimentos	1					1	2	3	
	Carne y derivados	1							1	
	Cereales y derivados	1					0,3	1	2	
	Turrone y mazapanes	1							1	
	Helados	1							1	
	Comidas preparadas	1					0,3	1	2	
	Salsas	1							1	
	Chocolates	1							1	

ALERGENO	GRUPO ALIMENTOS	PUNTUACIÓN RIESGO	Muestras analizadas 2014-2016	NO APTAS 2014-2016	Prevalencia (%NC) 2014-2016	PUNTUACION MUESTRAS 2014-2016	Nº SCIRIS PROMEDIO/ANUAL 2014-2016	PUNTUACIÓN SCIRIS	PUNTUACIÓN FINAL	Nº MUESTRAS
SÉSAMO	Alimentos infantiles	1							1	
	Azúcares-golosinas	1							1	
	Aperitivos-frutos secos	1							1	
	Espicias-condimentos	1							1	
	Carne y derivados	1							1	
	Cereales y derivados	1							1	
	Turrone y mazapanes	1							1	
	Helados	1							1	
	Comidas preparadas	1							1	
	Salsas	1							1	
ALTRAMUZ	Chocolates	1							1	
	Alimentos infantiles	1							1	
	Azúcares-golosinas	1							1	
	Aperitivos-frutos secos	1							1	
	Espicias-condimentos	1							1	
	Carne y derivados	1							1	
	Cereales y derivados	1							1	
	Turrone y mazapanes	1							1	
	Helados	1							1	
	Comidas preparadas	1							1	
	Salsas	1							1	
	Chocolates	1							1	

ALERGENO	GRUPO ALIMENTOS	PUNTUACIÓN RIESGO	Muestras analizadas 2014-2016	NO APTAS 2014-2016	Prevalencia (%NC) 2014-2016	PUNTUACION MUESTRAS 2014-2016	Nº SCIRIS PROMEDIO/ANUAL 2014-2016	PUNTUACIÓN SCIRIS	PUNTUACIÓN FINAL	Nº MUESTRAS
	Alimentos infantiles	1							1	
	Azúcares-golosinas	1							1	
	Aperitivos-frutos secos	1							1	
	Especias-condimentos	1							1	



IV Programas de control

BLOQUE I: CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

I.1.- ORDENACIÓN ALIMENTARIA

I.2.- VIGILANCIA SISTEMÁTICA DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

I.3.- PROGRAMA DE CONTROL DE LOS AUTOCONTROLES EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

I.4.- PROGRAMA DE CONTROL DIARIO EN MATADEROS

I.5.- PROGRAMA DE CONTROL DEL BIENESTAR ANIMAL

BLOQUE I: CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

I.1.- ORDENACIÓN ALIMENTARIA

INTRODUCCIÓN

La base para efectuar el control oficial de las empresas y establecimientos alimentarios se encuentra en el registro de los mismos, bien en el de ámbito nacional, el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) o en el de nuestro ámbito autonómico, el Registro Sanitario de Establecimientos Alimentarios Menores (REM). La finalidad última de estos registros es mantener actualizada la información de las empresas que intervienen en el mercado, de manera que se garantice una adecuada programación de los controles oficiales, asegurando la posibilidad de actuar con rapidez y eficacia en aquellos casos en que existe un peligro para la salud pública.

El RGSEAA es el órgano administrativo con carácter nacional y público, creado como herramienta de apoyo al control oficial, en el que se deben inscribir las empresas y establecimientos alimentarios situados en territorio nacional cuya actividad tenga por objeto los alimentos o productos alimenticios destinados al consumo humano, materiales y objetos destinados a estar en contacto con alimentos y coadyuvantes tecnológicos utilizados para la elaboración de alimentos, que tengan su sede o domicilio social en territorio español. Se encuentra regulado por el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos y su finalidad es la protección de la salud pública y de los intereses de los consumidores.

En el REM se inscriben aquellos establecimientos y las empresas titulares de los mismos en que exclusivamente se manipulen, transformen, envasen, almacenen o sirvan alimentos para su venta o entrega “in situ” al consumidor final y que por su propia entidad quedan excluidos del Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. Tiene carácter autonómico y se encuentra regulado por el Decreto 20/2012, de 27 de enero, del Consell.

El Reglamento (CE) nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, exige que el operador del establecimiento alimentario notifique ante la autoridad competente los establecimientos que estén bajo su control y que desarrollen alguna actividad en la producción, transformación y distribución de alimentos, con el fin de proceder a su registro y que de esta forma, la autoridad competente disponga de información actualizada sobre los establecimientos. Dicho Reglamento establece el requisito añadido de autorización por la autoridad competente para aquellos establecimientos previstos en el Reglamento (CE) nº 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Proteger la salud de la población a través de la información actualizada de las empresas y establecimientos en el ámbito de la seguridad alimentaria, de manera que se garantice una eficaz programación de los controles oficiales y, en su caso, sólo se autoricen aquellos establecimientos en los que se garantiza el cumplimiento de la normativa alimentaria.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

O.E.-1: Garantizar que las comunicaciones de inicio de actividad para inscripción en el Registro Sanitario de Establecimientos Alimentarios Menores (REM) o en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) y las solicitudes de autorización sanitaria para los establecimientos en los que se debe garantizar el cumplimiento de los requisitos de infraestructura y equipamiento establecidos en el Reglamento (CE) nº 853/2004, que tienen entrada en los Centros de Salud Pública (CSP), se resuelvan por los mismos o transfieran a la Dirección General de Salud Pública (DGSP) en un tiempo inferior a 15, 10 y 21 días, respectivamente.

O.E.-2: Garantizar que, en los expedientes tramitados con motivo de autorización sanitaria inicial, cambio de domicilio y ampliación de actividad en establecimientos sujetos al régimen de autorización previa, la DGSP emite la resolución favorable para el interesado en un tiempo inferior a 15 días desde la fecha de entrada del expediente en la misma.

O.E.-3: Garantizar que los expedientes de cancelación registral de oficio por cese de actividad y los de comunicación de cese definitivo de actividad tramitados por los CSP se resuelven por los mismos o se transfieren a la DGSP en un tiempo inferior a 40 días o 30 días, respectivamente.

O.E.-4: Identificar, a través de los controles oficiales efectuados a los operadores de empresas alimentarias con sede en la Comunitat Valenciana, a aquellas empresas responsables de comercializar productos alimenticios a través de páginas web.

O.E.-5: Garantizar que, el 100 % de las suspensiones de actividad de establecimientos alimentarios inscritos en el RGSEAA tramitadas por el Servicio Jurídico de la Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Laboratorios de Salud Pública se trasladan a AECOSAN para la retirada de los mismos en los listados oficiales en un tiempo inferior a 2 días desde la fecha de comunicación de la resolución de suspensión del Servicio Jurídico a la Sección de Ordenación Alimentaria.

O.E.-6: Garantizar que los operadores económicos inscritos en el RGSEAA que desarrollan exclusivamente la distribución sin depósito de productos alimenticios no tengan anotadas las categorías de fabricación, elaboración, transformación, envasado o almacenamiento de los mismos productos alimenticios que distribuyen.

ACTIVIDADES

La consecución de los objetivos anteriores requiere el desarrollo de una serie de actividades a realizar, según los casos, por los Centros de Salud Pública, y por la Dirección General de Salud Pública.

1. Actividades a realizar por la Dirección General de Salud Pública

- Tramitación y resolución, respectivamente, de las comunicaciones y las solicitudes de autorización para los establecimientos alimentarios a que hace referencia el artículo 4.2 del Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Resolución de los expedientes iniciados de oficio por los Centros de Salud Pública con el fin de actualizar las inscripciones en el RGSEAA de los operadores de empresas alimentarias de nuestra Comunidad y garantizar así el mantenimiento de un censo actualizado.
- Elaboración y difusión de instrucciones encaminadas a homogeneizar la tramitación de las comunicaciones y las solicitudes de autorización presentadas por los operadores económicos.
- Elaboración de la Revisión 04 del Procedimiento P10-ASA sobre registro sanitario de empresas y establecimientos alimentarios.

- Actualización de la información disponible en la web del PROP y la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública relativa a los trámites de las inscripciones en el RGSEAA y en el REM.
- Elaboración y difusión de instrucciones relativas a la detección de la comercialización de productos alimenticios a través de páginas web de las que sean responsables empresas de la Comunitat Valenciana y la correspondiente anotación si procede en los registros nacional y autonómico.
- Revisión de la información obrante en la base de datos del RGSEAA respecto de las empresas que están registradas como distribuidoras sin depósito de productos alimenticios y difusión, si procede, de instrucciones a los CSP encaminadas a verificar que las mismas no disponen de instalaciones propias en las que elaboren, transformen, envasen o almacenen los productos que distribuyen.

2. Actividades a realizar por los Centros de Salud Pública

- Tramitación y traslado de las comunicaciones y los expedientes de solicitud de autorización dirigidos a la Dirección General de Salud Pública para inscripción y modificación de datos en el RGSEAA.
- Tramitación de las comunicaciones efectuadas por los operadores comerciales para la inscripción y actualización en el REM de cada Departamento de Salud.
- Inicio de expedientes de oficio de las empresas y establecimientos de sus Departamentos, con el fin de actualizar las inscripciones en el RGSEAA y REM de los operadores de empresas alimentarias de nuestra Comunidad.
- Comprobación por parte de los Inspectores de la adecuación a la legislación vigente de las instalaciones de los establecimientos alimentarios que necesiten autorización previa a su inscripción en el RGSEAA.
- Comprobación por parte de los Inspectores en las visitas de vigilancia programada a los establecimientos de aquellos que son responsables de una página web a través de la cual se desarrolla la venta por internet de productos alimenticios.
- Difusión al personal dependiente de su Centro de Salud Pública vinculado en la tramitación de expedientes de cualquier instrucción emitida desde la DGSP necesaria para la adecuada tramitación/resolución de los mismos.

EVALUACIÓN

La evaluación de los procesos de tramitación de expedientes en los CSP y en la DGSP se llevará a cabo en la mayoría de los objetivos mediante los indicadores desarrollados en la aplicación ISSA.

OE1

INDICADOR:

ISSA: AGEST_1021_01 Acuerdos Gestión Ordenación.

$[(N^{\circ} \text{ expedientes resueltos por parte de los CSP y/o transferidos a la DGSP en un tiempo "T"}) / (N^{\circ} \text{ expedientes iniciados por parte de los CSP}) * 100]$.

Meta: 90 %.

El tiempo "T" marcado como meta para cada uno de ellos es el siguiente:

T < 15 días (comunicación inicial en el REM).

T < 10 días (comunicación inicial en el RGSEAA).

T < 21 días (solicitud de autorización inicial e inscripción en el RGSEAA).

Este indicador solo contabiliza los expedientes cuyo motivo es comunicación de inicio de actividad para la inscripción en el REM, comunicación de inicio de actividad para la inscripción en el RGSEAA y solicitud de autorización inicial e inscripción en el RGSEAA, descontándose en el cómputo de plazos los tiempos atribuibles a los requerimientos de documentación, advertencias de denegación de la autorización y publicación de edictos.

En este indicador solo se contabilizan los expedientes que se resuelven estimatoriamente

OE2

INDICADOR:

$$\left[\left(\text{N}^{\circ} \text{ de expedientes del RGSEAA tramitados por el procedimiento de autorización con motivo de Autorización sanitaria inicial, Cambio de domicilio y/o Ampliación de actividad que han sido resueltos favorablemente en la DGSP desde el 1 de enero de 2018 en un tiempo } \leq 15 \text{ días desde la fecha de entrada en la DGSP} \right) / \left(\text{N}^{\circ} \text{ de expedientes del RGSEAA favorables tramitados por los citados motivos que han tenido entrada en la DGSP} \right) * 100 \right].$$

Meta: 100 %.

En el cómputo de plazos se descuentan los tiempos atribuibles a requerimientos de documentación, advertencias de denegación de la autorización y publicación de edictos. En este indicador solo se contabilizan los expedientes que se resuelven estimatoriamente.

OE3

INDICADOR:

$$\left[\left(\text{N}^{\circ} \text{ expedientes resueltos por parte de los CSP y/o transferidos a la DGSP en un tiempo "T"} \right) / \left(\text{N}^{\circ} \text{ expedientes iniciados por parte de los CSP} \right) * 100 \right].$$

Meta: 90 %.

Este indicador solo contabiliza los expedientes cuyo motivo es Cancelación registral de oficio por cese de actividad y Comunicación de cese definitivo de actividad.

El tiempo "T" marcado como meta es inferior a 40 días para los expedientes de cancelación registral de oficio por cese de actividad e inferior a 30 días para los expedientes de comunicación de cese definitivo de actividad

En los expedientes de "Cancelación registral de oficio por cese de actividad", el tiempo se contabiliza desde la fecha del acta de inspección en la que se constata el cese definitivo de actividad hasta la fecha de salida de la resolución en el REM o la fecha de salida de la propuesta de resolución en el RGSEAA.

En los expedientes de "Comunicación de cese definitivo de actividad", el tiempo se contabiliza desde la fecha del registro de entrada de la comunicación de cese definitivo de actividad por parte del operador económico hasta la fecha de salida de la resolución en el REM o la fecha de salida de la propuesta de resolución en el RGSEAA.

En ambos casos se descuentan en el cómputo de plazos los tiempos atribuibles a la notificación del acuerdo de inicio del expediente, requerimientos de documentación y publicación de edictos.

OE4

INDICADOR:

$[(\text{N}^{\circ} \text{ de establecimientos responsables de una página web a través de la cual comercializan productos alimenticios}) / (\text{N}^{\circ} \text{ total de establecimientos visitados}) * 100]$.

OE5

INDICADOR:

$[(\text{N}^{\circ} \text{ de suspensiones de actividad trasladadas a AECOSAN en menos de 2 días}) / (\text{N}^{\circ} \text{ total de suspensiones de actividad comunicadas por el Servicio Jurídico}) * 100]$.

BLOQUE I: CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

I.2.- VIGILANCIA SISTEMÁTICA DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

INTRODUCCIÓN

La disponibilidad de alimentos seguros y saludables es un aspecto que preocupa cada vez más a los consumidores ya que contribuye significativamente a la salud y bienestar de los ciudadanos.

Los operadores de las empresas alimentarias que desempeñen su actividad en la producción, transformación y distribución de alimentos en fases posteriores a la producción primaria, y operaciones conexas, deben cumplir los **requisitos generales de higiene** contemplados en el Reglamento 853/2004 y, exceptuando al comercio minorista en los términos que marca el Reglamento, los requisitos específicos de los alimentos de origen animal fijados por el Reglamento (CE) 853/2004.

Además, hay que contemplar la **trazabilidad**, entendido como el sistema continuo de identificación de productos a lo largo de toda la cadena alimentaria. El artículo 18 del Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, *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*, establece la obligación de toda empresa alimentaria de poner en marcha, aplicar y mantener un sistema eficaz de trazabilidad en los alimentos. El sistema de trazabilidad debe garantizar que, en caso de constituir un grave riesgo para la salud humana, el producto pueda retirarse del mercado inmediatamente.

Resulta también necesario en este ámbito el control de la **formación** que deben recibir los trabajadores de los establecimientos alimentarios. El Reglamento (CE) 853/2004 establece las condiciones de higiene personal de los trabajadores. Según éste, el establecimiento alimentario deberá supervisar la actividad de los trabajadores, y también deberá instruir o formar a dichos trabajadores en cuestiones de higiene alimentaria de acuerdo con su actividad laboral.

Son los operadores económicos los responsables del cumplimiento de los requisitos antes citados. Por su parte la Administración está obligada a controlar y verificar el cumplimiento por las empresas alimentarias y de piensos, de las normas orientadas en particular a prevenir, eliminar o reducir a niveles aceptables los riesgos que amenazan directamente o a través del medio ambiente a las personas y los animales.

La determinación y valoración del riesgo es un aspecto clave en el desarrollo de la normativa comunitaria sobre seguridad alimentaria, que afecta tanto a las empresas como a la administración encargada de la vigilancia alimentaria, que deberá “garantizar que los controles oficiales se efectúan con regularidad, basados en los riesgos y con la frecuencia apropiada”.

Para ello se tienen en cuenta los riesgos identificados, en relación a productos, actividades desarrolladas, procesos, materiales o sustancias que puedan afectar a la seguridad, integridad y salubridad de los alimentos y piensos,..., historial de los operadores en cuanto a los resultados de los controles oficiales, y la fiabilidad y resultados de los autocontroles realizados por los operadores, entre otras. El nuevo Reglamento de control oficial (UE) 2017/625 recoge la posibilidad de incluir también los resultados de los programas privados de garantía de calidad.

La Vigilancia Sistemática de establecimientos alimentarios es uno de los procesos marco del Plan de Control Oficial de la Cadena Alimentaria de la Comunitat Valenciana, que responde a la necesidad de garantizar el control oficial de los alimentos, de forma regular y basado en el riesgo, mediante inspecciones y auditorías en las industrias y establecimientos alimentarios de nuestra comunidad.

Anualmente se establecen los criterios para la planificación, ejecución y evaluación de las actuaciones relacionadas con el control oficial de establecimientos, que se concretan en el Programa de Vigilancia Sistemática de Establecimientos Alimentarios de la Comunitat Valenciana.

El **Plan de control de los establecimientos alimentarios** es el conjunto de visitas de control oficial planificadas para cada establecimiento alimentario, teniendo en cuenta el riesgo asignado fruto de los dos componentes del mismo: riesgo genérico (común a todos los establecimientos que tienen la misma actividad y que tiene en cuenta: alimento, fase de la cadena, población de destino y ámbito de distribución) y riesgo específico (propio de cada establecimiento en un periodo determinado en función de sus condiciones sanitarias y el grado de cumplimiento de la normativa alimentaria). El conjunto de objetivos de control de los establecimientos alimentarios configura el Plan de control del Departamento y a su vez el conjunto de ellos constituye el Plan de Control de la Comunitat valenciana.

Mediante la asignación de establecimientos con sus objetivos de control a los inspectores se configura el plan de trabajo del inspector.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

“Reducir los factores de riesgo asociados a las empresas alimentarias dedicadas a la transformación, distribución y venta de alimentos y productos alimentarios”.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Garantizar la organización de los controles oficiales en establecimientos alimentarios de la Comunitat Valenciana de acuerdo con los criterios de frecuencia y periodicidad establecidos en función del riesgo.
2. Comprobar el cumplimiento de los requisitos estructurales y operacionales de la higiene de los establecimientos alimentarios y detectar los incumplimientos.
3. “Actualizar y gestionar la categorización en base al riesgo de los establecimientos alimentarios de la Comunitat Valenciana con objeto de dirigir la acción de control”
4. Asegurar que los operadores de empresas alimentarias garantizan el cumplimiento de la normativa vigente, mediante un sistema de evaluación continuada de los sistemas de autocontrol implantados por las empresas alimentarias, posibilitando la adopción de las medidas sanitarias orientadas a prevenir, eliminar o reducir los peligros a niveles aceptables.

ORGANISMOS ACTUANTES

Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Laboratorios de Salud Pública
Centros de Salud Pública

ACTIVIDADES

1. Actividades de la Dirección General de Salud Pública

1. Actualizar los criterios generales para la planificación y revisión, en caso necesario, de los factores de ajuste para la asignación de frecuencias de control (ANEXO) teniendo en cuenta, entre otras, las modificaciones que se produzcan en la normativa sanitaria así como las estrategias de gestión del riesgo que puedan definirse en un periodo determinado, tal como se refleja en el apartado III.3 Planificación de los controles oficiales , categorización y priorización en base al riesgo
2. Revisar y aprobar los Planes de Control de los Departamentos de Salud, teniendo en cuenta los objetivos de actividad y sanitarios propuestos por la DGSP, los del Departamento de Salud correspondiente, y las características específicas de cada Departamento, con objeto de confeccionar el Plan de Control de la CV.
3. Evaluar y llevar a cabo el seguimiento de la gestión del Plan de Control en los diferentes Departamentos de Salud.
4. Valorar sectorialmente los resultados obtenidos en relación con los factores de riesgo de los establecimientos alimentarios, en cada Departamento de Salud y en el conjunto de la Comunitat Valenciana.
5. Determinar y valorar las variaciones producidas en la categorización de los establecimientos alimentarios, a nivel de la Comunitat Valenciana.

2. Actividades de los Centros de Salud Pública.

1. Actualizar el censo de establecimientos alimentarios del Departamento de Salud, a partir de la información suministrada por los inspectores y la gestión de las solicitudes de autorización/comunicación sanitaria (Programa de Ordenación alimentaria).
2. Fijar los objetivos de control a alcanzar por el Departamento de Salud y por cada uno de los inspectores.
3. La programación de la vigilancia sistemática deberá actualizarse en la aplicación informática GIS con las modificaciones, altas y bajas que se produzcan en el censo de establecimientos, con frecuencia trimestral. Los planes actualizados deberán enviarse desde GIS a ISSA durante la primera semana de cada trimestre.
4. Llevar a cabo el Plan de Control del Departamento de acuerdo con lo establecido en el Manual Planificación CSP 2018, que se encuentra disponible en el Portal de Seguridad Alimentaria en el siguiente link: <https://portal.sp.san.gva.es/apps/issa/Vigilancia%20Sistematica/MANUAL%20PLANIFICACION%20CSP%202018.pdf>
5. Evaluar y realizar el seguimiento del Plan de Control del Departamento así como del Plan de Trabajo de los inspectores con periodicidad mensual y en caso de desviación del objetivo señalado, proponer acciones de mejora.
6. Valorar los factores de riesgo de los establecimientos alimentarios de su Departamento y gestionar las no conformidades encontradas (plazos de subsanación, requerimientos de documentación, etc.).
7. Proponer a la Unidad de Sanciones la incoación de expedientes sancionadores ante la existencia de no conformidades en un establecimiento, de acuerdo con los criterios establecidos en el correspondiente procedimiento normalizado de trabajo y, en caso necesario, la adopción de medidas especiales.

3. Actividades de los Inspectores

1. Colaborar en la actualización del censo de establecimientos, mediante la detección de la apertura y el cierre de los establecimientos alimentarios en el ámbito geográfico del Departamento de Salud.
2. Realizar las visitas de control asignadas, según el Plan de Control del Departamento: teniendo en cuenta tanto el número de visitas como la periodicidad (mensual, trimestral, etc.) asignadas al control de los establecimientos.
3. Realizar el seguimiento de las no conformidades observadas.
4. Adoptar o proponer la adopción, en su caso, de medidas especiales cuando se detecte un riesgo grave para la salud pública.
5. Proponer el inicio de un expediente sancionador ante la existencia de no conformidades (según procedimiento normalizado de trabajo).

El resultado de la planificación de cada Departamento constituye el Plan de Control de la Comunitat Valenciana. En las tablas IV.I.2.1. y IV.I.2.2. se muestra la planificación de los controles oficiales de la Comunitat Valenciana por sectores alimentarios y por Departamentos.

Tabla IV.1.2.1.: Planificación de los controles oficiales por sectores alimentarios (2018)

SECTOR/ACTIVIDAD	Nº Establecimientos	Nº total visitas programadas	Nº visitas Inspección	Nº visitas auditoría	
				APPCC	PCH
Aditivos, aromas y coadyuvantes tecnológicos	92	214	13	181	20
Aguas de bebida y hielo	58	138	13	95	30
Alimentación especial y complementos alimenticios	152	236	73	92	71
Alimentos estimulantes y derivados	52	114	12	92	10
Bebidas alcohólicas	389	981	45	875	61
Bebidas no alcohólicas	96	237	3	69	165
Carnes y derivados	3.054	7.140	282	535	6.323
Cereales y derivados	5.849	12.634	479	327	11.828
Condimentos y especias	53	149	1	144	4
Edulcorantes naturales y derivados	168	391	32	335	24
Grasas comestibles	183	282	20	130	132
Helados y horchatas	412	899	31	60	809
Huevos y derivados	100	215	20	80	115
Leche y derivados	56	198	8	66	124
Materiales en contacto con los alimentos	467	486	255	0	230
Otras comidas preparadas: aperitivos, salsas...	55	149	6	133	10
Otros establecimientos	383	383	383	0	0
Pescados, crustáceos, moluscos y derivados	1120	1704	896	238	570
Polivalente	6.172	8.609	5.258	452	2.899
Prestaciones de servicios. Comidas preparadas	33.650	43.127	31.872	2.329	8.926
Vegetales y derivados	1.853	2.605	341	885	1.379
TOTAL	54. 414	80.891	40. 043	7.118	32.730

Tabla IV.1.2.2.: Planificación de los controles oficiales por Departamentos de Salud (2018)

DEPARTAMENTOS	Nº Establecimientos	Nº total visitas programadas	Nº visitas Inspección	Nº visitas auditoría	
				APPCC	PCH
VINAROZ	1.587	2279	1243	232	804
CASTELLÓN	5.337	7.825	3.897	535	3.393
SAGUNTO	1.912	2.872	1.344	235	1.293
VAL.CLINIC-MALVARROSA	1.101	1.836	740	238	858
VAL.ARNAU-LLIRIA	2.723	4.413	1.902	495	2016
VAL.LA FÉ-DR.PESET	1275	2.073	959	259	855
REQUENA	832	1.484	453	444	587
VAL.H. GENERAL	1.887	3.092	1.366	332	1.394
LA RIBERA	3.030	4.543	2.161	487	1895
GANDIA	2.439	3.608	1.795	294	1.519
DENIA	2.871	3968	2355	134	1479
XÀTIVA-ONTINYENT	2.414	3.707	1.541	423	1.743
ALCOY	1.650	2.576	1.100	317	1.159
LA MARINA BAIXA	2.950	3.886	2.417	200	1.269
ALICANTE	4.655	6.654	3.312	546	2.796
ELDA	2.157	3.368	1.524	431	1.413
ELCHE	3.267	5.000	2.390	322	2.288
ORIHUELA	3.288	4.528	2.216	379	1.933
MANISES	2.015	3.129	1.300	448	1.381
VALENCIA-CIUDAD	7.024	10.050	6.028	367	3.655
TOTAL	54.414	80.891	40.043	7.118	33.730

EVALUACIÓN

La evaluación de las actividades del control oficial y las condiciones sanitarias de los establecimientos alimentarios en los diferentes Departamentos de Salud se llevará a cabo mediante los indicadores existentes en la aplicación ISSA.

OE1

Indicador:

- [320] _SIS-0002- Grado de Cumplimiento de Visitas de Vigilancia Sistemática por Departamento
Meta: 95%
- [321] _SIS-0002_01 Grado de Cumplimiento de Visitas de Vigilancia Sistemática por Establecimientos, Sector y Actividad
- [327] Seguimiento del grado de cumplimiento por inspector
- [328] Seguimiento del grado de cumplimiento por objetivo

OE2

Indicador:

- [377]SEGNC_002- Índice de NC de establecimientos alimentarios Promedio de NC por establecimiento alimentario correspondiente a cada sector
- [379]-SEGNC_005- índice de adecuación de los establecimientos alimentarios (Departamento/sector)
- [369]_MDESP_001- N° de medidas especiales
- [370]_MDESP_002- N° de establecimientos con medidas especiales
- Número de Sanciones impuestas por sectores alimentarios

OE3

Indicador:

- [375]- SANIGLOBAL_001 Estado sanitario global de los establecimientos alimentarios (por departamento, sector)
- [309]-SSRS_010-Índice de categorización anual de los establecimientos programados por agente de control. Meta: 95%

OE4

Indicador:

- [373]- AUTOAPPCC0001 Índice de implantación de sistemas de autocontrol basados en APPCC en establecimientos alimentarios
- [374]- VIA0001 Índice de implantación de sistemas de autocontrol basados en guías PCH en establecimientos alimentarios
- [375]- SANIGLOBAL_001 Estado sanitario global de los establecimientos alimentarios (por grado de autocontrol)

ANEXO I

FRECUENCIAS, FRECUENCIAS ESPECIALES Y FACTORES DE AJUSTE

La programación de los controles oficiales (inspección/auditoria) se efectúa en base al riesgo de los establecimientos alimentarios de acuerdo con la metodología planteada en el apartado *III.3 Planificación de los controles oficiales, categorización y priorización en base al riesgo*. Las frecuencias de control empleadas en 2018 se muestran en el documento “Frecuencias de control en función del riesgo 2018” ubicado en el Portal de Seguridad Alimentaria en el siguiente link:

<https://portal.sp.san.gva.es/apps/issa/Vigilancia%20Sistematica/Visitas%20en%20funcion%20del%20riesgo%202018.pdf>

Por otra parte y tal como se ha comentado en el apartado de Planificación existen **factores de ajuste de la frecuencia**, tales como la:

- **-Estacionalidad:** se aplica en aquellos establecimientos en los que la actividad no se ejerce durante todo el año sino durante un periodo de tiempo que puede ser variable.

En estos establecimientos se mantendrá la periodicidad (semestral, trimestral, bimestral, etc.) que corresponda en función del riesgo, pero el número de visitas asignado será el que resulte de aplicar de manera proporcional dicha periodicidad al tiempo de actividad del establecimiento.

- **Consideraciones especiales ligadas a la actividad:** se aplicará a aquellas actividades (establecimientos para elaboración de comidas para su consumo en los mismos, lonjas, ...) que por sus especiales características, como por ejemplo, normativa existente, factores institucionales, etc., requieren un ajuste de la frecuencia de control para tener en cuenta dichas consideraciones.
- **Lonjas pesqueras:** Se trata de establecimientos en los que tradicionalmente se ha requerido una presencia del inspector por lo que se ha establecido un número de visitas de 4 /5 según su riesgo específico bajo/alto. En las mismas se cumplimentará el formulario completo y se auditará el sistema de autocontrol. Si se considera necesario llevar a cabo mas visitas se realizarán con motivo: Otros. En ellas podrá utilizarse el formulario correspondiente cuando se valore alguno de los ítems, (no siendo obligatorio la cumplimentación de todo el formulario) o bien un Acta general.

A la hora de asignar al ACO establecimientos en GIS, se deberá tener en cuenta este tiempo que necesitará para llevar a cabo estas visitas con motivo “Otros”.

- **Minoristas:** La frecuencia de control en minoristas es de 1 visita de control cada dos años.
- **Establecimientos con pautas de trabajo especiales:** Son aquellos en los que por su pauta de trabajo no es posible aplicar la periodicidad de control que les corresponda. En estos casos se comunicará a la Dirección general los datos del establecimiento concreto, proponiendo una frecuencia de control que tenga en cuenta el riesgo asociado a la actividad y los períodos de trabajo del establecimiento.

- **Importadores/distribuidores (sin depósito):** La frecuencia asignada en Vigilancia Sistemática a esta actividad es de un control oficial anual. El control podrá realizarse en el CSP o en la sede social del operador económico si éste lo propone.

La actuación del control oficial se registrará mediante Acta general y check-list específico, con el objeto de homogeneizar el criterio del control oficial y evaluar el cumplimiento de la normativa aplicable en cuanto a Trazabilidad y Transporte (sólo para los Distribuidores)

- **Eventos periódicos: ferias ocasionales y mercados artesanales:** Dado el carácter estacional de estos eventos es imprescindible marcar en la ficha del establecimiento la fecha de inicio y fin de la actividad (estacionalidad). Hay que general tantas fichas como eventos haya en el Departamento.

ANEXO II

ASPECTOS A TENER EN CUENTA EN LA VIGILANCIA SISTEMÁTICA 2018

Teniendo en consideración las conclusiones de la auditoría DG SANTE 2017/6301 para evaluar los sistemas de control en el ámbito de la producción y puesta en el mercado de productos pesqueros derivados de las especies de atún, durante el año 2018 y siguiendo con las actividades realizadas en 2017, en las visitas de control programadas y en especial en las auditorías APPCC y PCH en todos los elaboradores de productos de la pesca, se hará especial hincapié en los controles de proveedores y más concretamente las condiciones de congelación de la materia prima que se recibe, la adición de aditivos y la no utilización de extractos vegetales.

BLOQUE I: CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

1.3.- PROGRAMA DE CONTROL DE LOS AUTOCONTROLES EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

INTRODUCCIÓN

Los operadores económicos son los responsables de implementar en la práctica diaria de su industria o establecimiento el conjunto de normas de seguridad alimentaria, y por lo tanto juegan un papel primordial en la protección de la salud de los consumidores.

El Reglamento (CE) 852/2004 establece que los operadores de empresa alimentaria están obligados a diseñar, aplicar y mantener un sistema de autocontrol documentado, permanente y actualizado, basado en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) y en prácticas correctas de higiene, con el objetivo de garantizar la inocuidad de los alimentos que producen, transforman, almacenan y distribuyen con posterioridad a la producción primaria; debiendo aportar a la autoridad competente que corresponda, pruebas documentales que evidencien el cumplimiento de este requisito.

Los procedimientos de autocontrol deben ser diseñados y gestionados a medida de las necesidades concretas de los establecimientos, en función de los riesgos potenciales existentes y siempre teniendo en cuenta la naturaleza y el tamaño de cada empresa. El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) y las Prácticas Correctas de Higiene suponen un enfoque preventivo para controlar los peligros relacionados con la seguridad alimentaria, mediante un sistema continuo en el que han de establecer los procedimientos y medidas correctivas a adoptar en función de los peligros existentes dentro del contexto específico de su actividad.

Las guías oficiales de prácticas correctas elaboradas por los sectores alimentarios y evaluadas por la autoridad competente de conformidad con lo establecido en el Reglamento (CE) 852/2004, facilitan a las empresas la aplicación de los procedimientos basados en el APPCC y establecen los límites de la flexibilidad.

En determinadas empresas alimentarias, especialmente las de pequeño tamaño, puede resultar suficiente la aplicación de estas guías para mantener bajo control sus riesgos potenciales para la inocuidad de los alimentos, siempre y cuando lo evidencien. Las guías oficiales de prácticas correctas elaboradas por los sectores alimentarios y evaluadas por la autoridad competente de conformidad con lo establecido en el Reglamento (CE) 852/2004 están disponibles en la página web de la Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública (<http://www.sp.san.gva.es/>). Se elaboran en consulta con los representantes de otras partes cuyos intereses puedan verse afectados de manera sustancial, teniendo en cuenta los códigos de prácticas pertinentes del Codex Alimentarius.

Hace unos veinte años, la cadena de suministro de alimentos y piensos introdujo normas privadas para la producción de alimentos y piensos seguros, la mayoría de las cuales se basan en los principios del Codex Alimentarius. Los operadores económicos pueden hacer uso de las normas internacionales de seguridad de los alimentos y piensos y de los sistemas privados de garantía de manera voluntaria. Actualmente, la normalización y certificación constituyen instrumentos importantes para la mejora de la seguridad de los alimentos y piensos. En Europa, la mayoría de fabricantes que producen marcas minoristas están certificados, demostrando de esta forma que la industria asume responsabilidades al respecto. Una cuestión que se está planteando

las autoridades europeas competentes, es la de buscar pruebas que indiquen si las actuaciones de los operadores económicos certificados son mejores que las de los operadores sin certificación. En este escenario se podría plantear, si el control oficial en su enfoque basado en el riesgo podría aplicar al mismo los resultados obtenidos mediante los sistemas privados de garantía. Este enfoque es posible debido a la disposición de la legislación de la unión europea. El Reglamento (UE) 2017/625 del parlamento Europeo y del Consejo de 15 de Marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y pienso, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, en su articulo 9.1.d indica que las autoridades competentes deberán realizar controles oficiales de todos los operadores con regularidad, en función del riesgo y con la frecuencia apropiada teniendo en cuenta.....”la fiabilidad y los resultados de los autocontroles realizados por los operadores, ó por un tercero a petición de estos, incluidos, cuando resulte adecuado programas privados de garantía de calidad con el fin de determinar el cumplimiento de las normas objeto de este reglamento”

Situación actual

Las actividades de control de los autocontroles en establecimientos alimentarios implica la realización de auditorías programadas y realizadas previa notificación sobre el sistema de autocontrol diseñado y puesto a punto por las empresas alimentarias. En los casos en los que el sector haya elaborado guías y éstas sean aplicadas por la empresa alimentaria objeto de control, será tenido en cuenta por los inspectores para el desarrollo de la auditoria.

El número de establecimientos sobre los que se realiza actualmente el control de los autocontroles (auditorias) suponen un 32% del total de establecimientos alimentarios que son objeto del control oficial. De estos establecimientos, 2079 tienen implantados sistemas de APPCC “ad hoc”, 16.401 tienen un sistema de autocontrol basado en guías PCH ó disponen de un plan APPCC evaluado centralizadamente y 30 en RPHT⁵⁷.

La práctica totalidad de los establecimientos tanto industriales como menores disponen de sistemas APPCC, puesto que desde el año 2016, se incorporaron un gran número de establecimientos menores y se continua trabajando con el resto de los sectores para completar el desarrollo de guías de PCH en todos las fases y sectores de la cadena alimentaria y en particular en sector de comedores turísticos de gran relevancia en la Comunidad Autónoma (32.889 establecimientos).

Hasta la fecha, no se ha cuantificado los establecimientos alimentarios que cuentan con sistemas privados de garantía relativos a la seguridad alimentaria y piensos en la comunidad valenciana; En los controles oficiales no se ha tenido en cuenta el resultado obtenido mediante los sistemas privados de garantía aplicados en los mismos, por ello se va a iniciar un estudio que al menos nos permita conocer los sistema privados de garantía implantados, y ver si sus resultados, en relación a la seguridad alimentaria, presenta una correlación positiva con respecto al resultado de los controles oficiales efectuados, que permitiera en su caso tenerlos en cuenta de cara a la planificación del control oficial en base al riesgo.

⁵⁷ Fuente datos: GISpre, 31 Octubre 2017.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Reducir los factores de riesgo vinculados a un incorrecto control por los operadores de empresas alimentarias de los peligros químicos, biológicos o físicos a lo largo de la cadena alimentaria.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

O.E.-1: Creación de una plataforma informática, de acuerdo con el sector alimentario, para la recogida de datos derivados de los sistemas de gestión de seguridad alimentaria que aplica los operadores económicos, en el ámbito microbiológico, de contaminantes alimentarios, ambientales y plaguicidas. Temporalidad: Año 2017-2019.

O.E.-2: Evaluar la percepción de los operadores e inspectores de la utilidad de las guías de PCH como instrumento eficaz de ayuda al operador para la aplicación de sistemas basados en el APPCC mediante encuestas.

O.E.-3: Evaluar las Guías de PCH propuestas por los sectores económicos⁵⁸.
Temporalidad: 2017-2020.

O.E.-4: Actualizar y reevaluar las Guías de PCH ya aprobadas, en particular:

- Guía PCH del sector de Mataderos Ungulados domésticos y ratites.
- Guía PCH del sector de Mataderos Aves y Lagomorfos.
- Guía PCH del sector Hortofrutícola.
- Guía PCH del sector de Panaderías.

Temporalidad: 2017-2020.

O.E.-5: Finalizar y divulgar la Guía de Criterios Microbiológicos y Determinación de la Vida Útil de los alimentos.
Temporalidad: 2017-2020.

O.E.-6: Evaluar y reevaluar mediante auditorías centralizadas los sistemas APPCC en empresas con establecimientos que desarrollan la misma actividad, ubicados en poblaciones que exceden el ámbito del departamento de salud y disponen un único sistema APPCC.

O.E.-7: Cuantificar el grado de implantación de sistemas privados de garantía relativos a la seguridad alimentaria y piensos, que con carácter voluntario se aplica en las empresas alimentarias que operan en la Comunidad Valenciana: Norma ISO 22000, FSSC-22000, IFS, BRC, GLOBAL G.A.P

ORGANISMOS ACTUANTES

Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Laboratorios de Salud Pública.

Centros de salud Pública.

Sector de la industria alimentaria.

Otras partes interesadas.

⁵⁸ Restauración Colectiva Transformación del café; Transformación de frutos secos. Envasado de aceites de semillas oleaginosas, Pescaderías.

ALCANCE

Actividades relacionadas con el fomento del autocontrol, de buenas prácticas de fabricación y otras herramientas de seguridad alimentaria en el sector agroalimentario así como su implantación.

ACTIVIDADES

La tabla I.3.1. resumen las actividades a realizar durante 2018 en los establecimientos alimentarios con sistemas de autocontrol basados en el APPCC.

Tabla I.3.1.: Actividades a realizar en 2017-2020 por sectores en materia de autocontrol

Actividad	Guías PCH	Actividades 2018	Observaciones
Harinas y derivados			
Fabricantes de pan y /o bollería ordinaria y/o repostería y/o confitería y de masas congeladas y/o refrigeradas y/o masas fritas	1.-Guía de PCH del sector del pan, bollería, confitería, pastelería y repostería 2.- Guía Genérica del sector de panadería, repostería y confitería para la implantación de sistemas de autocontrol basado en el APPCC	Revisión actualización por el sector Evaluación por la DGSP	
Establecimiento Menor de pan, de bollería y/o pastelería y churrerías			
Pescados, crustáceos, moluscos y derivados			
Pescadería	Guía de PCH para establecimientos detallistas de la pesca	Elaboración guía por el sector	
Comidas Preparadas			
Comedores turísticos -Elaboración y/o consumo de comidas preparadas en los mimos: Comedores de ocio/infantil/ empresa/ institucional/penitenciaria/centros institucionales, etc.	Guía CONHOSTUR Guía HOSBEC APPCC propio Guía PCH AERCOV Auditorias centralizadas	Revisión y actualización de Guía PCH CONHOSTUR por el sector	
Elaboración de comidas para llevar/ venta de comidas para llevar			
Grasas			
Fabricación y/o Envasado de aceites oliva virgen	Guía de PCH para la elaboración y/o envasado de aceite de oliva virgen	Implantación por el Sector. Auditoria en 2018	Adoptar medidas ante incumplimientos a partir del 1 Junio 2018
Envasadores de aceites de semillas		Elaboración de la Guía PCH por el sector	
Café			
Fabricante/envasador de café		Elaboración de la Guía PCH por el sector	
Frutos Secos			
Fabricantes de productos de origen vegetal secos/ desecados /deshidratados		Elaboración de la Guía PCH por el sector	
Mataderos Ungulados			
Establecimientos de sacrificio de animales ungulados domésticos y ratites	Guía PCH del sector de Mataderos de Ungulados domésticos y Ratites. Rev. 0 Marzo 2011.	Revisión y actualización de la Guía PCH por el sector	
Matadero de Aves			
Establecimientos de sacrificio de aves y lagomorfos	Guía PCH del sector de mataderos de aves y lagomorfos.Rev.1 enero 2012	Revisión y actualización de la Guía PCH por el sector	
Guía de PCH Almacenes Hortofrutícola			
Establecimientos que realizan la actividad de manipulación y almacenamiento de productos hortofrutícolas	Guía de PCH del sector hortofrutícola 2012	Revisión de Guía de PCH del sector	

VINO			
Establecimientos de elaboración y /o envasado de vino		Evaluar las necesidades por parte del sector para elaborar o no una Guía de PCH durante el 1 ^{er} semestre 2018	
Criterios Microbiológicos y vida útil			
Establecimientos que elaboran y / envasan alimentos	requisitos específicos de infraestructura y diseño de los establecimientos de acuerdo con determinados criterios de flexibilidad en su caso	Elaboración de una Guía de criterios y vida útil por el sector Revisión de las Guías por el sector	
Guía Genérica de Prácticas Correctas de Higiene			
Actualización de la Guía Genérica de PCH	Guía Genérica de PCH.	Revisión y actualización Conceptos de flexibilidad	
Cuantificar el grado de implantación de Normas Certificables			
Creación de Etiquetas en ISSA que permita identificar y cuantificar establecimientos con sistema privados de garantía: ISO 22000, IFS, BRC, GLOBAL G.A.P, FSSC-22000	-----	Se deberá identificar el establecimiento con su etiqueta correspondiente en caso disponer alguno de los sistemas privados de garantía definidos	

De manera complementaria debe continuarse con las actividades de control de los Autocontroles, incluidas en el Programa de Vigilancia Sistemática de los establecimientos en los que ya puede considerarse consolidado la implantación del Autocontrol.

Aquellas empresas con establecimientos que disponen de sistemas de gestión normalizados y centralizados, con un sistema APPCC unificado y con actividad bien definida, son consideradas como un establecimiento único desde el punto de vista de la aplicación de los requisitos establecidos en el artículo 5 del Reglamento 852/2004.

Las auditorías que se llevan a cabo en esta tipología de empresas tienen un carácter centralizado y son coordinadas desde la Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Laboratorios de Salud Pública.

Cumplen estos requisitos las empresas dedicadas a la distribución y venta y las dedicadas a la prestación de servicios a colectividades. En algunos casos estas auditorías tienen carácter trans-autonómico, se han realizado auditorías conjuntas con otras Comunidades Autónomas. En la actualidad el número de empresas acogidas a auditoría centralizadas son 18, 10 corresponden a empresas dedicadas a la distribución y venta, y 8 a la prestación de servicios a colectividades.

En los últimos dos años el número de empresas interesadas, en que su sistema de autocontrol único, sea auditado de forma centralizada, se ha incrementado considerablemente.

EVALUACIÓN

O.E.-1

- Indicador dicotómico: realizado/no realizado.

O.E.-2

- Número de encuestas realizadas a los operadores económicos y resultados.
- Numero de encuestas realizadas a los inspectores de seguridad alimentaria y resultados.

O.E.-3

- Número de guías PCH evaluadas.

O.E.-4

- Número de guías PCH revisadas y evaluadas.

O.E.-5

- Dicotómico: realizado/no realizado.

O.E.-6

- Grado de Cumplimiento:
 - a) Número de auditorías centralizadas solicitadas /número de auditorías evaluadas.
 - b) Número de auditorías centralizadas reevaluadas/ número de auditorías a reevaluar.
- Meta: 90%.

O.E.-7

- Número de empresas con sistemas privados de garantía relativos a la seguridad alimentaria y piosos certificados: norma ISO 22000, FSSC-22000, IFS, BRC, GLOBAL G.A.P..
- Número de empresas con sistemas privados de garantía relativos a la seguridad alimentaria y piosos en proceso de certificación: normas ISO 22000, FSSC-22000, IFS, BRC, GLOBAL G.A.P..

BLOQUE I: CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

I.4.- PROGRAMA DE CONTROL DIARIO EN MATADEROS

INTRODUCCIÓN

La exigencia de un elevado nivel sanitario de los animales de producción con destino al consumo humano, la actualización de los sistemas de inspección veterinaria en matadero, junto con el avance y desarrollo de los sistemas de autocontrol en este sector, derivan en la consecución de un conjunto de medidas que garantizan la higiene y salubridad de las carnes producidas en los mataderos. La inspección en mataderos por su importancia y repercusión en la salud de la población y a diferencia de otras actividades alimentarias, viene expresamente regulada en la normativa comunitaria y nacional determinando las actuaciones y los controles a realizar por la inspección en cada una de las fases de carnización, requiriéndose en todas ellas la constante presencia de la inspección veterinaria con el fin de verificar que el operador comercial cumple de manera eficaz con las obligaciones que se establecen en la normativa.

Por la actividad inspectora desarrollada en este sector de mataderos, se alcanza la base para el control sanitario de los animales y del bienestar, y principalmente la salubridad en la producción de carne destinada al consumo humano.

En este programa se incluyen los controles oficiales de la actividad diaria y regular en cuanto a las condiciones generales de higiene de los establecimientos y de los autocontroles.

En el marco del Programa Nacional de Erradicación de tuberculosis bovina se implanta un protocolo específico para la mejora de la vigilancia de lesiones en matadero y la comunicación a las autoridades competentes de producción primaria y determinar la tasa de remisión de granulomas no tuberculosos en relación con las lesiones compatibles con tuberculosis remitidas al laboratorio.

Dentro del Programa de Verificación Microbiológica en mataderos, la prevalencia de salmonella en superficies de canales es relevante e indica que durante el procesado de las canales se está produciendo contaminación. Es preciso reforzar las condiciones de higiene del procesado con objeto de reducir los niveles actuales y contar con la vigilancia y eficacia del control macroscópico de las canales. Por otro lado, el consumo de carne de lidia en nuestra Comunidad constituye una actividad cultural, social y económica importante, por lo cual este tipo de carne se pone en el mercado, a disposición del consumidor y a través de festejos, para el consumo sólo comercializada como carne fresca.

Para la implantación correcta y armonizada de este programa de control, se deben tener en cuenta todas las actividades de control organizadas a través de los procedimientos de control oficial en mataderos, tanto de ungulados domésticos como de aves y lagomorfos, así como los criterios para la evaluación de las necesidades de inspección veterinaria oficial en mataderos establecidos por la Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Laboratorios de Salud Pública.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Garantizar de manera eficaz la salubridad e higiene de las carnes con destino a consumo humano y salvar la sanidad y el bienestar animal, mediante controles oficiales durante la actividad diaria de los ma-

taderos en todas las etapas del sacrificio de los animales destinados al consumo humano, en cumplimiento a lo establecido en los Reglamentos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

O.E.1.- Garantizar que se organiza el sistema eficaz de control oficial en mataderos y se llevan a cabo los controles oficiales con el fin de que las carnes no presenten riesgos asociados al procesado e higiene de los establecimientos, con la realización de controles oficiales diarios de los mataderos.

O.E.2.- Garantizar que la organización de los recursos de inspección de control oficial veterinaria en mataderos se lleva a cabo en función de las necesidades.

O.E.3.- Garantizar que se llevan a cabo los controles oficiales con el fin de que las carnes no presenten riesgos asociados a enfermedades zoonóticas ni epizooticas.

O.E.4.- Garantizar el bienestar animal en los mataderos con el fin de que los establecimientos adopten las medidas necesarias que eviten dolor a los animales y reduzcan al mínimo su angustia y sufrimiento. (Ver Programa de Bienestar Animal)

O.E.5.- Garantizar que se realizan los controles oficiales en relación con las medidas de control sobre EETs y MER.

O.E.6.- Garantizar que se llevan a cabo los controles oficiales en relación con los SANDACH originados en mataderos con el fin de evitar su introducción en la cadena alimentaria con destino al consumo humano y su adecuado destino.

O.E.7.- Garantizar el control oficial en mataderos con objeto de que se lleve a cabo el control oficial de triquina en animales sacrificados de las especies porcina y equina.

O.E.8.- Garantizar que se efectúan controles oficiales con el fin de reducir la aparición de riesgos vinculados a la presencia de residuos de medicamentos veterinarios no autorizados, medicamentos veterinarios con límites máximos de residuos y otras sustancias y contaminantes medioambientales autorizadas en niveles superiores a los establecidos en la normativa vigente. (Ver Programa de PNIR).

O.E.9.- Garantizar el control oficial en mataderos con objeto de que se lleve a cabo la comprobación de la aplicación de los sistemas de autocontrol microbiológico y macroscópico de las canales con el fin de comprobar los criterios y condiciones de seguridad e higiene en animales ungulados domésticos y aves de corral. (Ver programa de Verificación del control microbiológico de canales de ungulados y aves).

O.E.10.- Garantizar el control oficial criterio y condiciones de higiene de los procesos, para el control de Salmonella en canales de porcino, de acuerdo con el Reglamento 218/2014, mediante la toma de muestras de control oficial en superficies de canales y la obtención de información de los resultados del operador del matadero y comprobación macroscópica de las canales. (Ver programa de Verificación del control microbiológico de canales de ungulados y aves).

O.E.11.- Garantizar el cumplimiento de la Decisión 2013/652/UE, en relación con la resistencia bacteriana a los antibióticos por lo que respecta a la toma de muestras para la detección de Salmonella. (Ver programa de control de resistencias antimicrobianas en bacterias zoonóticas y comensales –AMR-).

O.E.12.- Asegurar que se verifican los controles oficiales de partidas de animales vivos destinados al sacrificio, procedentes de otros Estados miembros, el sistema TRACES.

O.E.13.- Detectar los incumplimientos/hallazgos en todas las etapas de la actividad diaria del matadero que requieren la adopción de medidas de los Servicios Veterinarios Oficiales para garantizar que los operadores económicos cumplan la normativa.

O.E.14.- Adoptar medidas por parte de los Servicios Veterinarios Oficiales sobre los operadores económicos o sobre los animales enviados a sacrificio o canales obtenidas, para garantizar que cumplan la normativa vigente en relación con los incumplimientos detectados.

O.E.15.- Garantizar el control de las condiciones higiénico-sanitarias, estructurales y de autocontrol de los establecimientos con actividad de mataderos, así como el seguimiento de las no conformidades detectadas.

O.E.16.- Establecer la clasificación de los establecimientos en higiene en función del riesgo.

O.E.17.- Revisar y actualizar los requisitos establecidos en la “Guía de Prácticas correctas de Higiene del sector de Mataderos de Ungulados Domésticos y Ratites” y la “Guía de Prácticas Correctas de Higiene del Sector de Mataderos y Aves y Lagomorfos”, en relación con el bienestar animal.

O.E.18.- Optimizar la vigilancia de la tuberculosis bovina mediante la toma de muestras ante la detección de lesiones tuberculosas en matadero y la comunicación a las autoridades competentes de producción primaria.

ORGANISMOS ACTUANTES

Dirección General de Salud Pública

- Ordenación y actualización de los Procedimientos de Control Oficial Veterinario en Mataderos.
- Evaluación de los partes de seguimiento de no conformidades detectadas por los servicios de inspección veterinaria en mataderos, de acuerdo con lo previsto en el Procedimiento de Control Oficial Veterinario en mataderos.
- Organización de los cursos de formación y de la elaboración del material dirigido a los Servicios Veterinarios de Control Oficial de mataderos.
- Evaluación de la información del control oficial veterinario en mataderos en relación con las EETs.
- Evaluación de la información del control oficial veterinario en mataderos en la retirada de los Materiales Especificados de Riesgo (MER).
- Programación y evaluación de la verificación del autocontrol de Salmonella y otros controles microbiológicos de canales en mataderos.
- Coordinación del programa de resistencia microbiana a antibióticos en mataderos.
- Coordinación del programa de toma de muestras de control oficial de Salmonella en superficies de canales de porcino.

- Evaluación del control de la vigilancia de las condiciones higiénico-sanitarias, estructurales y de autocontrol de los establecimientos con actividad de mataderos.
- Ordenación y seguimiento de las recomendaciones de las auditorías de la DG (SANTE).
- Ordenación y evaluación de la reasignación, en caso necesario, de los recursos de inspección veterinaria en los mataderos.

Centros de Salud Pública (Coordinación Veterinaria y Servicios Veterinarios Oficiales de Mataderos)

- Participación en la actualización de los Procedimientos de Control Oficial Veterinario en Mataderos y su aplicación.
- Detección y seguimiento de no conformidades por servicios de inspección veterinaria en mataderos, de acuerdo con lo previsto en el Procedimiento de Control Oficial Veterinario en mataderos. Valoración y evaluación de la información de no conformidades por la Coordinación Veterinaria.
- Participación y asistencia en los cursos de formación dirigido a los Servicios Veterinarios de Control Oficial de mataderos.
- Comunicación, evaluación y seguimiento de la información en relación con las EETs en mataderos.
- Comunicación, evaluación y seguimiento de la información relacionada con la retirada de los Materiales Especificados de Riesgo (MER) en mataderos.
- Verificación del autocontrol de Salmonella y otros controles microbiológicos en canales de mataderos, por el servicio veterinario de control oficial de matadero. Supervisión de resultados por la Coordinación Veterinaria.
- Control de las condiciones higiénico-sanitarias, estructurales y de autocontrol de los establecimientos con actividad de mataderos. Evaluación por la Coordinación Veterinaria.
- Toma de muestras de control oficial.
- Evaluación de la reasignación, en caso necesario, de los recursos de inspección veterinaria en los mataderos de su Departamento de Salud.
- Registro y comunicación de los Partes de Actividad en Mataderos del Departamento de Salud.

ACTIVIDADES

Este programa contempla las actividades realizadas diariamente por los Servicios Oficiales Veterinarios, durante su presencia en los mataderos y establecimientos de manipulación de lidia a lo largo de todo el proceso de sacrificio de los animales y las operaciones conexas.

Las funciones de inspección que se realizan diariamente en el matadero están definidas en el Cap. II de la Sección I del Anexo I del Reglamento 853/2004:

- Información sobre la cadena alimentaria.
- Inspección ante mortem.
- Bienestar animal.
- Inspección post mortem.
- Material especificado de riesgo y otros subproductos animales.
- Pruebas de laboratorio.

Si bien, los criterios de actuación en el control oficial veterinario de mataderos diario se llevan a cabo de acuerdo a las siguientes etapas:

- Control general diario de instalaciones de sacrificio y de faenado y de la higiene del personal.
- Control de la documentación de acompañamiento de los animales.
- Inspección ante mortem.
- Bienestar animal (dentro del Programa de Bienestar Animal).
- Sangrado y faenado.
- Inspección post mortem.
- Supervisión de SANDACH.
- Pruebas de laboratorio.
- Investigación de residuos.
- Detección de triquina.
- Control de EEB.
- Otras pruebas de laboratorio.
- Marcado sanitario y etiquetado.
- Almacenamiento y expedición.

Además, la normativa vigente obliga a los operadores de matadero a implantar procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC y otros procedimientos diseñados y aplicados en relación con las buenas prácticas de higiene y bienestar animal (Procedimientos operativos). Siendo la **verificación y la auditoría** de los requisitos generales de carácter periódico y de aquellos considerados relevantes para la higiene e inspección de la carne y el bienestar animal, **de periodicidad diaria**.

Todas **estas funciones y actuaciones de la inspección veterinaria, así como sus registros, indicadores y comunicación** vienen, asimismo, definidos y establecidos en el Procedimiento de Control Oficial Veterinario en Mataderos de Ungulados Domésticos (P27-ASA), Procedimiento de Control Oficial Veterinario en Mataderos de Aves de Corral (P29-ASA) y Procedimiento de Control Oficial Veterinario en Matadero de Lagomorfos (P30-ASA).

Etapas:

1. Control general diario de instalaciones de sacrificio y de faenado y de la higiene del personal.

La naturaleza del control se basa en la comprobación de que las condiciones generales marcadas por los Reglamentos (CE) nº 852/2004 y 853/2004 son las correctas. Este apartado hace referencia al preoperativo y control de la limpieza y desinfección (ausencia de suciedad visible) con especial atención en los cuchillos, sierras de corte, ganchos, perchas, etc., así como el mantenimiento de instalaciones y equipos, sobre todo de esterilizadores de cuchillos, lavabotas, etc., de manera que se garanticen las más adecuadas condiciones para la realización de un sacrificio higiénico. Asimismo se comprobará la higiene del personal, comprobando que todas las personas que intervienen en las operaciones de sacrificio y sangrado están instruidas en las buenas prácticas de higiene para las operaciones que llevan a cabo, mantienen constantemente un elevado grado de aseo personal, llevan una indumentaria adecuada y limpia y, cuando es necesario, protectora. El número de operarios que constituyen la plantilla de trabajo es el adecuado para las necesidades de cada jornada de trabajo.

2. Control de la documentación de acompañamiento de los animales.

El veterinario oficial verificará que el operador lleva a cabo correctamente el control de la documentación que ampara el traslado de los animales al matadero, tanto si el origen es oficial o si se genera por los operadores económicos. Con carácter general se basa en:

- Información de la cadena alimentaria: Presentación en tiempo y forma de la documentación correcta según edad, especie, etc. y correctamente cumplimentada.
- Documentación sanitaria: Certificados Sanitarios de Origen (Guía de Origen y Sanidad Pecuaria (GOSP), autoguías, Guía Sanitaria Avícola, conduce, etc.) Certificados TRACES para animales procedentes de países UE.
- Documentación que debe acompañar a los animales sometidos a sacrificio de urgencia fuera del matadero.
- Certificado sanitario de inspección ante mortem en la explotación, en su caso.
- Cuaderno de a bordo u hoja de ruta, si fuera necesario.
- Medios de identificación implantados (marcas auriculares, transponders, etc.).
- En caso de bovinos y equinos, el documento de identificación individual (D.I.B. y D.I.E. respectivamente).
- Previsiones de matanza en relación al orden establecido según los riesgos que puedan suponer las partidas de animales (especie, edad, campaña de saneamiento, etc.).

El SVO comprobará que en caso de error (por la ausencia de marca de identificación, por carencia de documentación o por la no correspondencia entre una y otra), el matadero tiene un sistema de adopción de medidas oportunas para evitar la entrada de estos animales a sacrificio.

Existen algunas peculiaridades para las distintas especies y según el estatus sanitario:

- En rumiantes: presentar documentación sanitaria de acompañamiento en los animales sometidos a campañas de erradicación de enfermedades como la brucelosis, tuberculosis, scrapie, etc. (Conduce).
- En aves: resultado del programa de salmonella y la posible realización de la inspección ante mortem realizada en la explotación. Los indicadores de malas condiciones de bienestar animal como la tasa de mortalidad diaria y la tasa de mortalidad acumulada, en función de las características de la explotación de origen. Explotación con densidades mayores a 33 kg/m².
- En bovinos: Documento de Identificación Bovina (DIB).
- En équidos: Pasaporte.
Sospecha de administración de sustancias prohibidas.
Animales procedentes de zonas sometidas a restricciones.
Animales sospechosos de enfermedades.

3. Inspección ante mortem.

La inspección ante mortem tiene como finalidad valorar si los animales que llegan al matadero están o no en condiciones adecuadas para su sacrificio y dictaminar posteriormente su aptitud o no para sacrificio con destino a consumo humano.

En esta fase tiene en cuenta el estado sanitario, el grado de limpieza y la identificación de los animales. La inspección ante mortem se realiza durante la estabulación, y siempre que sea posible, durante la descarga, aunque esto último solo es posible cuando los animales llegan al matadero dentro del horario de trabajo de los Servicios Veterinarios Oficiales. En general se comprueba:

1. Grado de limpieza de los animales.
2. Identificación animal: presencia de crotales, marca auricular, tatuaje, etc. Errores en la correspondencia con la documentación que ampara el transporte de los animales.
3. Estado sanitario, animales con sintomatología compatible con cualquier enfermedad.

4. Animales dentro de un plan de erradicación de enfermedades.
5. Presencia de signos de tratamiento farmacológico o sospecha de administración de sustancias prohibidas.
6. Aptitud para el transporte.

4. Bienestar animal.

(Desarrollado en el Programa de Bienestar Animal).

5. Sangrado y faenado.

Se basa en la comprobación de:

1. La higiene de las canales (sin contaminación fecal visible, contenido gastrointestinal, de pelo o lana, etc.).
2. El uso de las prácticas de manipulación correctas establecidas en el sistema de autocontrol y siempre cumpliendo el Reglamento (CE) 853/2004, manteniendo la trazabilidad de la canal y de sus partes durante la cadena de sacrificio a fin de que el veterinario oficial de matadero pueda posteriormente realizar la inspección post mortem.

6. Inspección post mortem.

Se efectúa en los siguientes ámbitos:

1. La comprobación de las actuaciones del operador económico en relación a las condiciones establecidas por el Reglamento (CE) 853/2004 con el fin de facilitar la correcta inspección post mortem.
2. Las actuaciones del veterinario oficial de matadero de acuerdo al Reglamento (CE) 854/2004.

Existen algunas peculiaridades según especie, en aves: determinar los posibles indicadores de malas condiciones de bienestar animal como la pododermatitis y las quemaduras de tarsos, quemaduras de pechuga, hematomas y fracturas, arañazos, etc. (ver Programa de Bienestar Animal).

7. Supervisión de SANDACH

Se efectúa la comprobación de las condiciones generales en las que se lleva a cabo la gestión de los SANDACH por parte del operador económico:

1. Verificación de la correcta clasificación, almacenamiento y retirada de SANDACH.
2. Verificación de la extracción correcta de MER y su ausencia en las carnes de acuerdo a la legislación vigente.
3. Verificación de la tinción y manipulación de MER.

8. Pruebas de laboratorio:

- Investigación de residuos (ver programa PNIR).
- Detección de triquina. De acuerdo al Reglamento (CE) nº 2015/1375, se realizará la toma de muestras en suidos y solípedos. Además se tendrán en cuenta las excepciones que establece la legislación en cuanto a la correcta selección de los animales a muestrear.
- Control de EEB. Se basa en la realización de las pruebas necesarias para determinar la posible presencia de encefalopatías espongiformes transmisibles en los rumiantes.
Pruebas de detección de EEB según origen/procedencia (explotaciones positivas EEB) edad/tipo de sacrificio (urgencia, campaña de erradicación) /sospecha de enfermedad.

Pruebas asignadas en ovino y caprino mayores de 18 meses en el marco del Plan nacional de control de EET.

- Otras pruebas de laboratorio. Dentro de las funciones de control oficial se encuentran además la verificación del autocontrol mediante las pruebas analíticas programadas de superficies en canales, resistencias a antibióticos, así como, en coordinación con la Consellería de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural, el control y confirmación de tuberculosis.

9. Mercado sanitario y etiquetado

Control sobre el mercado sanitario y marca de identificación (aves y lagomorfos) en las canales de acuerdo al reglamento, así como las etiquetas que lleven aplicadas, en concreto:

1. Control del material de sellado, precintos, marchamos, etc.
2. Control de las condiciones en las que se hace el marcado sanitario (legible, en las zonas mínimas necesarias, etc.).
3. Marcado de acuerdo al dictamen del veterinario oficial de matadero.
4. Etiquetado obligatorio según el Reglamento (CE) 999/2001 en lo relativo a la banda azul y la posibilidad de tener o no determinados MER.
5. Etiquetado obligatorio según el Reglamento (CE) 1760/2000 en lo referente a la identificación y registro de los animales de la especie bovina, y el Reglamento 1337/2013, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a la indicación del país de origen o del lugar de procedencia para la carne fresca, refrigerada o congelada de porcino, ovino, caprino y aves de corral. (Ver el Programa de Control de Etiquetado y Publicidad).

10. Almacenamiento y expedición

Mediante control de las condiciones de enfriamiento y almacenamiento de las carnes en las cámaras, así como las de expedición en los muelles de descarga.

Las actividades de control oficial en mataderos vienen en su mayor parte recogidas y evaluadas a través de los registros de control veterinario, así como, cuestionarios de evaluación y otros partes de actividad que con carácter diario, o bien, de otra periodicidad, se establecen en la parte de Registros y Comunicaciones incluida en el Procedimiento de Control Oficial Veterinario en Mataderos de Ungulados Domésticos (P27-ASA), Procedimiento de Control Oficial Veterinario en Mataderos de Aves de Corral (P29-ASA) y Procedimiento de Control Oficial Veterinario en Matadero de Lagomorfos (P30-ASA).

De otro lado, en los establecimientos autorizados para el Tratamiento de Carnes de Reses de Lidia los servicios veterinarios oficiales llevan a cabo los controles en función de la actividad y entrada de canales. Se verifica, cuando sea procedente, el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Real Decreto 260/2002, de 8 de marzo, por el que se fijan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carnes de reses de lidia.

Los criterios de actuación se realizan atendiendo a las siguientes etapas:

1. Control general diario de instalaciones.
2. Control de la documentación.
3. Inspección de la descarga, almacenamiento previo y faenado.

4. Inspección post mortem.
5. Supervisión de SANDACH.
6. Pruebas de laboratorio:
 - Investigación de residuos (ver programa PNIR).
 - Control de EEB.
7. Marcado sanitario y etiquetado.
8. Almacenamiento y expedición.

1. Control general diario de instalaciones de sacrificio y de faenado y de la higiene del personal. (Ver punto 1 de las actividades de Matadero)

2. Control de la documentación

La naturaleza del control se refiere a la comprobación de la documentación individual o de las partidas de animales, tanto el origen sea oficial como el que se genera por los operadores económicos. Con carácter general se basa en:

1. En reses de lidia: Documentación sanitaria de traslado que acompaña a animales sangrados y canales faenadas, con indicación de la hora estimada de la muerte e identificación individual de los animales. Existen algunas peculiaridades para las distintas especies y según el estatus sanitario:
2. En bovinos de lidia: ICA y Documento de Identificación Bovina (DIB).
 - Animales procedentes de zonas sometidas a restricciones
 - Animales sospechosos de tener enfermedades o haber sido sometidos a tratamientos ilegales.

3. Inspección de la descarga, almacenamiento previo y faenado

La inspección tiene como finalidad si las canales que llegan a este tipo de establecimientos están en condiciones adecuadas para ser dictaminadas posteriormente como carnes aptas para el consumo humano.

Se deberán tener en cuenta las condiciones de los medios de transporte en los que se han trasladado las canales de reses de lidia. Esta comprobación no es posible cuando la descarga se realiza fuera del horario de trabajo de los servicios veterinarios oficiales. Igualmente se supervisarán las operaciones de faenado.

En general se procederá a comprobar:

1. Las condiciones de higiene del transporte.
2. La identificación animal: presencia de crotales, precintos, etc. Si hay errores en la coincidencia con la documentación.
3. El grado de higiene de las canales (sin contaminación fecal visible, contenido gastrointestinal, de pelo, etc.).
4. Las prácticas de manipulación correctas establecidas en el sistema de autocontrol en cumplimiento de los requisitos del Reglamento (CE) 853/2004 y RD 260/2002, manteniendo en todo momento la trazabilidad de la canal y de sus partes. La organización de las operaciones para separar en el tiempo o en el espacio la manipulación de estas carnes y de otros tipos de carne.

4. Inspección post mortem (Se aplicarán los mismos controles que en establecimientos con actividad de mataderos).

5. Supervisión de SANDACH (Se aplicarán los mismos controles que en establecimientos con actividad de mataderos).

6. Pruebas de laboratorio: (Se aplicarán los mismos controles que en establecimientos con actividad de mataderos).

- Investigación de residuos (ver programa PNIR).
- Control de EEB

7. Marcado sanitario y etiquetado. (Se aplicarán los mismos controles que en establecimientos con actividad de mataderos).

Además, para las carnes de reses de lidia se comprobará el cumplimiento de los requisitos de marcado establecidos en el Real Decreto 260/2002.

8. Almacenamiento y expedición. (Se aplicarán los mismos controles que en establecimientos con actividad de mataderos).

En la documentación de salida de las carnes debido a que solo pueden destinarse al consumo en fresco.

CONTROL DE LA HIGIENE EN MATADEROS EN FUNCIÓN DEL RIESGO

Atendiendo a que la inspección de mataderos requiere un enfoque global, basado en el análisis de riesgo, en el que se incluyan aspectos, entre otros, como las prácticas correctas de higiene, la flexibilidad en el autocontrol y el Reglamento (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, en su artículo 4.9 dispone como principios generales de los controles oficiales de todos los productos de origen animal incluidos en el ámbito de aplicación del presente Reglamento, que la naturaleza y la intensidad de las tareas de auditoría respecto de cada establecimiento concreto dependerán del riesgo que se evalúe. Para ello, la autoridad competente evaluará con regularidad:

- a) los riesgos para la salud pública y, en su caso, para la sanidad animal;
- b) el tipo y rendimiento de los procesos efectuados, y
- c) los antecedentes del operador de empresa alimentaria en lo tocante al cumplimiento de la legislación alimentaria.

Asimismo, de acuerdo con lo previsto en el artículo 3 del Reglamento (CE) 882/2004, 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; se debe garantizar que se efectúan controles oficiales con regularidad, basados en los riesgos y con la frecuencia apropiada, de modo que se alcancen los objetivos de la normativa, teniendo en cuenta:

- a) los riesgos identificados en relación con animales, con empresas alimentarias, o con cualquier proceso, material, sustancia, actividad u operación que puedan afectar a la seguridad de los alimentos o a la salud animal o el bienestar de los animales;
- b) el historial de los explotadores de empresas alimentarias en cuanto al cumplimiento de la legislación sobre normas en materia de salud animal y bienestar de los animales;

- c) la fiabilidad de los autocontroles que ya se hayan realizado, y
- d) cualquier dato que pudiera indicar incumplimiento.

Uno de los objetivos específicos definidos en el programa de Vigilancia Sistemática de industrias y establecimientos alimentarios, en el que se inscriben todas las actuaciones de control oficial alimentario de la Comunidad Valenciana, incluidos los mataderos con respecto a las condiciones de higiene, es ejecutar la planificación del control oficial de los establecimientos de acuerdo con los criterios de frecuencia y periodicidad en función del riesgo.

Para ello, se tendrán en cuenta las directrices establecidas en el Anexo I Indicaciones de cumplimentación y registro de los Formularios de control oficial para su incorporación al programa ISSA y Anexo II Tipo y duración de las visitas de control en función del grado de autocontrol del establecimiento.

Los controles oficiales de los establecimientos con actividad de matadero se llevan a cabo de dos formas diferenciadas. Por un lado, la presencia diaria de los servicios veterinarios oficiales en matadero conlleva un control continuo en materia de higiene del proceso y faenado. De otro lado, la comprobación de todos los aspectos normativos, algunos de los cuales no precisan de una continuidad en su control, sino que con carácter regular y con una periodicidad basada en el riesgo pueden ser comprobados y que finalmente se plasman en la cumplimentación de Formularios de control oficial de la higiene en matadero, cuya evaluación y resultados son incorporados en sus respectivos programas: Programa 1.- de control general de establecimientos alimentarios y Programa 2.- de control de los autocontroles en establecimientos alimentarios, en los informes anuales del PLANCOCA 2017.

El estudio del riesgo en materia de higiene asociado a los mataderos con el fin de determinar la frecuencia de control regular, se obtiene de la valoración del **RIESGO ESPECÍFICO DE HIGIENE**: derivado de la valoración práctica de las actividades de control, determinado para cada establecimiento y tiempo concreto, en función de sus condiciones de higiene y grado de cumplimiento de la normativa.

Para la determinación del Riesgo Específico se consideran una serie de factores que guardan relación con los resultados de los controles oficiales realizados sobre los siguientes aspectos:

- **Riesgo asociado al Estado Sanitario:** tiene en cuenta el conjunto de condiciones higiénico-sanitarias y de autocontrol de cada establecimiento en un momento dado.

Esta puntuación se obtiene de la comprobación sistemática del control oficial en mataderos, mediante los formularios cumplimentados al efecto (APPCC: A04-P02-ASA; PCH: A13-P02-ASA).

En función de la valoración de resultados se pondera de acuerdo con la siguiente puntuación para mataderos:

Tabla IV.I.4.1.: Categorías del estado sanitario y su ponderación

CATEGORIZACIÓN del Estado Sanitario	PUNTUACIÓN (ponderación)
A	0
B	2
C	4
D	8
E	10

- **Riesgo asociado a la detección de No Conformidades**, según el resultado de control de los partes de seguimiento de NC en Higiene (A03-P27-ASA), de acuerdo con los siguientes aspectos: Número de Incumplimientos operacionales en el último año, de manipulación y estructurales de instalaciones, equipos y útiles, con la normativa que afectan al producto.

Valoración: $0.50 \times \text{NC (Incumplimiento)}$.

PLANIFICACIÓN DE ACTUACIONES EN FUNCIÓN DEL RIESGO EN MATERIA DE HIGIENE Y SU VERIFICACIÓN

Teniendo en cuenta los factores anteriormente mencionados y que afecten a los distintos establecimientos, se obtiene un valor total de los riesgos asociados al Estado Sanitario del Establecimiento y el riesgo asociado a la detección de No Conformidades, asociado a una puntuación total que va a caracterizar la actuación del control oficial en higiene en función del riesgo en el matadero, con unas frecuencias de control relacionadas con las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos, mediante la cumplimentación de los Formularios de control oficial en establecimientos APPCC (A04-P02-ASA) y de evaluación del APPCC (A05-P02-ASA) y Formulario de control oficial en establecimientos PCH (A13-P02-ASA) y PREOPERATIVO/OPERATIVO de los Procedimientos de control oficial en matadero de ungulados, aves y lagomorfos:

Tabla IV.I.4.2.: Clasificación del riesgo en función de la puntuación del riesgo específico de higiene.

CLASIFICACIÓN DEL RIESGO EN HIGIENE	PUNTUACION RIESGO ESPECÍFICO DE HIGIENE
RIESGO BAJO	<4
RIESGO MODERADO	>4 <8
RIESGO RELEVANTE	>8

Frecuencia de Control de la Higiene en Función del Riesgo

La frecuencia de control oficial en higiene para mataderos queda establecida de acuerdo con esta clasificación y de acuerdo con el siguiente cuadro.

Tabla IV.1.4.3.: Frecuencia de control de la higiene en función del riesgo

CLASIFICACIÓN DEL RIESGO EN HIGIENE	AUDITORÍA DE REVISIÓN DEL SISTEMA RPHT/APPCC PCH (RR/AR/CP)	VERIFICACIÓN PREOPERATIVO DE HIGIENE (Observación Directa y Registro)	VERIFICACIÓN OPERATIVO DE HIGIENE (Observación Directa y Registro)
RIESGO BAJO	Anual	Mensual (semestral todas las áreas)	Mensual (semestral todas las áreas)
RIESGO MODERADO	Anual	Semanal (Trimestral todas las áreas)	Semanal (Trimestral todas las áreas)
RIESGO RELEVANTE	Semestral	Diaria (Trimestral todas las áreas)	Diaria (Trimestral todas las áreas)

TALLER DE HIGIENE EN MATADEROS PROYECTO “SHARED EXPERIENCIES IN SLAUGHTER HYGIENE”

En 2016, nuestra Comunidad ha participado en el Taller de Higiene, se trata de un proyecto pionero de la Comisión Europea con el objetivo de evidenciar y compartir buenas prácticas de higiene en las actividades realizadas en mataderos contribuyendo al desarrollo de sistemas eficaces por parte de las autoridades competentes. Las actividades de este proyecto se están llevando a cabo en distintos países de la UE, entre ellos España, y otros de la EFTA (como Noruega) y han participado los países integrantes de la Asociación Europea de Libre comercio (AELC), con la intención última de alcanzar un mayor nivel de protección de los consumidores consiguiendo la mejora de la higiene del proceso de obtención de carnes, mediante el fomento de buenas prácticas de higiene identificadas en los establecimientos visitados de los países participantes.

Esta experiencia se está desarrollando como un nuevo enfoque de colaboración y participación activa del sector y de las autoridades competentes de salud pública, y debe servir para la difusión de buenas prácticas para mejora del sector y del control oficial a nivel europeo.

La visita estudio de carácter internacional llevada a cabo en España ha sido liderada por la HFAA- Unidad F de la Comisión Europea (Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria), con la colaboración de representantes de la AECOSAN y expertos veterinarios del control oficial de otros EEMM y las Comunidades Autónomas participantes, Comunidad Valenciana y Aragón, en las que se han desarrollado visitas a distintos mataderos representativos del sector, en fechas 17 al 21 de octubre.

En la Comunidad Valenciana, se ha realizado la visita a dos mataderos, uno de gran capacidad de sacrificio, y otro de pequeña producción.

Desde la Dirección General de Salud Pública, dada la oportunidad de intercambio de experiencias a nivel internacional, se ha considerado muy beneficiosa la participación de nuestra comunidad autónoma en éste proyecto piloto a nivel europeo, contando con la colaboración y participación de los establecimientos visitados, así como de las autoridades competentes en materia de salud pública en el desarrollo de las diferentes actividades que se han realizado. Esta experiencia se está difundiendo a los servicios veterinarios de control oficial en mataderos con el objeto de trasladar los resultados de mejora al resto de establecimientos de nuestra Comunidad Autónoma.

ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN 2018:

- 1.- Una vez llevada a cabo una primera evaluación de la Higiene del procesado en el sector de ungulados (bovino/ovino/caprino), mediante la valoración de la información recogida en los documentos de “Descripción de faenado y la higiene del sacrificio, y en el Formulario de control oficial de la higiene de sacrificio”, debe continuarse informando de los resultados al sector implicado y a los servicios de control oficial y mantener con el fin de establecer mejoras.
- 2.- Categorización de la Higiene en los mataderos de ungulados en base al riesgo.
- 3.- Organización de Jornadas de formación del taller de Higiene en porcino y aves y análisis de los resultados.
- 4.- Revisión de los sistemas de Autocontrol del Sector:
“Guía de Prácticas correctas de Higiene del sector de Mataderos de Ungulados Domésticos y Ratites”
“Guía de Prácticas Correctas de Higiene del Sector de Mataderos y Aves y Lagomorfos”
- 5.- Comprobación en determinados mataderos para la mejora e implantación de buenas prácticas de Higiene.
- 6.- Evaluación de la implantación del control oficial específico de la contaminación de canales registrado en el parte diario de mataderos de ungulados, en el apartado I. Verificación del Autocontrol.

EVALUACIÓN

INDICADORES DE ACTIVIDAD

Establecimientos y recursos existentes:

Nº de mataderos en la Comunidad por especies/líneas

Nº de mataderos de a C.V. con actividad

Nº de inspectores veterinarios oficiales dedicados a tiempo completo o parcial a mataderos

Carga de Trabajo de Inspección Veterinaria en Mataderos. Este indicador expresa en porcentaje los recursos veterinarios empleados en el control de mataderos del total de los servicios veterinarios y se obtiene de la siguiente fórmula:

$$CTM = \frac{IVM + VA_M + \frac{n^{\circ} \text{ horas matadero } VA_{A+M}}{n^{\circ} \text{ horas veterinario/año}}}{IVM + VA_M + VA_{A+M} + VA_A} \times 100 =$$

$IVM + VA_M + VA_{A+M} + VA_A$ = totalidad de los servicios veterinarios exceptuados los coordinadores veterinarios

IVM: Inspectores Veterinarios de Mataderos

VA_M : Veterinarios de Área que realizan exclusivamente funciones de control de mataderos

VA_{A+M} : Veterinarios de Área que compaginan el control de mataderos con otras actividades de vigilancia alimentaria

VA_A : Veterinarios de Área que no realizan funciones de control de mataderos

n° horas veterinario año= 1800

CTM en matadero de ungulados domésticos:

CTM en mataderos de aves de corral:

CTM en mataderos de lagomorfos:

CTM por Departamentos de Salud:

Producción de carnes:

- N° de animales sacrificados por especies. Fuente: partes de actividad en mataderos
- Toneladas de producción por especies. Fuente: partes de actividad en mataderos

Controles del sistema TRACES (sistema informático veterinario integrado TRACES):

- N° de mataderos en los que se ha verificado la entrada de animales a través del sistema TRACES
- N° de movimientos de animales con destino a mataderos comunicados a través del sistema TRACES.

INDICADORES SANITARIOS

Indicadores de Salud Pública:

- Enfermedades zoonóticas/epizoóticas: N° de animales afectados por decomisos parciales o totales por especie y causa.
- N° de animales sacrificados en Campaña de Saneamiento Ganadero.
- Porcentaje de animales sometidos al control de Residuos en carnes frescas por especies en relación con el total de animales sacrificados. (Ver Programa de Vigilancia de Residuos en Productos de Origen Animal).
- n° de animales bovinos, ovinos-caprinos sometidos a control y decomisos MER por grupo de edad. (Fuente: Parte semestral de decomisos MER y vigilancia epidemiológica EET's)
- n° de animales bovinos destinados a consumo humano sometidos a control analítico de encefalopatía espongiiforme bovina en mataderos.
- n° de animales ovinos-caprinos destinados a consumo humano sometidos a control analítico Encefalopatías Espongiiforme Transmisibles (EETs) (de acuerdo con la asignación del Programa Nacional de EET).
- Relación entre el número de analíticas de EET positivas/n° de analíticas EET realizadas en bovinos y ovino-caprino.
- N° de muestras de control químico y/o microbiológico por especies:

Tabla IV.I.4.4.: Muestras a tomar en mataderos

Análisis	Químicos		Microbiológicos	
Especie	Sustancias ilegales (1)	Sustancias con LMR y Contaminantes (1)	Salmonella (2)	Campylobacter (2)
Bovino	233	279	50	-
Ovino/caprino	24	137	-	-
Porcino	239	398	200	-
Équidos	5	21	-	-
Aves	402	502	250	250
Lagomorfos	6	10	-	-

(1) Programa III.2. Programa de investigación de residuos en animales y productos de origen animal.

(2) III.5. Verificación del control microbiológico de canales de ungulados y aves.

INDICADORES DE HIGIENE

- Estado sanitario de los mataderos.
- Clasificación en función del riesgo en higiene de los mataderos.
- Verificación control contaminación de canales (ungulados).
- Detección y seguimiento de no conformidades en higiene.

EVALUACIÓN E INDICADORES DEL PROGRAMA DE MATADEROS:

Tabla IV.I.4.5.: Muestras a tomar en mataderos

NÚMERO	OBJETIVOS	INDICADORES
1.-	Garantizar que se organiza el sistema eficaz de control oficial en mataderos y se llevan a cabo los controles oficiales con el fin de que las carnes no presenten riesgos asociados al procesado e higiene de los establecimientos, con la realización de controles oficiales diarios de los mataderos.	- Nº Líneas de sacrificio (por especie). - Nº Animales sacrificados (por especie). - Nº Lotes de animales enviados a sacrificio -aves y lagomorfos-.
2.-	Garantizar que la organización de los recursos de inspección de control oficial veterinaria en mataderos se lleva a cabo en función de las necesidades.	- Nº Servicios Veterinarios Oficiales en Mataderos. - Carga de trabajo en Mataderos.
3.-	Garantizar que se llevan a cabo los controles oficiales con el fin de que las carnes no presenten riesgos asociados a enfermedades zoonóticas ni epizooticas .	Ver Indicadores sanitarios.
5.-	Garantizar que se realizan los controles oficiales en relación con las medidas de control sobre EETs y MER .	Ver Indicadores sanitarios.
6.-	Garantizar que se llevan a cabo los controles oficiales en relación con los SANDACH originados en mataderos con el fin de evitar su introducción en la cadena alimentaria con destino al consumo humano y su adecuado destino.	Ver Indicadores sanitarios
7.-	Garantizar el control oficial en mataderos con objeto de que se lleve a cabo el control oficial de triquina en animales sacrificados de las especies porcina y equina.	Ver Indicadores sanitarios
9.-	Verificación de la contaminación macroscópica de canales de ungulados, aves de corral y lagomorfos.	Nº de verificaciones realizadas (frecuencia mensual) Nº de verificaciones con hallazgos-deficiencias (Fuente: registro de contaminación de canales)
12.-	Asegurar que se verifican los controles oficiales de partidas de animales vivos destinados al sacrificio, procedentes de otros Estados miembros, el sistema TRACES .	Ver Indicadores de actividad
13.-	Detectar los incumplimientos en todas las etapas de la actividad diaria del matadero que requieren la adopción de medidas de los Servicios Veterinarios Oficiales para garantizar que los operadores económicos cumplan la normativa.	Nº Incumplimientos/Nº líneas de sacrificio (por tipo de incumplimiento y especie animal) (Fuente: Partes de Seguimiento de No Conformidades)
14.-	Garantizar que se adoptan medidas por parte de los Servicios Veterinarios Oficiales sobre los operadores económicos o sobre los animales enviados a sacrificio o canales obtenidas, para garantizar que cumplan la normativa vigente en relación con los incumplimientos detectados.	Nº medidas adoptadas /Nº Incumplimientos (por tipo de incumplimiento y tipo de medida) (Fuente: Partes de Seguimiento de No Conformidades)
16.-	Establecer la clasificación de los establecimientos en higiene en función del riesgo.	Clasificación de los establecimientos en función del riesgo en higiene: - Nº mataderos de riesgo bajo - Nº mataderos riesgo moderado - Nº mataderos riesgo relevante
17.-	Revisar y actualizar los requisitos establecidos en la "Guía de Prácticas correctas de Higiene del sector de Mataderos de Ungulados Domésticos y Ratites" y la "Guía de Prácticas Correctas de Higiene del Sector de Mataderos y Aves y Lagomorfos", en relación con el bienestar animal.	Indicador dicotómico: Revisión de guías del sector realizadas.
18.-	Optimizar la vigilancia de la tuberculosis bovina mediante la toma de muestras ante la detección de lesiones tuberculosas en matadero y la comunicación a las autoridades competentes de producción animal. (Plan de erradicación de tuberculosis).	Nº bovinos sacrificados / año. Nº bovinos con lesiones sospechosas (granulomas compatibles) a la inspección post-mortem. Nº bovinos con toma de muestras y para su análisis. Resultados de los análisis realizados (cultivo, PCR, histo-patología). Tasa de remisión de lesiones compatibles = nº bovinos a los que se han tomado muestras / nº bovinos sacrificados x 100.

ANEXO I

Indicaciones de cumplimentación y registro de los Formularios de control oficial para su incorporación al programa ISSA

Dado el carácter permanente del control oficial que se lleva a cabo en mataderos, la verificación del sistema de autocontrol se hace de forma continuada y de acuerdo con lo previsto en los Procedimientos de Control Oficial de Mataderos (IT01-P27-P29-P30 ASA).

No obstante, para la verificación en su totalidad del sistema de autocontrol, se requiere la aplicación de un proceso de auditoría completo que conlleva el registro de las comprobaciones realizadas por los servicios veterinarios de control oficial, para lo que se debe cumplimentar los Formularios (*) en su totalidad según tabla anexa. Por parte de la Coordinación Veterinaria se debe tener en cuenta los recursos necesarios para su realización (en función del horario del matadero, las horas requeridas para la realización de la verificación del autocontrol, carga de trabajo...).

Con el fin de permitir la categorización del Estado Sanitario del establecimiento con actividad matadero, estas visitas se indicarán como motivo de visita: “Matadero”. La visualización del Estado Sanitario de la actividad de mataderos en la aplicación informática se realiza en la pestaña “Otros” de la ficha cada establecimiento.

Si además en el establecimiento se realizan actividades a las que se programan visitas de control con una determinada periodicidad (Sala de despiece, Almacén frigorífico de carnes, etc.) las visitas que se realicen para el control de dichas actividades se cumplimentarán con motivo de visita: Vigilancia Sistemática. Estas computarán en el Grado de cumplimiento del Plan de Vigilancia y permiten la categorización del Estado Sanitario correspondiente a estas otras actividades.

En este sentido conviene resaltar la importancia de consignar correctamente el motivo de la visita ya que es la única manera de diferenciar independientemente el Estado Sanitario del Matadero y el del resto de actividades.

(*) Formularios de control oficial en establecimientos APPCC (A04-P02-ASA) y de evaluación del APPCC (A05-P02-ASA) y Formulario de control oficial en establecimientos PCH (A13-P02-ASA).

ANEXO II

Tipo y duración de las visitas de control en función del grado de autocontrol del establecimiento.

El tamaño de la empresa es un factor a considerar para establecer la duración de las visitas de control. En la clasificación de las empresas según su tamaño se tiene en cuenta el número de empleados, estableciendo tres rangos: hasta 10 trabajadores (inclusive) (T1), entre 11 y 50 (T2) y más de 50 trabajadores (T3).

Al igual que en el Programa de Vigilancia Sistemática, en función del tamaño de la empresa y los tipos de visita, se han establecido unos tiempos estándar que se toman como referencia a la hora de estimar el consumo de recursos necesario para llevar a cabo el control oficial de los establecimientos alimentarios.

ANEXO III

Marco legislativo

Reglamento 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Reglamento 854/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 178/2002, de 28 de enero de 2002, del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los requisitos de seguridad alimentaria.

Reglamento (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo del 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 animal.

Reglamento 999/2001, por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles.

Real Decreto 3454/2000, por el que se establece y regula el Programa Integral coordinado de vigilancia y control de las EETs de los animales.

Real Decreto 1911/2000, por el que se regula la destrucción de los MER en relación con las EETs.

Reglamento 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento 218/2014, que modifica los anexos de los Reglamentos (CE) 853/2004 y 854/2004.

Reglamento 217/2014, de 7 de marzo, que modifica el Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a la Salmonella en las canales de porcino.

Reglamento 2074/2005 por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene para los alimentos de origen animal, y para la organización de los controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) 854/2004 y 882/2004, se establecen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) Nº 852/2004 y se modifican los Reglamentos 853/2004 y 854/2004.

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

Reglamento (CE) nº 2160/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de noviembre de 2003 sobre el control de la salmonela y otros agentes zoonóticos específicos transmitidos por los alimentos.

Reglamento (CE) nº 1/2005, del Consejo de 22 de diciembre de 2004 relativo a la protección de los animales durante el transporte y las operaciones conexas.

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

Reglamento (CE) nº 1234/2007 establece las normas de comercialización de las carnes de ave.

Reglamento de Ejecución (UE) nº 702/2013 de la Comisión, de 22 de julio de 2013, por el que se establecen medidas transitorias de aplicación del Reglamento (CE) no 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a la acreditación de los laboratorios oficiales que efectúan los ensayos oficiales de Trichinella y por el que se modifica el Reglamento (CE) no 1162/2009 de la Comisión.

Real Decreto 361/2009, de 20 de marzo, por el que se regula la información sobre la cadena alimentaria que debe acompañar a los animales destinados a sacrificio.

Orden de 21 de junio de 2001, por la que se adoptan medidas complementarias de protección frente a las encefalopatías espongiformes transmisibles de los rumiantes.

Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno.

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

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 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano, y se definen las obligaciones de los gestores.

Real Decreto 1547/2004, de 25 de junio, por el que se establecen normas de ordenación de las explotaciones cunícolas.

Real Decreto 1084/2005, de 16 de septiembre, de ordenación de la avicultura de carne.

Real Decreto 1559/2005, de 23 de diciembre, sobre condiciones básicas que deben cumplir los centros de limpieza y desinfección de los vehículos dedicados al transporte por carretera en el sector ganadero.

Real Decreto 1632/2011, de 14 de noviembre, por el que se regula la alimentación de determinadas especies de fauna silvestre con subproductos animales no destinados a consumo humano.

Real Decreto 1131/2010 de 10 de septiembre, por el que se establecen los criterios para el establecimiento de las zonas remotas a efectos de eliminación de ciertos subproductos animales no destinados a consumo humano generados en las explotaciones ganaderas.

Real Decreto 1338/2011, de 3 de octubre, por el que se establecen distintas medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

Real Decreto 463/2011, de 1 de abril, por el que se establecen para los lagomorfos medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

Real Decreto 37/2014, de 24 de enero, por el que se regulan aspectos relativos a la protección de los animales en el momento de la matanza.

Real Decreto 340/2014, de 9 de mayo, por el que se establecen disposiciones en relación con la asistencia a los controles oficiales en establecimientos de producción de carne fresca de aves de corral y lagomorfos.

Real Decreto 1980/1998, de 18 de septiembre, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina.

Real Decreto 685/2013, de 16 de septiembre, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de las especies ovina y caprina.

Real Decreto 205/1996, de 9 de febrero, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de las especies bovina, porcina, ovina y caprina.

Real Decreto 1515/2009, de 2 de octubre, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie equina.

Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

Ley 14/1986, de 25 de Abril, General de Sanidad.

Ley 8/2003, de 24 de abril, de sanidad animal. Ley 32/2007, de 7 de noviembre, para el cuidado de los animales, en su explotación, transporte, experimentación y sacrificio.

Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

Real Decreto 1976/2004 de 1 de octubre, por el que se establecen las normas zoonosanitarias aplicables a la producción, transformación, distribución e introducción de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

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

Reglamento 142/2011, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento 1069/2009, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano, y la Directiva 97/78/CE del Consejo en cuanto a determinadas muestras y unidades exentas de los controles veterinarios en la frontera en virtud de la misma.

Real Decreto 1528/2012, de 8 de noviembre, por el que se establecen las normas aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano.

Reglamento (CE) nº 2015/1375, de 10 de agosto por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne.

Reglamento (CE) nº 1760/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo 17 de julio de 2000, que establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina y relativo al etiquetado de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno y por el que se deroga el Reglamento (CE) no 820/97 del Consejo.

Reglamento 1099/2009, relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza.

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

Decisión 2004/292/CE, relativa a la aplicación del sistema Traces y por la que se modifica la Decisión 92/486/CEE.

BLOQUE I: CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

I.5.- PROGRAMA DE CONTROL DEL BIENESTAR ANIMAL

INTRODUCCIÓN

La finalidad del enfoque integrado de la seguridad alimentaria es la de garantizar un elevado nivel de seguridad alimentaria, salud animal y bienestar animal en el interior de la Unión Europea gracias a la aplicación de medidas coherentes “de la granja a la mesa” y un seguimiento adecuado, al tiempo que se asegura el funcionamiento efectivo del mercado interior. El bienestar de los animales, como vemos, forma parte importante de la exigencia de este nivel sanitario de los animales de producción con destino al consumo humano.

Las medidas de protección durante el transporte, las operaciones de descarga y estabulación y las operaciones conexas al sacrificio de los animales tienen por objeto de evitar el dolor, y reducir al mínimo la angustia o el sufrimiento de los animales a lo largo de la vida del animal, de la granja al matadero.

Con el fin de garantizar el cumplimiento normativo debe mantener un planteamiento sistemático de vigilancia y evaluación por el control oficial de los criterios establecidos por la legislación comunitaria.

Las recomendaciones de las auditorías de la DG (SANTE) sobre controles de bienestar animal en matadero, han derivado en el desarrollo de Planes de Acción que requiere su implantación en el sistema de control oficial de los establecimientos con actividad de mataderos.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Garantizar el bienestar de los animales en el sacrificio, reduciendo la aparición de riesgos que alteren el bienestar animal en los mataderos durante las operaciones de descarga, estabulación, operaciones relacionadas con el sacrificio de los animales y las operaciones conexas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

O.E.1.- Garantizar que se organiza el **sistema eficaz de control** oficial de bienestar animal en mataderos y se llevan a cabo los controles oficiales de acuerdo a una programación establecida en base al riesgo, con el fin de que los establecimientos adopten las medidas necesarias que eviten dolor a los animales y reduzcan al mínimo su angustia y sufrimiento.

O.E.2.- Asegurar que se lleva a cabo al **análisis y evaluación del riesgo** en todos los mataderos con el fin de llevar a cabo su clasificación y establecer la frecuencia de auditorías oficiales del bienestar animal.

O.E.3.- Garantizar que el **Procedimiento de Evaluación del Bienestar Animal** se encuentre actualizado de acuerdo con los cambios normativos o procedimientos y requerimientos de actualización.

O.E.4.- Detectar los **incumplimientos** de tipo estructural relativos al diseño, construcción y equipamiento de los mataderos y sus instalaciones, así como su mantenimiento, en relación con el bienestar animal, así como, los incumplimientos de tipo operacional relativos a la admisión de los animales en los locales para su sacrificio, a la formación y cualificación de los operarios verificando la preparación y destreza en el manejo

de los animales, al desarrollo del proceso de sacrificio y a la elaboración y aplicación de sus procedimientos normalizados de trabajo, en relación con el bienestar animal.

O.E.5.- Garantizar que ante la detección de **incumplimientos** estructurales / operacionales se **adoptan medidas** por el control oficial y se lleva a cabo su seguimiento y cierre.

O.E.6.- Detectar los **hallazgos** en la actividad del matadero que requieren la adopción de medidas por parte del operador o de los Servicios Veterinarios Oficiales para garantizar de manera eficaz el bienestar animal.

O.E.7.- Garantizar que ante la detección de **hallazgos** se **adoptan medidas** por el control oficial y se lleva a cabo su seguimiento y cierre.

O.E.8.- Garantizar la actualización en la **formación** y unificación de criterios de inspección dirigida a los Servicios Veterinarios de Control Oficial, en relación con el Bienestar Animal.

O.E.9.- Garantizar que hay un sistema de control adecuado del bienestar animal post-mortem en **pollos de engorde** con control de indicadores y comunicación oportuna a las autoridades competentes de producción primaria, en el caso de superar los valores umbrales establecidos.

O.E.10.- Revisar y actualizar los requisitos establecidos en la “Guía de Prácticas correctas de Higiene del sector de Mataderos de Ungulados Domésticos y Ratites” y la “Guía de Prácticas Correctas de Higiene del Sector de Mataderos y Aves y Lagomorfos”, en relación con el bienestar animal.

O.E.11.- Desarrollar el Procedimiento de control oficial del sacrificio de animales por rito religioso en mataderos.

ORGANISMOS ACTUANTES

La Dirección General de Salud Pública a través de:

Ordenación y actualización de los Procedimientos de Evaluación del Bienestar Animal.

Evaluación del control oficial veterinario del bienestar animal en mataderos de acuerdo con la normativa en vigor.

Evaluación de los partes de seguimiento de no conformidades en bienestar animal detectadas por los servicios de inspección veterinaria en mataderos, de acuerdo con lo previsto en el Procedimiento de Evaluación del Bienestar Animal.

Evaluación de las auditorías oficiales de bienestar animal mediante los cuestionarios específicos de bienestar animal y su clasificación en función del riesgo.

Organización de la formación dirigida a los Servicios Veterinarios de Control Oficial de mataderos.

Ordenación y seguimiento de las recomendaciones de las auditorías de la DG (SANTE).

Coordinación y comunicación de información relevante a las autoridades competentes de producción primaria.

Los Centros de Salud Pública (Coordinación Veterinaria y Servicios Veterinarios Oficiales de Mataderos), mediante:

Participación en la actualización de los Procedimientos de Evaluación del Bienestar Animal y su aplicación.

Detección y seguimiento de no conformidades por servicios de inspección veterinaria en relación con el bienestar animal en mataderos, de acuerdo con lo previsto en el Procedimiento de Evaluación del Bienestar Animal. Valoración y evaluación de la información de no conformidades por la Coordinación Veterinaria.

Participación y asistencia a la formación en materia de bienestar animal dirigido a los Servicios Veterinarios de Control Oficial de mataderos.

Verificación, por el servicio veterinario de control oficial de matadero, del bienestar animal en mataderos.

Coordinación y comunicación de información relevante a las autoridades competentes de producción primaria.

ACTIVIDADES

Los controles oficiales se efectuarán con regularidad, de acuerdo con procedimientos documentados, basados en los riesgos y con la frecuencia apropiada, para verificar el cumplimiento de la normativa específica en materia de bienestar animal, tomará las decisiones y realizará las actuaciones correspondientes, destinadas a hacer cumplir las normas. Así, las actuaciones de control en bienestar animal se basan en la aplicación del Procedimiento de Evaluación del Bienestar Animal (P28-ASA), por parte de los diferentes niveles de responsabilidad en el control oficial.

El control se basa en la realización de inspecciones y auditorías en el matadero, atendiendo a los siguientes criterios:

De tipo estructural:

- Los requisitos técnicos y diseño de locales, instalaciones de descarga, estabulación y aturdimiento (mangas de conducción, boxes de aturrido, restrainer, carruseles, baños de agua para aturrido de aves, etc.), incluyendo la obligación de los fabricantes de equipamientos de sujeción y aturdimiento de publicar las instrucciones de los equipos en internet
- El mantenimiento de las instalaciones, equipos y útiles, relacionados con el bienestar de los animales y sus sistemas de verificación.
- La publicación en internet de las instrucciones de los equipos de sujeción y aturdimiento por parte de los fabricantes de los mismos.
- Para todos aquellos nuevos mataderos, nuevos diseños, construcciones o equipamientos que hayan empezado a funcionar después del 1 de enero de 2013, el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Anexo II del Reglamento.
- Existencia de equipamiento de aturdimiento auxiliar.

De tipo operacional:

- La verificación del estado de los animales a su llegada al matadero, respecto a las condiciones de bienestar animal.
- En el caso de las aves se prestará atención a los indicadores de malas condiciones de bienestar animal en la inspección post mortem, como las «tasas de mortalidad diaria» y «diaria acumulada», así como otros indicadores establecidos, teniendo en cuenta las excepciones que marca la legislación.
- El manejo adecuado en la descarga de los animales, su traslado y estabulación.
- Las condiciones del aturdimiento (uso del método y de los parámetros adecuados según especie, tamaño, edad, etc.), las condiciones de los animales durante las operaciones de sacrificio o matanza y sangrado.
- La formación de los operarios que realizan el sacrificio y operaciones conexas, así como su competencia profesional avalada mediante la realización de un examen, cuando sea pertinente, y la concesión del certificado que acredite dicha capacitación.

Se realizará la verificación de la adecuada formación para todas las operaciones descritas en el artículo 7 del Reglamento (CE) 1099/2009 y para cada una de las especies que se manejen.

- La existencia de la figura del encargado de bienestar animal.
- La verificación del cumplimiento de los Procedimientos normalizados de trabajo para el sacrificio y las operaciones conexas, así como de sus sistemas de supervisión.

Así mismo, el control oficial verificará (comprobación, mediante examen y estudio de pruebas objetivas) la correcta aplicación de las pertinentes normativas comunitarias y nacionales sobre bienestar animal, como son las referidas a la protección de los animales en el momento del sacrificio y el transporte.

Tanto en la inspección ante-mortem como en la inspección post-mortem se evaluarán los resultados con objeto de determinar posibles indicaciones de malas condiciones de bienestar.

Verificación de los registros de autocontrol de la empresa, en materia de bienestar animal.

Verificación del Sistema de Autocontrol del establecimiento de los RPHT relacionados con el bienestar animal (control de proveedores, plan de mantenimiento, plan de formación) y del sistema APPCC/GPCH, en base a la responsabilidad que tiene el operador de la empresa de cumplir con las normas de bienestar animal, teniendo en cuenta el Procedimiento de Evaluación del Bienestar Animal (P28-ASA).

Supervisión de las operaciones del personal y de la formación de competencia en bienestar animal.

Control de los equipos e instalaciones mediante la supervisión del cumplimiento de la normativa.

Además, se tendrán entre las actividades a realizar, los registros y comunicaciones siguientes:

Las actividades de control veterinario oficial quedarán registradas mediante la documentación y/o sistema que sustenta la información de control oficial en los mataderos:

- Registro de la comprobación del bienestar animal y registro de las incidencias en el parte diario.
- Parte de seguimiento de no conformidades detectadas en bienestar animal.
- Actas, Formularios Normalizados de Control Oficial, Partes de notificación, y otros informes generados por las actuaciones de inspección y auditorías en el bienestar animal.
- Cuestionario Específico de Bienestar Animal.
- Comunicaciones a origen y a las autoridades competentes en materia de producción animal, mediante Documentos de Comunicación en Matadero (DCM).

EVALUACIÓN

De acuerdo con lo previsto en el artículo 3 del Reglamento (CE) 882/2004, 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; se debe garantizar que se efectúan controles oficiales con regularidad, basados en los riesgos y con la frecuencia apropiada, de modo que se alcancen los objetivos de la normativa.

Los controles oficiales de los establecimientos con actividad de sacrificio de animales se llevan a cabo de dos formas diferenciadas. Por un lado, la presencia diaria de los servicios veterinarios oficiales en matadero

conlleva un control continuo en bienestar animal, realizado con carácter muestral. De otro lado, la comprobación de todos los aspectos normativos, algunos de los cuales no precisan de una continuidad en su control, sino que con carácter regular y con una periodicidad basada en el riesgo pueden ser comprobados y que finalmente se plasman en la cumplimentación de cuestionarios específicos de bienestar animal de matadero.

El estudio del riesgo en bienestar animal asociado a los mataderos con el fin de determinar la frecuencia de control regular, se obtiene de la interacción de dos módulos de valoración:

- **RIESGO GENÉRICO (Peligrosidad asociada al matadero):** Considerado como el riesgo teórico condicionado a determinadas características básicas de actividad de los mataderos.
- **RIESGO ESPECÍFICO (Riesgo percibido en los controles realizados):** Es el riesgo derivado de la valoración práctica de las actividades de control, y se determina para cada establecimiento y tiempo concreto, en función de sus condiciones de bienestar animal y grado de cumplimiento de la normativa.

1.- RIESGO GENÉRICO (Asociado a la peligrosidad del matadero) 20% ponderación sobre el total. En el Riesgo Genérico se han tenido en cuenta los siguientes factores que guardan relación con aspectos que definen la actividad de sacrificio en el establecimiento:

- Volumen / Distribución de producción de carnes.
- Especies y métodos de aturdimiento.
- Sacrificios por ritos religiosos.
- Procedimiento establecido por el operador en materia de bienestar animal.
- Otros aspectos valorados (Campaña de Saneamiento Ganadero, etc.)

2.- RIESGO ESPECÍFICO (asociado al riesgo percibido por los controles realizados) con 80% de ponderación sobre el total. Para la determinación del Riesgo Específico se consideran una serie de factores que guardan relación con los resultados de los controles oficiales realizados sobre los siguientes aspectos:

- **Riesgo asociado al Estado Sanitario Específico de Bienestar Animal** evaluado mediante el cuestionario de bienestar animal, valorando los siguientes aspectos:
 - Instalaciones de descarga, estabulación y aturdimiento.
 - Manejo en la descarga, traslado de los animales y estabulación.
 - Aturdimiento de los animales.
 - Matanza de los animales.
 - Sangrado de los animales.
 - Examen del Plan de mantenimiento de las instalaciones, equipos y útiles y sus sistemas de verificación.
 - Examen del plan de formación.
 - Examen del plan de verificación de las autorizaciones del transportista y vehículos y de las condiciones del transporte.

Para determinar el riesgo específico se tiene en cuenta el cuestionario específico de bienestar animal. Este comprende la valoración de los apartados considerados de deficiencias / incumplimientos.

- **Riesgo asociado al Estado Sanitario del Establecimiento:** Es aquel que tiene en cuenta el conjunto de condiciones estructurales, higiénico-sanitarias y de autocontrol de cada establecimiento en un momento dado.

Tabla IV.I.5.1.: Categorías del estado sanitario del matadero en función de los rangos de puntuación:

Categoría	Puntuación
A	> 99.9
B	de 87.5 a 99.9
C	de 77* / 78 a 87.5
D	de 55* / 58 a 77* / 78
E	< 55* / 58

**Incremento del
RIESGO**

Esta puntuación se obtiene de la comprobación sistemática del control oficial en mataderos, mediante los formularios cumplimentados al efecto.

PLANIFICACIÓN DE ACTUACIONES EN FUNCIÓN DEL RIESGO EN BIENESTAR ANIMAL Y SU VERIFICACIÓN:

Teniendo en cuenta los factores anteriormente mencionados y que afecten a los distintos establecimientos, se obtiene una puntuación total que va a caracterizar la actuación del control oficial en bienestar animal en función del riesgo en el matadero. Estableciendo la frecuencia de auditoría de control oficial en bienestar animal (con la cumplimentación del Cuestionario Específico en matadero), de acuerdo con lo siguiente:

Tabla IV.I.5.2.: Frecuencia de auditoría en bienestar animal:

CALIFICACIÓN FINAL DE RIESGO EN B.A.	PUNTUACIÓN	FRECUENCIA DE AUDITORÍA BIENESTAR ANIMAL
RIESGO BAJO	0-15	Anual
RIESGO MODERADO	> 15 <30	Semestral
RIESGO RELEVANTE	> 30	Cuatrimestral

**Incremento
del RIESGO**

INDICADORES

Tabla IV.I.5.3.: Tabla de indicadores de bienestar animal:

NÚMERO	OBJETIVO OPERACIONAL	INDICADORES
1	Comprobar las condiciones de bienestar animal en función del riesgo, de acuerdo con la aplicación del Reglamento 1099/2009 en la totalidad de los establecimientos con actividad de matadero.	- Nº de mataderos en los que se han comprobado los requisitos dispuestos en la normativa de bienestar animal en mataderos x 100 / nº de mataderos existentes. - Nº de mataderos (por especies) clasificados en función del riesgo. (Fuente: cuestionario específico de mataderos en bienestar animal).
2	Analizar y evaluar las condiciones de bienestar animal de los mataderos para su clasificación.	Clasificación de mataderos en función del riesgo Nº mataderos en riesgo bajo Nº de mataderos en riesgo moderado Nº de mataderos en riesgo relevante (Fuente: cuestionario específico de mataderos en bienestar animal).
3	Adecuar el Procedimiento de Bienestar Animal ante las actualizaciones normativas y los requerimientos.	Actualización del procedimiento Evaluación del Bienestar Animal. Indicador dicotómico.
4	Detección de incumplimientos estructurales / Operacionales	- Nº establecimientos con detección de Incumplimientos estructurales-operacionales, en relación con el bienestar animal x 100 / nº establecimientos. - Nº Incumplimientos estructurales-operacionales /Nº establecimientos. (Fuente: parte de seguimiento de no conformidades en bienestar animal).
5	Adopción de medidas, seguimiento y cierre de los incumplimientos estructurales / Operacionales en materia de bienestar animal, en el caso de su detección por los servicios veterinarios oficiales.	Nº establecimientos con seguimiento y cierre y adopción de medidas ante Incumplimientos estructurales - operacionales, en relación con el bienestar animal x 100 / nº establecimientos con incumplimientos. (Fuente: parte de seguimiento de no conformidades en bienestar animal).
6	Detección de hallazgos estructurales / operacionales.	- Nº establecimientos con detección de hallazgos estructurales-operacionales, en relación con el bienestar animal x 100 / nº establecimientos. - Nº hallazgos estructurales-operacionales /Nº establecimientos. (Fuente: parte de seguimiento de no conformidades en bienestar animal).

7	Adopción de medidas de los hallazgos estructurales / operacionales en materia de bienestar animal, en el caso de su detección por los servicios veterinarios oficiales.	<i>Nº establecimientos con adopción de medidas ante hallazgos estructurales-operacionales, en relación con el bienestar animal x 100 / nº establecimientos con incumplimientos. (Fuente: parte de seguimiento de no conformidades en bienestar animal).</i>
8	Organización de la formación necesaria en materia de bienestar animal dirigida a los servicios veterinarios oficiales de matadero.	<i>Nº de jornadas de formación en las que se imparte materia de bienestar animal.</i>
9	Comprobar el bienestar animal post-mortem en pollos de engorde con control de indicadores y comunicación oportuna a las autoridades competentes de producción primaria, en el caso de superar los valores umbrales establecidos.	<i>Lotes de animales sacrificados Lotes a animales controlados Lotes comunicados a las AACC de producción primaria por superar los valores umbrales de los indicadores de BA (Fuente: parte de seguimiento de no conformidades en bienestar animal)</i>
10	Revisar guías del sector en aspectos de B.A. en mataderos de ungulados domésticos y ratites, y en aves y lagomorfos.	<i>Indicador dicotómico. Revisión de guías del sector en aspectos de bienestar animal.</i>
11	Desarrollar el Procedimiento de control oficial del sacrificio de animales por rito religioso en mataderos.	<i>Indicador dicotómico. Desarrollo del Procedimiento de control oficial del sacrificio de animales por rito religioso en mataderos.</i>

MARCO LEGAL

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

Reglamento (CE) nº 1/2005 relativo a la protección de los animales durante el transporte y las operaciones conexas.

Ley 32/2007 para el cuidado de los animales, en su explotación, transporte, experimentación y sacrificio.

Real Decreto 37/2014 por el que se regulan aspectos relativos a la protección de los animales en el momento de la matanza.

Real Decreto 692/2010 por el que se establecen las normas mínimas para la protección de los pollos destinados a la producción de carne.

Real Decreto 54/1995 de protección de animales en el momento de su sacrificio o matanza.

BLOQUE II:
CONTROL DE LA INFORMACIÓN Y COMPOSICIÓN ALIMENTARIA

II.1.- CONTROL DE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA AL CONSUMIDOR

**II.2.- CONTROL DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS Y DE ALIMENTOS
PARA GRUPOS ESPECÍFICOS DE POBLACIÓN**

**II.3.- EVALUACIÓN Y FOMENTO DE LA CALIDAD NUTRICIONAL DE LA OFERTA ALIMENTARIA
EN CENTROS ESCOLARES 2016-2019**

BLOQUE II: CONTROL DE LA INFORMACIÓN Y COMPOSICIÓN ALIMENTARIA

II.1.- CONTROL DE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA AL CONSUMIDOR

INTRODUCCIÓN

La información alimentaria debe ser clara y comprensible para ayudar a los consumidores a tomar sus decisiones respecto a la alimentación con mayor conocimiento de causa.

El Reglamento (CE) N° 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, del 29 de abril de 2004, establece normas generales para la realización de controles oficiales a fin de comprobar el cumplimiento de las normas orientadas a proteger los intereses de los consumidores, incluidos el etiquetado de los alimentos y otras modalidades de información al consumidor.

Conforme el Reglamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, la información alimentaria es la información relativa a un alimento y puesta a disposición del consumidor final por medio de una etiqueta, otro material de acompañamiento, o cualquier otro medio tecnológico como las página web de las empresas.

A nivel nacional este Reglamento (UE) n° 1169/2011 fue desarrollado mediante el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, en lo que se refiere a la información consumidor final o las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

Las normativas anteriores y las específicas de aplicación establecen las menciones sobre información alimentaria en función del alimento. Sin embargo, para la aplicación de este programa solo se tiene en cuenta las menciones de la información alimentaria que tenga repercusión sobre la seguridad alimentaria.

Los resultados de programas obtenidos en años anteriores han dado a conocer una visión global de los incumplimientos existentes en el etiquetado de los alimentos y de materiales en contacto con alimentos en esta comunidad autónoma. Durante este año se va a incorporar al programa una plataforma informática que permite la creación, difusión y gestión de encuestas/cuestionarios, como herramienta que mejorará la fiabilidad de la información obtenida y el análisis de los resultados del programa.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Reducir los riesgos derivados de una incorrecta información de alimentos entregados al consumidor final y a las colectividades.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Realizar los controles oficiales en establecimientos alimentarios, para detectar los incumplimientos en materia de información obligatoria general y específica del etiquetado que tiene repercusión en seguridad alimentaria, y adoptar las medidas ante los incumplimientos detectados.
2. Realizar los controles oficiales en establecimientos alimentarios para detectar los incumplimientos en materia de etiquetado de aditivos y adoptar las medidas ante los incumplimientos detectados.
3. Realizar los controles oficiales en establecimientos alimentarios para detectar los incumplimientos en materia de etiquetado de alérgenos y adoptar las medidas ante los incumplimientos detectados.

4. Realizar los controles oficiales en establecimientos alimentarios para detectar los incumplimientos en materia de información nutricional y adoptar las medidas ante los incumplimientos detectados.
5. Realizar los controles oficiales en establecimientos alimentarios para detectar los incumplimientos en materia de declaraciones nutricionales y declaraciones de propiedades saludables y adoptar las medidas ante los incumplimientos detectados.
6. Realizar actuaciones de control oficial en los establecimientos alimentarios en los que se detectaron incumplimientos durante el Programa de información alimentaria 2017 y que continúan pendientes de corrección en 2018, como objetivo de mejora de la información alimentaria de los productos alimentarios puestos a disposición del consumidor.

ALCANCE

El control oficial de la información alimentaria se llevará a cabo sobre los alimentos contemplados en los siguientes sectores, actividades y fases de la cadena alimentaria:

SECTOR: CEREALES, HARINAS Y DERIVADOS (CLAVE 20):

Establecimientos inscritos en el RGSEAA:

▷ Actividades del RGSEAA :

- Pan (08)
- Prod. de pastelería, confitería, bollería y repostería (10)
- Productos semielaborados (12)

▷ Fase de la cadena: Elaboración y/ o envasado del 100% de establecimientos

Establecimientos inscritos en el REM:

▷ Actividades del REM

- Elaboración de Pan y panes especiales (04)
- Elaboración de prod. de pastelería, confitería, bollería y repostería (05)
- Churrerías (08)
- Cocción de productos semielaborados de Pan y panes especiales (06)
- Cocción de productos semielaborados de pastelería-confitería-bollería-repostería (07)

▷ Fase de la cadena:

- Elaboración y/ o envasado del 5% de establecimientos del REM
- Minoristas: cadenas de alimentación y grandes superficies (*)

SECTOR: COMIDAS PREPARADAS Y OTROS ALIMENTOS (CLAVE 26):

▷ Actividades RGSEAA :

- Comidas preparadas para suministro en medios de transporte (01)
- Comidas preparadas para colectividades (02)
- Comidas preparadas (04)
- Productos transformados a base de carne (Comidas preparadas)(05)
- Productos transformados a base de productos de la pesca (Comidas preparadas) (06)
- Caldos, consomés, sopas y cremas (07)
- Salsas y otros aderezos y aliños (08)
- Preparados alimenticios concentrados, instantáneos, etc (09)
- Preparados para desayuno (10)

- Patatas fritas y productos de aperitivo (11)
- Preparados alimenticios intermedios de uso industrial(13)
- Nuevos alimentos e ingredientes alimentarios que hayan sido autorizados en el ámbito del Reglamento 2581/1997 (26)
- Productos transformados a base de huevo (Comidas preparadas) (28)
- Productos transformados a base de leche (Comidas preparadas) (29)
- Productos transformados a base de caracoles o ancas de rana(30)
- Productos transformados a base de vegetales (33)
- ▷ Fase de la cadena
 - Elaboración y/ o envasado del 100% de establecimientos
 - Minoristas: cadenas de alimentación y grandes superficies (*)

SECTOR: BEBIDAS NO ALCOHOLICAS (CLAVE 29):

- ▷ Actividades RGSEAA :
 - Bebidas refrescantes (01)
 - Zumos y bebidas de productos de origen vegetal (06)
 - Bebidas mezclas de alcohólicas y no alcohólicas (07)
 - Otras bebidas no alcohólicas (08)
- ▷ Fase de la cadena
 - Elaboración y/ o envasado del 100% de establecimientos
 - Minoristas: cadenas de alimentación y grandes superficies (*)

(*) En la fase de comercio minorista se han seleccionado las principales cadenas de alimentación e Hipermercados para el control del etiquetado de productos envasados, cuya fabricación/ envasado se realice en establecimientos de fuera de la Comunidad Valenciana.

DEFINICIONES

DEFICIENCIA: No conformidad con la normativa que no influye, o no es probable que influya, sobre la seguridad del producto (NC tipo I).

INCUMPLIMIENTO: No conformidad con la normativa que influye, o es probable que influya, sobre la seguridad del producto (NC tipo II o III).

UNIDAD DE CONTROL (UC): Inspección visual de la información facilitada al consumidor de un alimento.

ALIMENTO ENVASADO: Cualquier unidad de venta destinada a ser presentada sin ulterior transformación al consumidor final y a las colectividades, constituida por un alimento y el envase en el cual haya sido acondicionado antes de ser puesto a la venta, ya recubre el envase al alimento por entero o solo parcialmente, pero de tal forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar dicho envase.

La definición de «alimento envasado» no incluye los alimentos que se envasen a solicitud del consumidor en el lugar de la venta o se envasen para su venta inmediata, que se consideraran como ALIMENTOS NO ENVASADOS, junto con el resto de alimentos no envasados contemplados en el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero.

ACTIVIDADES

- Evaluar el contenido de la información alimentaria de los productos, envasados o no, dispuestos para la venta al consumidor final y a las colectividades, siguiendo las instrucciones indicadas en este programa.
- Instar a la corrección de los incumplimientos detectados de acuerdo con los procedimientos de control oficial.
- Llevar a cabo el seguimiento de los incumplimientos detectados para verificar la adecuación de las acciones correctoras adoptadas por la empresa.
- Realizar actuaciones de control oficial, en su caso, de los productos incluidos en el alcance del Programa de información alimentaria al consumidor 2017, que queden pendientes de verificar las medidas correctoras aplicadas.

La NATURALEZA DEL CONTROL se basará en la inspección visual de la información alimentaria de alimentos envasados y no envasados, facilitados al consumidor final y a las colectividades, y se centrará en estas categorías: Información obligatoria general y específica, etiquetado de aditivos y enzimas alimentarios, etiquetado de alérgenos, información nutricional y declaraciones nutricionales y de propiedades saludables, a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos legales de aplicación, incluyendo este año la comprobación de la exactitud de la información suministrada a través de MEDIOS IMPRESOS FÍSICOS (etiqueta, documentos comerciales,...) y la facilitada, en su caso, a través de la PÁGINA WEB de la empresa inspeccionada, responsable de la información.

Los PRODUCTOS a muestrear serán, como mínimo, los siguientes, priorizando la elección de productos en cuya información se indiquen declaraciones nutricionales y/o de propiedades saludables:

- DOS productos alimenticios destinados al consumidor final o a colectividades, envasados o no, por cada uno de los establecimientos fabricantes y/o envasadores de los sectores objeto del programa.
- DOS productos alimenticios envasados, comercializados en cadenas de alimentación e Hipermercados, por cada sector alimentario, conforme al listado que será remitido, vía correo electrónico, a cada Departamento.

En aquellos establecimientos que fabriquen o envasen alimentos, se comprobará, asimismo, la VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN del etiquetado, mediante los controles del proceso de producción del producto final, valorándose en el ítem correspondiente del cuestionario.

En el Anexo se adjunta el CUESTIONARIO de valoración que recoge la información requerida para el cumplimiento de los objetivos de este programa, como herramienta a utilizar por los inspectores que permite la recogida de datos y su posterior evaluación.

Este cuestionario será introducido por cada Departamento en una plataforma informática, cuyas instrucciones y puesta en marcha se comunicarán oportunamente.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE NO CONFORMIDADES

A efectos de este programa se seguirán los siguientes criterios:

- Se calificarán como “INCUMPLIMIENTOS”, las NCs detectadas en la evaluación de la información de los alimentos, tanto en el material impreso como en la página web, que tienen repercusión sobre la seguridad alimentaria de manera directa o indirecta, y que se corresponden con las menciones recogidas en el cuestionario.
- Como “DEFICIENCIAS” se calificarán las NCs que no se mencionan en dicho cuestionario. Estas “deficiencias” no se computarán en las tablas de evaluación del programa, que solo incluyen los incumplimientos, si bien serán, igualmente, objeto de requerimiento de adopción de medidas y de seguimiento de NCs.

MEDIDAS A ADOPTAR ANTE NO CONFORMIDADES

Serán una o varias de las indicadas en la Tabla IV.II.1.4 y seguirán los criterios indicados en el Procedimiento P03-ASA de Inspección/Auditoría y P23-ASA de Medidas especiales, en caso necesario, teniendo en cuenta los criterios de calificación de las NCs indicadas en el apartado anterior.

Como medidas a adoptar para aquellos productos que presentan NCs tiene una especial relevancia el reetiquetado de los productos alimenticios.

EVALUACION

Evaluación semestral

Los Departamentos de Salud remitirán a la Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Laboratorios de Salud Pública, antes del 6 de julio de 2018 las Tablas de evaluación IV.II.1.1 a IV.II.1.4, en formato Excel en donde se incluirán las actividades realizadas durante el primer semestre del año.

Evaluación anual:

Para la elaboración del informe anual del Programa, se remitirán a la Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Laboratorios de Salud Pública, antes del 30 de noviembre de 2018 las Tablas de evaluación, en formato Excel en las que se recogerán la totalidad de las actividades realizadas para el cumplimiento de éste Programa. Asimismo, en esa fecha se dará por acabada la introducción de los datos de cuestionarios en la plataforma informática.

INDICADORES

De cumplimiento:

- $\text{N}^\circ \text{ UC programadas realizadas} / \text{N}^\circ \text{ UC programadas} \times 100$ (Totales, por fase y por sector).

De actividad:

- $\text{N}^\circ \text{ Incumplimientos en información alimentaria obligatoria general y específica} / \text{N}^\circ \text{ UC realizadas} \times 100$ (Totales, por fase, por sector y por medios impresos físicos/web).
- $\text{N}^\circ \text{ MEDIDAS adoptadas} / \text{N}^\circ \text{ Incumplimientos en información obligatoria general y específica del etiquetado} \times 100$ (Totales, por tipo de medida y por sector).

- N° Incumplimientos en etiquetado de aditivos/N° UC realizadas x 100 (Totales, por fase, por sector y por medios impresos físicos /web).
- N° MEDIDAS adoptadas /N° Incumplimientos en etiquetado de aditivos x 100 (Totales, por tipo de medida y por sector).
- N° Incumplimientos en etiquetado de alérgenos/N° UC realizadas x 100 (Totales, por fase, por sector y por medios impresos físicos /web).
- N° MEDIDAS adoptadas/N° Incumplimientos en etiquetado de alérgenos x 100 (Totales, por tipo de medida y por sector).
- N° Incumplimientos en información nutricional /N° UC realizadas x 100 (Totales, por fase, por sector y por medios impresos físicos /web).
- N° MEDIDAS adoptadas/N° Incumplimientos en información nutricional x 100 (Totales, por tipo de medida y por sector).
- N° Incumplimientos declaraciones nutricionales y declaraciones de propiedades saludables/N° UC realizadas x 100 (Totales, por fase, por sector y por medios impresos físicos /web).
- N° MEDIDAS adoptadas/N° Incumplimientos en declaraciones nutricionales y declaraciones de propiedades saludables x 100 (Totales, por tipo de medida y por sector).

De mejora respecto al Programa 2017

- N° Incumplimientos del Programa 2017 que persisten en 2018 /N° UC realizadas por incumplimientos sin corrección del 2017 x 100 (Totales, por fase y por sector).

ANEXO

Cuestionario de valoración

Departamento:		Fecha:	
DATOS DE IDENTIFICACION DE LA EMPRESA			
EMPRESA INSPECCIONADA			
Razón social:		RGSEAA/ REM :	
Domicilio:			
Fase de la cadena:	Fabricante:	Envasador:	Cadenas alimentación:
Sector:			
EMPRESA RESPONSABLE DE LA INFORMACION (diferente a la inspeccionada)			
Nombre o razón social:		RGSEAA/ REM .	
Domicilio:			
DATOS DEL PRODUCTO			
DENOMINACION DE VENTA:			
ENVASADO : SI NO			
INFORMACION EN LA PAGINA WEB DE LA EMPRESA : SI NO			
VALORACION DE LA INFORMACION ALIMENTARIA (Medios impresos físicos)			
INFORMACIÓN GENERAL Y ESPECÍFICA CON REPERCUSION EN SEGURIDAD ALIMENTARIA (1)	C	I	NP
Cumple las condiciones especiales de conservación, en caso necesario (Artículo 9 y 25 del Rgto 1169/2011)			
Se indica la fecha de caducidad (Art 24 del Rgto 1169/2011) según el tipo de alimento			
Se indica el modo de empleo, en caso necesario (Artículo 9 y 27 del Rgto 1169/2011)			
Se presentan las menciones obligatorias adicionales (anexo III del Rgto 1169/2011), en su caso para: -Alimentos que contengan ácido glicirrónico o su sal de amonio -Alimentos con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos -Bebidas con un contenido elevado de cafeína o alimentos con cafeína añadida			
ETIQUETADO DE ADITIVOS, ENZIMAS Y AROMAS ALIMENTARIOS	C	I	NP
Están autorizados para el alimento (Capítulo II y Anexos II y III Rgto 1333/2008, y Anexo I del Rgto 1334/2008)			
Cumple la información de requisitos específicos exigidos en Rgto 1169/2011 para alimentos con edulcorantes (art 10 y Anexo III)			
Se indican las menciones para determinados colorantes (art.24 y Anexo V del Rgto Nº 1333/2008)			
Se presentan las menciones cuando contienen polioles y aspartamo o sal de aspartamo-acesulfamo (anexo III del Rgto 1169/2011)			
ETIQUETADO DE ALÉRGENOS	C	I	NP
Los alimentos que tengan un ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el Anexo II del Rgto nº 1169/2011, lo declaran conforme al art.9 y el art 21			
Aunque se encuentren declarados aparecen destacados en la lista de ingredientes mediante una composición tipográfica distinta (art 21)			
Los alimentos con las menciones "sin lactosa" o "bajo contenido en lactosa" cumplen con la Nota interpretativa aprobada en Comisión Institucional de la AECOSAN de 30 de septiembre de 2015.			
Los alimentos con las menciones "sin gluten" o "muy bajo en gluten" cumplen con la normativa de aplicación del Anexo del Rgto 828/2014			
Si no hay lista de ingredientes se incluye la palabra «contiene» seguida del nombre de la sustancia o el producto del Anexo II del Rgto 1169/2011 (artº 21).			
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento (UE)1169/2011)	C	I	NP
Incluye la información nutricional (art 9.1.I)			
En los productos exentos de su obligatoriedad (art. 16.3 y Anexo V) ¿la incluyen de manera voluntaria? (art. 36)			
Incluye todos los elementos descritos en los artículos 30, 31, 32, 33, 34 y 35 del Rgto, 32, 33, 34 y 35 del Rgto1169/2011			

DECLARACIONES NUTRICIONALES Y DE PROPIEDADES SALUDABLES (Reglamento (CE) n° 1924/2006)	C	I	NP
CONDICIONES GENERALES PARA TODAS LAS DECLARACIONES			
La información nutricional incluye las sustancias que marca el Rgto 1169/2011 (art. 49)			
La marca (registrada posteriormente a 1 de enero de 2005), o el nombre comercial o una denominación de fantasía utilizada como una declaración, debe ir acompañada de la correspondiente declaración nutricional o de propiedades autorizadas saludables (art. 1.3)			
DECLARACIONES NUTRICIONALES			
Las declaraciones comparativas, se ajustan al art.9.1 del Rgto (CE) n° 1924/2006			
Son las autorizadas en el Anexo del Rgto (CE) n° 1924/2006			
Se ajustan a las condiciones de uso de acuerdo con el Rgto (CE) n° 1924/2006 (Anexo)			
La empresa demuestra el cumplimiento de las condiciones de uso mostradas en la etiqueta conforme al art. 5.1			
DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES			
La declaración está autorizada conforme art. 13 Rgto (CE) n° 1924/2006.			
Se ajusta a las condiciones de uso (art. 13.3)			
Si figura una declaración no autorizada, dicha declaración cumple el art. 7 del Rgto 1169/2011 y con el documento de flexibilidad en la redacción de estas declaraciones (Considerando 29 del Rgto 1169/2011) .			
Si figura una declaración general , va acompañada de una específica autorizada y relacionada, (art 10.3 del Rgto 1924 y Decisión de ejecución de 24 de enero de 2013			
Cuando proceda, la declaración ira acompañada de advertencias y/o restricciones para el consumo seguro, (art. 10.2.d)			
No hacen referencia al ritmo o a la magnitud de la pérdida de peso, ni fomentan el consumo excesivo de un alimento, ni son incoherentes con los principios aceptados en materia de nutrición (art 12).			
VALORACION DE LA INFORMACION ALIMENTARIA (Pagina web)(2)			
	C	I	NP
INFORMACIÓN GENERAL Y ESPECÍFICA CON REPERCUSION EN SEGURIDAD ALIMENTARIA			
ETIQUETADO DE ADITIVOS, ENZIMAS Y AROMAS ALIMENTARIOS			
ETIQUETADO DE ALÉRGENOS			
INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
DECLARACIONES NUTRICIONALES			
DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES			

(1) Información general y específica obligatoria de alimentos con repercusión en seguridad alimentaria, con excepción de las otras menciones obligatorias que de manera particular contempla el programa (aditivos, alérgenos, información nutricional y declaraciones).

(2) Información de la página web de la empresa:

Se indicará correcta (C), incorrecta (I) o NP según la veracidad, o no, de la información suministrada a través de la página web comparada con la información del etiquetado del producto en material impreso.

LEGISLACIÓN BÁSICA GENERAL

REGLAMENTO (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

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

Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal

Reglamento de Ejecución (UE) nº 828/2014 de la Comisión de 30 de julio de 2014 relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos

Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio por el que se aprueba la norma general la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los alimentos en todo aquello que no haya sido expresa o tácitamente derogado.

Real Decreto 640/2006, de 26 de Mayo de 2006 por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios

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

Reglamento(CE) n o 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008 , sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos

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

Reglamento (CE) nº 1924/2006 del parlamento europeo y del consejo de 20 de diciembre de 2006 , relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos

Decisión de ejecución de la Comisión de 24 de enero de 2013, por la que se adoptan directrices para la aplicación de las condiciones específicas relativas a las declaraciones de propiedades saludables establecidas en el artículo 10 del Reglamento (CE) no 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Y cualquier otra información obligatoria prevista en la normativa comunitaria y/o nacional específica aplicable a cada producto.

Tabla IV.II.1.1.: Cumplimiento del programa

DEPARTAMENTO (Indicar el nombre del Departamento):

CUMPLIMIENTO DEL PROGRAMA																			
SECTOR / FASE		UNIDADES DE CONTROL																	
		N° ESTABLECIMIENTOS EXISTENTES						PROGRAMADAS						PROGRAMADAS REALIZADAS					
								ALIMENTOS ENVASADOS			ALIMENTOS NO ENVASADOS			ALIMENTOS ENVASADOS			ALIMENTOS NO ENVASADO		
		F	E	M	F	E	M	F	E	M	F	E	M	F	E	M	F	E	M
Cereales, harinas y derivados																			
Comidas preparadas																			
Bebidas no alcohólicas																			
Huevos y derivados 2017																			
Cereales, harinas y derivados 2017																			
Condimentos y especias 2017																			
Helados 2017																			

Fases: F: Fabricante/Elaborador y E: Envasador (para establecimientos del RGSEAA)- M: Menor (Establecimientos del REM del sector cereales, harinas y derivados y Minoristas - Cadenas e Hipermercados)

- El N° establecimientos existentes serán aquellos inscritos/ autorizados a fecha 1 de enero de 2018.

OBSERVACIONES (Se indicaran las causas por las que no se han cumplido las UC programadas y los motivos de las UC no programadas como: denuncia, seguimiento de NCs detectadas en el programa 2017 o en el 2018, alertas, ...)

Tabla IV.II.1.2.: Incumplimientos alimentos envasados

DEPARTAMENTO (Indicar el nombre del Departamento):														
INCUMPLIMIENTOS EN ALIMENTOS ENVASADOS														
SECTOR/FASE	INFORMACIÓN OBLIGATORIA DEL ETIQUETADO			ADITIVOS			ALÉRGENOS			INFORMACIÓN NUTRICIONAL			DECLARACIONES NUTRICIONALES Y DE PROPIEDADES SALUDABLES	
	F	E	M	F	E	M	F	E	M	F	E	M	F	M
Cereales, harinas y derivados														
Comidas preparadas														
Bebidas no alcohólicas														
Huevos y derivados 2017														
Cereales, harinas y derivados 2017														
Condimentos y especias 2017														
Helados 2017														

Fases: F: Fabricante/Elaborador y E: Envasador (para establecimientos del RGSEAA)- M: Menor (Establecimientos del REM del sector cereales, harinas y derivados y Minoristas - Cadenas e Hipermercados)
Para contabilizar los incumplimientos hay que tener en cuenta que en una UC realizada se pueden registrar hasta 5 incumplimientos, uno por cada aspecto recogido en los objetivos del programa (inf. obligatoria, aditivos, alérgenos, inf. nutricional, declaraciones nutricionales y de prop. Saludables)

OBSERVACIONES

Tabla IV.II.1.3.: Incumplimientos alimentos no envasados

DEPARTAMENTO (Indicar el nombre del Departamento):																
INCUMPLIMIENTOS EN ALIMENTOS NO ENVASADOS																
SECTOR/FASE	INFORMACIÓN OBLIGATORIA DEL ETIQUETADO			ADITIVOS (*)			ALÉRGENOS			INFORMACIÓN NUTRICIONAL			DECLARACIONES NUTRICIONALES Y DE PROPIEDADES SALUDABLES			
	F	E	M	F	E	M	F	E	M	F	E	M	F	E	M	
Cereales, harinas y derivados																
Comidas preparadas																
Bebidas no alcohólicas																
Huevos y derivados 2017																
Cereales, harinas y derivados 2017																
Condimentos y especias)2017																
Helados 2017																

Fases: F: Fabricante/Elaborador y E: Envasador (para establecimientos del RGSEAA)- M: Menor (Establecimientos del REM del sector cereales, harinas y derivados y Minoristas - Cadenas e Hipermercados)
Para contabilizar los incumplimientos hay que tener en cuenta que en una UC realizada se pueden registrar hasta 5 incumplimientos, uno por cada aspecto recogido en los objetivos del programa (inf. obligatoria, aditivos, alérgenos, inf. nutricional, declaraciones nutricionales y de prop. Saludables).

(*) Obligado en los alimentos sin envasar que contengan colorantes enumerados en el anexo V del Reglamento (UE) n.º 1333/2008, sobre aditivos alimentarios

OBSERVACIONES

Tabla IV.II.1.4.: Medidas adoptadas

DEPARTAMENTO (Indicar el nombre del Departamento):												
MEDIDAS ADOPTADAS POR EL CONTROL OFICIAL												
SECTOR	N° PROPUESTAS DE EXPEDIENTE SANCIONADOR		N° SUSPENSIONES DE ACTIVIDAD		N° RETIRADAS DEL MERCADO		N° REQUERIM CORRECCION INCUMPLIM (PLAZO)		N° REVISION APPCC ESTABLECIMIENTO		N° OTRAS MEDIDAS (re Etiquetado,...)	
	UCE	UCNE	UCE	UCNE	UCE	UCNE	UCE	UCNE	UCE	UCNE	UCE	UCNE
Cereales, harinas y derivados												
Comidas preparadas												
Bebidas no alcoholicas												
Huevos y derivados2017												
Cereales, harinas y derivados 2017												
Condimentos y especias 2017												
Helados2017												

De forma inversa a lo que sucede con el registro de los incumplimientos, cada unidad de control en la que se detecten incumplimientos puede conllevar la adopción de una única medida, independientemente del número de incumplimientos detectados (podríamos encontrar que a partir de 1 unidad de control se registran 5 incumplimientos y 1 sola medida adoptada).

UCE: unidad de control de "alimentos envasados" UCNE: unidad de control de "alimentos no envasados".

OBSERVACIONES (especificar las otras medidas tomadas)

BLOQUE II: CONTROL DE LA INFORMACIÓN Y COMPOSICIÓN ALIMENTARIA

II.2.- CONTROL DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS Y DE ALIMENTOS PARA GRUPOS ESPECÍFICOS DE POBLACIÓN

INTRODUCCIÓN

El diseño de este programa sigue los criterios establecidos en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2016-2020, programa “Control de *Complementos Alimenticios*: Notificación, Etiquetado y Composición”, habiendo incorporado al mismo la evaluación de *alimentos para grupos específicos de población*.

Los **Complementos Alimenticios** (CA) son productos alimenticios cuyo fin es complementar la dieta normal, consistentes en fuentes concentradas de nutrientes o de otras sustancias que tengan un efecto nutricional o fisiológico, en forma simple o combinada, comercializados en forma dosificada. Se ha de notificar su puesta en el mercado nacional ante las autoridades competentes. Actualmente, no se encuentran armonizados en su totalidad a nivel del Mercado Único. Ante la ausencia de norma española previa a la entrada en vigor de la Directiva 2002/46/CE, para ingredientes distintos de vitaminas y minerales, aditivos autorizados, nuevos ingredientes alimentarios autorizados, así como para otras sustancias con un efecto nutricional o fisiológico, serán de aplicación los principios de reconocimiento mutuo.

En el caso de los **Alimentos para Grupos Específicos** (AGE), la comunicación de puesta en el mercado nacional es similar a la de los CA, por tanto su gestión y evaluación debe ser abordada de la misma manera. Comprenden las siguientes categorías de alimentos recogidas en el Reglamento (UE) nº 609/2013, de 12 de junio: a) preparados para lactantes y preparados de continuación, b) alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles, c) alimentos para usos médicos especiales y d) sustitutos de la dieta completa para el control de peso. En base a la norma aplicable, se notifican los productos contemplados en los apartados a) y c).

En las evaluaciones realizadas en años anteriores se observan incumplimientos a la normativa por los operadores económicos responsables de la comercialización de complementos alimenticios, fundamentalmente, en lo que respecta a la información alimentaria obligatoria y a las declaraciones nutricionales y/o de propiedades saludables en el etiquetado y publicidad por lo que se requiere mantener el control sobre este tipo de productos. Además en 2018 se va a iniciar en la Comunitat Valenciana, la evaluación de alimentos para grupos específicos de población, concretamente para aquellos notificados por empresas con actividad de distribución dado que hasta la fecha en la Comunitat no existen fabricantes, envasadores ni almacenes, de estos productos.

Por otra parte, y dado el incremento tanto en la oferta como en la venta de alimentos por internet, existe a nivel europeo un *Plan Coordinado comunitario de control de productos alimenticios comercializados por internet*, cuyo objetivo es que los operadores de empresas alimentarias que comercializan sus productos a través de la red y los productos alimenticios que comercializan, cumplan todas las normas comunitarias y nacionales en materia de seguridad alimentaria. Como consecuencia de la aplicación de dicho Plan se ha detectado la presencia de ingredientes, considerados nuevos alimentos/ingredientes alimentarios en CA, que ha dado lugar a diversas alertas. Por todo ello se ha considerado conveniente incluir en este programa otra actividad de control oficial consistente en la búsqueda de ingredientes considerados nuevos alimentos/ingredientes alimentarios en CA, en establecimientos de nuestra comunidad. Tienen la consideración de **Nuevos Alimentos/ Nuevos Ingredientes Alimentarios** (NF) aquellos que no hayan sido consumidos de manera significativa en la Unión Europea antes del 15 de mayo de 1997, recogidos en el Reglamento (CE) nº 258/1997, de 27 de ene-

ro, el cual queda derogado en su totalidad a partir del 1 de enero de 2018 por el Reglamento (UE) 2015/2283, de 25 de noviembre, que será de aplicación obligatoria.

ALCANCE

El control oficial de CA y de AGE se realizará en establecimientos inscritos en el RGSEAA, fabricantes y/o envasadores y/o almacenes y/o distribuidores de la CV, que notifiquen/comuniquen los productos puestos en el mercado nacional y la búsqueda de ingredientes considerados NF en CA se realizará en establecimientos minoristas especializados en la venta al consumidor final de CA y en almacenes que suministran estos productos a las farmacias.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Reducir los riesgos para la salud de la población asociados al consumo de CA y de AGE.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

OE 1: Evaluar la notificación, etiquetado, composición y publicidad de 45 productos, entre CA y AGE, notificados/comunicados por fabricantes y/o envasadores y/o almacenes y/o distribuidores de la CV y seleccionados por la DGSP.

OE 2: Detectar ingredientes considerados NF (sulfato de agmatina (4-aminobutil) guanidina; acacia rigidula, *epidemium grandiflorum* y *hoodia gordonii*) en al menos 15 CA puestos en el mercado, por Departamento de Salud, en 5 establecimientos con actividad de minoristas especializados en la venta de CA y/o almacenes que dispongan de CA para suministro a las farmacias.

OE 3: Comprobar el cumplimiento de establecimientos fabricantes y/o envasadores y/o almacenes y/o distribuidores de la CV respecto a la obligación de notificar la puesta en el mercado de sus productos.

OE 4: Realizar el seguimiento de CA evaluados en 2016 y 2017 en los que se detectaron incumplimientos.

ACTIVIDADES

1. Dirección General de Salud Pública:

▷ Objetivo específico OE 1:

- Seleccionar los CA a evaluar en base al riesgo, teniendo en cuenta, principalmente, los siguientes criterios: sustancias/ingredientes que se declaran en cantidades ubicadas en el límite de consideración como CA o como medicamento; inclusión de menciones preventivas, terapéuticas y curativas de enfermedad; declaraciones nutricionales y/o de propiedades saludables; vitaminas y minerales declarados en cantidades que superan los valores de referencia de EFSA de Upper Level; contenido de principios activos de plantas permitidas por los EEMM; empresas con mayor índice de denuncias, alertas.
- Difundir a los inspectores designados al efecto los informes previos de evaluación de los CA y AGE seleccionados.
- Preparar la plataforma para la cumplimentación de las chek list por parte de los inspectores referentes.
- Dar apoyo a los inspectores designados al efecto en las actuaciones de control oficial.

▷ **Objetivo específico OE 2:**

- Comunicar a las autoridades competentes de otras CCAA ante la detección de CA con ingrediente considerado NF cuyo responsable se encuentre ubicado en dicha CCAA.

▷ **Objetivo específico OE 3:**

- Difusión a los Departamentos de Salud Pública de los listados de la base de datos nacional de productos notificados/comunicados en la CV por los operadores económicos de sus Departamentos de Salud.

2. Departamentos de Salud Pública:

- Cumplimentar el Formulario de Control Oficial que corresponda según su autocontrol, indicando en el apartado de Observaciones la mención “Programa de control de Complementos Alimenticios y de Alimentos para Grupos Específicos”.
- Cumplimentar acta de inspección en caso de requerimientos, incoación de expediente sancionador, inmovilización cautelar de los productos, SCIRI.
- Cumplimentar las chek list elaboradas al efecto por la DGSP (Anexo) en la plataforma informática creada por la DGSP. Se cumplimentará uno por producto en el que queda descrita su situación a final de año.

▷ **Objetivo específico OE 1:**

- Evaluar, por parte de los inspectores designados al efecto, la notificación, etiquetado, composición y publicidad (tanto si realiza venta como no) de los CA y de AGE, seleccionados por la DGSP, siguiendo lo establecido en el Procedimiento P11-ASA de “*Notificación/comunicación de puesta en el mercado nacional y evaluación de Complementos Alimenticios y de Alimentos para Grupos Específicos*” y en la “Guía para el control oficial de etiquetado y composición en Complementos Alimenticios”.
- Llevar a cabo el seguimiento para verificar las acciones correctoras adoptadas por la empresa ante los incumplimientos detectados.

▷ **Objetivo específico OE 2:**

- Detectar nuevos ingredientes alimentarios no autorizados en CA, por lo que su venta o comercialización es ilegal:
 - sulfato de agmatina (4-aminobutil) guanidina: derivado del aminoácido arginina. Puede figurar también la agmatina en sus diferentes sales, por ejemplo sulfato de agmatina (agmatina, guanidina sulfato, sulfato de la agmatina, sulfato de la guanidina). Se publicita como antidepresivo, para aumentar la masa muscular y como adelgazante.
 - acacia rigidula: nombre botánico de una planta, comúnmente se llama Chaparro prieto, vachellia rigidula y, en inglés, Blackbrush acacia. Se oferta como producto adelgazante.
 - epidemium grandiflorum: nombre botánico de una planta, comúnmente se llama hierba de cabra en celo, hierba de cabra excitada y, en inglés, barrenwort o bishop’s mitre. Se oferta como afrodisiaco, vasodilatador o potenciador sexual.
 - hoodia gordonii: nombre botánico de una planta, también denominado hoodia cactus. Se publicita como adelgazante o saciante por producir pérdida de peso.

▷ **Objetivo específico OE 3:**

- Comprobar que, las empresas del alcance de su Departamento de Salud, todos los CA y los AGE que comercialicen bajo su razón social (nombre y dirección) estén notificados/comunicados.

▷ **Objetivo específico OE 4:**

- Llevar a cabo el seguimiento de las no conformidades detectadas en los productos evaluados en los años 2016 y 2017.

Medidas a adoptar

- CA y AGE no notificados, establecimiento que no dispone de autorización sanitaria para el desarrollo de su actividad: requerimiento con plazo de 5-7 días, transcurrido el cual si no han notificado los productos o no han comunicado la actividad en el RGSEAA/REM se incoará expediente sancionador.
- CA considerado por la AEMPS como medicamento: retirada del canal de comercialización procediendo a su inmovilización cautelar, SCIRI.
- NC detectadas en la evaluación: requerimiento con plazo para subsanación, transcurrido el cual si no subsanan se incoará expediente sancionador.
- CA con ingrediente considerado NF no autorizado: retirada del canal de comercialización hasta que esté autorizado como NF en base a la normativa en vigor procediendo a su inmovilización cautelar, SCIRI.
- Concentraciones de vitaminas y minerales superiores a los niveles de ingesta admisible de EFSA, la planta se encuentra en listado de plantas prohibidas del Compendio EFSA: comunicación del hecho al operador económico, SCIRI.

EVALUACIÓN E INDICADORES

EVALUACIÓN

Los Departamentos de Salud Pública remitirán a la DGSP:

Antes del **6 de julio de 2018**, las tablas de evaluación IV.II.2.1 a 4, que incluirán las actividades realizadas en el **primer semestre** del año.

Antes del **23 de noviembre de 2018** las tablas de evaluación IV.II.2.1 a 4, que incluirán las actividades realizadas **en el año** y las chek list de CA, a fin de elaborar el informe anual de este programa.

En la Tabla IV.II.2.2, se tendrá en cuenta que los incumplimientos relativos a etiquetado general, etiquetado específico, información nutricional y declaraciones nutricionales y de propiedades saludables se contabilizarán en la misma casilla ("etiquetado general y específico").

INDICADORES:

OE1

Nº unidades de control programadas realizadas / Nº unidades de control programadas (totales, por actividades y fases) X 100

OE2

Nº incumplimientos / Nº de unidades de control realizadas (totales, por tipo, por actividades y fases) X 100

OE3

Nº Medidas adoptadas (totales y desglosado por tipo y actividades) / Nº incumplimientos (Totales, por tipo y por actividades) X 100

OE4

Nº de establecimientos que cumplen con las notificaciones de puesta en el mercado de sus productos /Nº de establecimientos programados X 100

OE5

Nº de unidades de control con incumplimientos que persisten de la evaluación del 2016 y 2017 / Nº de unidades de control con incumplimientos en 2016 y 2017 (totales, por actividades y fases) x 100.

TABLAS DE EVALUACIÓN

Departamento:

Fecha cumplimentación:

Tabla IV.II.2.1: Cumplimiento del programa de control de CA y de AGE

CONTROL DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS: NOTIFICACIÓN, ETIQUETADO Y COMPOSICIÓN															
Cumplimiento del programa															
Nº UNIDADES DE CONTROL															
AÑO	PROGRAMADAS					PROGRAMADAS REALIZADAS					NO PROGRAMADAS REALIZADAS				
	F	E	A	D	M	F	E	A	D	M	F	E	A	D	M
2018															
2017															
2016															

CONTROL DE ALIMENTOS PARA GRUPOS ESPECÍFICOS: NOTIFICACIÓN, ETIQUETADO Y COMPOSICIÓN															
Cumplimiento del programa															
Nº UNIDADES DE CONTROL															
AÑO	PROGRAMADAS					PROGRAMADAS REALIZADAS					NO PROGRAMADAS REALIZADAS				
	F	E	A	D	M	F	E	A	D	M	F	E	A	D	M
2018															
2017															
2016															

F: Fabricante E: Envasador A: Almacenista distribuidor D: Distribuidor sin depósito (se incluyen los importadores sin depósito) M: Minorista

Una unidad de control (UC) se corresponde con el control oficial de un producto notificado. El control oficial de otro producto notificado debido a cambios en la razón social y/o composición cualitativa o cuantitativa se computará como otra UC.

Tabla IV.II.2.2: Incumplimientos detectados en el control de CA y de AGE

CONTROL DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS: NOTIFICACIÓN, ETIQUETADO Y COMPOSICIÓN															
Incumplimientos por los operadores económicos															
AÑO	NOTIFICACIÓN					ETIQUETADO GENERAL Y ESPECÍFICO					COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO				
	F	E	A	D	M	F	E	A	D	M	F	E	A	D	M
2018															
2017															
2016															

CONTROL DE ALIMENTOS PARA GRUPOS ESPECÍFICOS: NOTIFICACIÓN, ETIQUETADO Y COMPOSICIÓN															
Incumplimientos por los operadores económicos															
AÑO	NOTIFICACIÓN					ETIQUETADO GENERAL Y ESPECÍFICO					COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO				
	F	E	A	D	M	F	E	A	D	M	F	E	A	D	M
2018															
2017															
2016															

Se contabilizan los incumplimientos por UC, no por establecimientos.

El número de incumplimientos será igual o inferior al número de UC realizadas. En una UC realizada se pueden registrar hasta 3 incumplimientos, uno para cada uno de los aspectos enumerados.

Si en una UC se acumulan varios incumplimientos de un mismo tipo se contabilizarán sólo una vez.

Cada UC con incumplimiento genera la adopción de medidas de acuerdo con los procedimientos establecidos.

Tabla IV.II.2.3: Medidas adoptadas ante incumplimientos en CA y en AGE

CONTROL DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS: NOTIFICACIÓN, ETIQUETADO Y COMPOSICIÓN									
Medidas adoptadas									
AÑO	Nº PROPUESTAS DE APERTURA DE EXPEDIENTE	Nº SUSPENSIÓN DE ACTIVIDAD	Nº ALERTAS GENERADAS	Nº RETIRADAS DEL MERCADO	Nº REQUERIM CORRECCION INCUMPLIM	Nº REVISION APPCC ESTABLEC	MUESTREO Y ANÁLISIS	Nº NOTIFICACION A OTRA AACC	Nº OTRAS MEDIDAS
2018									
2017									
2016									

CONTROL DE ALIMENTOS PARA GRUPOS ESPECÍFICOS: NOTIFICACIÓN, ETIQUETADO Y COMPOSICIÓN									
Medidas adoptadas									
AÑO	Nº PROPUESTAS DE APERTURA DE EXPEDIENTE	Nº SUSPENSIÓN DE ACTIVIDAD	Nº ALERTAS GENERADAS	Nº RETIRADAS DEL MERCADO	Nº REQUERIM CORRECCION INCUMPLIM	Nº REVISION APPCC ESTABLEC	MUESTREO Y ANÁLISIS	Nº NOTIFICACION A OTRA AACC	Nº OTRAS MEDIDAS
2018									
2017									
2016									

El nº de medidas adoptadas tendrá un valor inferior o igual al nº de incumplimientos dentro del mismo tipo de medida adoptada, excepto en el caso de “otras medidas” donde el número podrá ser superior al número de incumplimientos.

Tabla IV.II.2.4: Otra información sobre el control de CA y de AGE

CONTROL DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS: NOTIFICACIÓN, ETIQUETADO Y COMPOSICIÓN
Otra información
1. Si no se ha cumplido el programa, factores que han contribuido a ello:
2. Unidades de control no programados realizados:
Motivos para la realización de controles no programados:
3. Iniciativas especiales de control:
Describir las iniciativas especiales de control:
4. Otras medidas:
Describir las medidas que se han adoptado bajo el término "otras medidas":
5. Observaciones:

CONTROL DE ALIMENTOS PARA GRUPOS ESPECÍFICOS: NOTIFICACIÓN, ETIQUETADO Y COMPOSICIÓN
Otra información
1. Si no se ha cumplido el programa, factores que han contribuido a ello:
2. Unidades de control no programados realizados:
Motivos para la realización de controles no programados:
3. Iniciativas especiales de control:
Describir las iniciativas especiales de control:
4. Otras medidas:
Describir las medidas que se han adoptado bajo el término "otras medidas":
5. Observaciones:

ANEXO

Chek-list complementos alimenticios

DATOS DEL TÉCNICO EVALUADOR			
Nombre del técnico evaluador:			
Departamento:			
Fecha de cumplimentación:			
DATOS RELATIVOS A LA NOTIFICACIÓN DE LOS CA FABRICADOS Y/O ENVASADOS Y/O ALMACENADOS Y/O DISTRIBUIDOS POR LA EMPRESA			
Razón social de la empresa:			
Actividad de la empresa:			
Fabricante	Envasador	Almacén	Distribuidor
			Minorista
	SI	NO	NP
Es responsable de la notificación de sus productos			
¿Los productos notificados coinciden con el listado de la base de datos nacional?			
En caso negativo, ¿se le ha requerido para que notifique la puesta en el mercado nacional de los productos no notificados?			
¿Hay productos notificados no contemplados en el listado?			
¿Hay productos del listado que han dejado de comercializar?			
DATOS RELATIVOS A LA EVALUACIÓN DEL PRODUCTO NOTIFICADO			
El producto evaluado corresponde a Unidad de Control Programada 2018: SI NO			
Tipo de Unidad de Control No Programada: Denuncias Alertas Seguimiento NC (evaluaciones de años anteriores) Otros			
Unidad de Control No Programada: Seguimiento de NC: Evaluación inicial se realizó en el año: 2016 2017			
Nombre comercial:			
Marca:			
Forma de presentación:			
	SI	NO	NP
La etiqueta con la que se comercializa el producto coincide con la presentada en la notificación			
Dispone de prospecto			
PARÁMETROS A EVALUAR			
ETIQUETADO GENERAL			
	C	NC	NP
Denominación del alimento: arts. 9.1.a), 17, anexo VI Rgto. 1169/2011; art. 5.2 RD 1487/2009			
Lista de ingredientes: arts. 9.1.b), 18, 19, 20, anexos VI y VII Rgto. 1169/2011			
Ingredientes alergénicos o intolerantes: arts. 9.1.c), 21 y anexo II Rgto. 1169/2011			
Cantidad de determinados ingredientes: arts. 9.1.d), 22, anexo VIII Rgto. 1169/2011			
Cantidad neta: arts. 9.1.e), 23, anexo IX Rgto. 1169/2011			
Fecha de duración mínima/ fecha de caducidad: arts. 9.1.f), 24, anexo X Rgto. 1169/2011			
Condiciones especiales de conservación y de uso: arts. 9.1.g), 25 Rgto. 1169/2011			
Nombre o razón social y dirección del responsable: arts. 8, 9.1.h) Rgto. 1169/2011			
País de origen o lugar de procedencia, en su caso: arts. 9.1.i), 26 Rgto. 1169/2011			
Modo de empleo, en su caso: arts. 9.1.j), 27 Rgto. 1169/2011			
Grado alcohólico, en su caso: arts. 9.1.k), 28, anexo XII Rgto. 1169/2011			
Menciones obligatorias adiciones: art. 10, anexo III Rgto. 1169/2011			
Información voluntaria: arts. 36, 37 Rgto. 1169/2011			

Aspectos información alimentaria: arts. 12, 13, 15, 16 Rgto. 1169/2011			
Lote: art. 12 RD 1334/1999			
Requisito lingüístico: art. 18 RD 1334/1999; art. 15 Rgto. 1169/2011			
Información adicional en colorantes: art. 24, anexo V Rgto. 1333/2008			
ETIQUETADO ESPECÍFICO			
	C	NC	NP
Real Decreto 1487/2009: art. 5.5 y art. 6			
INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
	C	NC	NP
Obligatoria: art. 6 RD 1487/2009			
Voluntaria: sección 3 Rgto. 1169/2011			
Valores declarados: art. 7 RD 1487/2009; art. 31 Rgto. 1169/2011			
DECLARACIONES NUTRICIONALES Y/O DE PROPIEDADES SALUDABLES			
	C	NC	NP
Principios generales: art. 3 Rgto.1924/2006			
Condiciones generales: art. 5 Rgto.1924/2006			
Declaraciones nutricionales autorizadas: capítulo III Rgto.1924/2006			
Declaraciones de propiedades saludables autorizadas: capítulo IV Rgto.1924/2006, Decisión 24 enero 2013			
Flexibilidad de las declaraciones: considerando 29 Rgto.1924/2006			
Declaraciones saludables no autorizadas: art. 12 Rgto.1924/2006			
Declaraciones saludables pendientes: art. 28 Rgto.1924/2006			
Otras menciones: arts. 5.3 y 5.4 RD 1487/2009; art. 7 Rgto. 1169/2011; art. 4 RD 1907/1996			
COMPOSICIÓN			
	C	NC	NP
Vitaminas y minerales: Real Decreto 1487/2009 y modificaciones			
Nuevos alimentos autorizados: Rgto. 258/1997; Rgto. 2015/2283			
Aditivos y aromas autorizados: Rgto. 1333/2008 y Rgto. 1334/2008			
Catálogo Novel Food			
Listado de plantas de EEMM			
Listado de sustancias de EEMM			
Compendio de EFSA			
Lista QPS			
WEB DE LA EMPRESA SOBRE EL PRODUCTO EVALUADO			
	C	NC	NP
Etiquetado general			
Etiquetado específico			
Información nutricional			
Declaraciones nutricionales y/o de propiedades saludables			
Composición del producto			

DATOS RELATIVOS AL PRODUCTO PUESTO A LA VENTA			
DETECCIÓN DE NUEVOS ALIMENTOS NO AUTORIZADOS			
	Si	No	
Sulfato de agmatina (4 amino butil) guanidina			
Acacia rigidula			
Epidemium grandiflorum			
Hoodia gordonii			

LEGISLACIÓN BÁSICA

Reglamento (UE) nº 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

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

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

Reglamento (CE) nº 1334/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aromas.

Reglamento (CE) nº 1924/2006, del Parlamento Europeo y del consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.

Decisión de ejecución de la Comisión de 24 de enero de 2013, por la que se adoptan directrices para la aplicación de las condiciones específicas relativas a las declaraciones de propiedades saludables establecidas en el artículo 10 del Reglamento (CE) nº 1924/2006, del Parlamento Europeo y del Consejo.

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

Real Decreto 867/2008, de 23 de mayo, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria específica de los preparados para lactantes y de los preparados de continuación, y modificaciones posteriores.

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

Real Decreto 490/1998, de 27 de marzo, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria específica de los alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad y modificaciones posteriores.

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

Reglamento Delegado (UE) 2016/128 de la Comisión, de 25 de septiembre de 2015, que complementa el Reglamento (UE) nº 609/2013 en lo que respecta a los requisitos específicos de composición e información aplicables a los alimentos para usos médicos especiales.

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

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

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

Reglamento (CE) nº 1925/2006, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos.

Reglamento (CE) nº 258/1997, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de enero de 1997, sobre nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios.

Reglamento (UE) 2015/2283, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de noviembre, relativo a los nuevos alimentos.

BLOQUE II: CONTROL DE LA INFORMACIÓN Y COMPOSICIÓN ALIMENTARIA

II.3.- EVALUACIÓN Y FOMENTO DE LA CALIDAD NUTRICIONAL DE LA OFERTA ALIMENTARIA EN CENTROS ESCOLARES 2016-2019

INTRODUCCIÓN

La salud y el bienestar de la población en edad escolar están profundamente condicionados por el tipo de alimentación recibida y el mantenimiento de un peso saludable.

A través de la Encuesta de Nutrición de la Comunitat Valenciana 2010-2011 se observa que en la población infantojuvenil de la Comunitat Valenciana, el 25,6% presenta un exceso de peso, siendo esta proporción superior en el sexo masculino que en el femenino. Un 16,8% de los chicos tiene sobrepeso y un 11,7% es obeso. En el caso de las chicas, estas cifras se sitúan en un 15,7% y 7,1%, respectivamente. Además, se ha detectado que solo un 10,5% de la población infantojuvenil sigue las recomendaciones de consumo diario de frutas, verduras y hortalizas. Por ello, el IV Plan de Salud de la Comunidad Valenciana (2016-2020) establece como Objetivo 5.3 “Garantizar y promover una alimentación saludable. Fomentar una alimentación saludable y mejorar la calidad de las actuaciones dirigidas a la protección de la salud del consumidor frente a los peligros asociados al consumo de alimentos” y expone acciones diversas para alcanzar dicho objetivo.

La Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, establece medidas especiales dirigidas al ámbito escolar (Art. 40) relacionadas con la calidad de los menús, la obligación de proporcionar información al respecto a los responsables de los comensales y la obligatoriedad (cuando la condiciones lo permitan) de facilitar menús especiales al alumnado con alergias o intolerancias alimentarias, diagnosticadas por especialistas. Asimismo establece la prohibición de venta de alimentos y bebidas con un alto contenido en ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, sal y azúcares, si bien estos contenidos deberán ser establecidos reglamentariamente. También declara estos centros espacios protegidos de la publicidad.

La Ley 10/2014, de 29 de diciembre, de la Generalitat, de Salud de la Comunitat Valenciana, en el artículo 59, define la salud escolar como el conjunto de programas y actividades dirigidos a la educación para la salud y la conservación y fomento de la salud física, psíquica y social del escolar en los centros docentes no universitarios de la Comunitat Valenciana. Establece que las acciones en materia de salud escolar exigen la actuación coordinada de los departamentos competentes en materia de sanidad y educación. Asigna a la conselleria con competencias en materia de sanidad la planificación, dirección, coordinación y, en su caso, la difusión de las actividades y programas dirigidos al cuidado y mejora de la salud escolar así como diversas funciones entre las que se encuentra la vigilancia y control higiénico-sanitario de los alimentos y del personal de los comedores escolares y el asesoramiento y la determinación, en su caso, de los requisitos mínimos que deben reunir los menús alimenticios de los comedores escolares.

La Guía de los menús en los comedores escolares (GMCE-CV), desarrollada por una comisión mixta entre Conselleria de Cultura, Educación y Deporte y la Conselleria de Sanidad en 2007, que ofrece recomendaciones para mejorar la calidad nutricional de los menús servidos a escolares de 3 y más años de edad, está siendo revisada para su adecuación a la situación actual.

Por otra parte, el Decreto de fomento de una alimentación saludable y sostenible en el ámbito de las Administración de la Generalitat, pendiente de publicación, tiene por objeto fomentar una alimentación saludable

y sostenible, e impulsar la incorporación de alimentos de proximidad, de temporada y de producción ecológica, en el ámbito de la restauración colectiva pública. Asimismo se regulará la venta y servicio de alimentos y bebidas en establecimientos y centros públicos y se establece que los servicios de restauración colectiva dependientes de las Administraciones Públicas o de centros concertados, garantizarán una oferta de menús saludables que tendrán como base la Dieta Mediterránea.

En la Comunitat Valenciana hay en la actualidad más de 1500 comedores escolares sujetos a vigilancia por los inspectores de seguridad alimentaria en cumplimiento con lo establecido en la reglamentación europea y los planes y programas nacionales y autonómicos que la desarrollan.

Los resultados de las evaluaciones llevadas a cabo en el curso 2016-2017 permiten conocer aspectos relacionados con la información dada a las familias, el cumplimiento de las recomendaciones sobre raciones de grupos de alimentos, la presencia de alimentos de proximidad y de productos ecológicos en los menús y la oferta de alimentos a través de máquinas expendedoras de alimentos y bebidas.

Por todo ello se da continuidad al Programa de Evaluación y Fomento de la Calidad Nutricional de la Oferta Alimentaria en Centros Escolares para el curso 2017-2018.

En el curso 2016-2017 se incorporó al programa el control de los centros escolares privados y concertados cuya vigilancia es competencia del Ayuntamiento de València, en aplicación del Convenio marco de colaboración entre la Generalitat, a través de la Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública y l'Ajuntament de València para el establecimiento de las bases de colaboración en materia de salud.

En el ANEXO 3 se presenta la planificación para el curso 2017-2018.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Garantizar la calidad de la oferta alimentaria de centros escolares de la Comunitat Valenciana.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Evaluar la oferta alimentaria de los comedores escolares en relación con el servicio de comidas variadas, equilibradas y adaptadas a las necesidades de cada grupo de edad.

Conocer la oferta de productos de venta de proximidad en relación con el Plan de Salud de la Comunitat Valenciana.

Conocer la oferta de productos ecológicos en relación con el Plan de Salud de la Comunitat Valenciana.

Verificar la conformidad en cuanto a accesibilidad de las MEAB con la estrategia NAOS.

Verificar cumplimiento en cuanto a publicidad de las MEAB con la estrategia NAOS.

Conocer la oferta alimentaria de las MEAB.

ALCANCE

Comedores escolares para alumnos de educación primaria (de 6 a 12 años) y educación secundaria obligatoria (de 12 a 16 años) ubicados en la Comunitat Valenciana, de cualquier titularidad, con o sin cocina propia.

ACTIVIDADES

Verificar que los comedores escolares disponen de programación mensual de los menús, con descripción de los platos clara y detallada.

Verificar (en visita de control oficial) que el menú servido coincide con el ofertado.

Verificar la adecuación de los menús mensuales a las recomendaciones de raciones alimentarias de la GMCE CV (por grupos de alimentos) y a las establecidas en la estrategia NAOS.

Comprobar (en visita de control oficial), la oferta de alimentos de venta de proximidad.

Comprobar (en visita de control oficial), la oferta de alimentos de producción ecológica.

Verificar (en visita de control oficial), la ausencia de MEAB en zonas de acceso al alumnado de educación primaria.

Verificar (en visita de control oficial) que las MEAB no presentan publicidad que pueda inducir a la selección de determinados alimentos y bebidas.

Recabar información de la oferta alimentaria de las MEAB accesibles al alumnado (en visita de control oficial).

EVALUACIÓN

Nº centros que disponen de programación mensual de menús/Nº centros programados para ser evaluados X 100 (por departamento).

Nº centros con menús evaluados/Nº centros programados para ser evaluados X 100.

Nº centros que sirven el menú programado/Nº centros con menús evaluados X 100.

Nº centros que incluyen en su oferta alimentos de venta de proximidad/Nº centros con menús evaluados X 100.

Nº centros que incluyen en su oferta alimentos de producción ecológica /Nº centros con menús evaluados X 100.

Nº centros cuyos menús cumplen las recomendaciones de raciones alimentarias (por grupos de alimentos) de la GMCE CV/Nº centros evaluados X 100.

Nº centros que informan de forma clara y detallada a las familias, tutores o responsables de los comensales/Nº centros con menús evaluados X 100. (Criterio 50% y 75%)

Si N° menús diarios con descripción clara y detallada al menos en el 50% de los menús/N° menús evaluados x 100 es $\geq 50\%$: “Sí”

Si N° menús diarios con descripción clara y detallada $\geq 75\%$ /N° menús evaluados x 100 es $\geq 75\%$: “Sí”

Características de los menús en los comedores escolares⁵⁹.

N° centros que en su menú incluyen un mínimo de cuatro raciones de fruta fresca a la semana Indicador/N° centros evaluados X 100 (2.1.1 (19)).

N° centros que en su menú incluyen al menos cuatro raciones de verdura a la semana/N° centros evaluados X 100 (2.1.2 (20)).

N° centros que en su menú incluyen al menos una ración de legumbres a la semana X 100 (2.1.3 (21)).

N° centros que en su menú incluyen al menos una ración de pescado a la semana X 100 (2.1.4 (22)).

N° centros que en su menú incluyen como máximo una ración de platos precocinados a la semana X 100 (2.1.4 (22)).

N° centros que cumplen las recomendaciones de ubicación y publicidad para MEAB.

N° centros con MEAB en zonas con acceso el alumnado de Educación Infantil, Primaria/N° centros evaluados X 100.

N° centros con MEAB con publicidad externa que pueda inducir a la selección de determinados alimentos y bebidas /N° centros evaluados X 100.

N° centros escolares de los que se ha recabado información de la oferta alimentaria de las MEAB/n° centros con MEAB X 100.

ANEXOS

⁵⁹ Evaluación y seguimiento de la Estrategia NAOS: conjunto mínimo de indicadores

- ANEXO 1. Cuestionario de evaluación de la oferta alimentaria en comedores escolares
- ANEXO 2. Denominación y código del departamento de salud
- ANEXO 3. Planificación 2017-2018
- ANEXO 4. Esquema del desarrollo del programa
- ANEXO 5. Modelo de informe

ANEXO 1. Cuestionario de evaluación de la oferta alimentaria en comedores escolares

PARTE A

Fecha de visita de inspección (dd/mm/aa)							
Nombre y apellidos del inspector:						Código Departamento(*)	
DATOS DEL CENTRO ESCOLAR							
CÓDIGO CENTRO ESCOLAR:							
Nombre del Centro Escolar:				Nº REM/RGSEAA:			
Nivel educativo:		Primaria				Secundaria	
Provincia:				Municipio:			
Titularidad:		Pública				Privada	
						Concertada	
Número de alumnos matriculados:							
Número de alumnos que utilizan servicio de comedor:							
SERVICIO DE COMEDOR							
Gestión:		Propia				Externalizada o contratada	
						Mixta	
Empresa de servicio de comidas (en su caso):				Nº RGSEAA:			
Tipo de servicio de comidas:		Catering				Cocina <i>in situ</i>	
¿Se proporciona la programación mensual a las familias, tutores o responsables de los comensales? (Indicar vía) ☐ Soporte papel ☐ Formato digital				Sí		No	
¿Se proporciona orientación con menús para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía?				Sí		No	
¿Se proporciona, en los menús, información complementaria sobre composición nutricional (energía y macronutrientes)?				Sí		No	
¿El centro dispone de menús especiales por motivos de salud (alergias, intolerancias, diabetes,...)?				Sí		No	

Si la respuesta a la pregunta anterior es afirmativa: número de menús servidos diariamente				
¿El centro dispone de menús especiales por razones culturales, religiosas, etc.?	Sí		No	
Si la respuesta a la pregunta anterior es afirmativa: número de menús servidos diariamente				
¿El centro se abastece de productos vegetales de venta de proximidad?	Sí		No	
¿El centro se abastece de alimentos de producción ecológica?	Sí		No	
Si la respuesta a la pregunta anterior es afirmativa, ¿qué tipo de productos? Vegetales ☐ Huevos ☐ Carne ☐ Lácteos ☐ Otros ☐ Especificar:				
¿Utilizan alimentos precocinados?	Sí		No	
Si la respuesta a la pregunta anterior es afirmativa, ¿qué tipo de productos? Patatas fritas ☐ Croquetas ☐ Canelones, lasaña, etc. ☐ Pizzas ☐ Rebozados, empanados (pescados, carne, etc.) ☐ Otros ☐				
¿El menú servido el día de la visita de inspección presenta características similares al programado?	Sí		No	
Si la respuesta a la pregunta anterior es NO, indicar a qué plato afecta: Primer plato ☐ Segundo plato ☐ Postre ☐				
SERVICIO DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (MEAB)				
¿El centro dispone de MEAB?	Sí		No	
¿Están debidamente identificadas? ⁶⁰	Sí		No	
¿Están ubicadas en zonas de acceso al alumnado de Educación primaria?	Sí		No	

⁶⁰ Indica, de forma claramente legible y fácilmente visible, en la parte exterior de la máquina, el nombre y dirección de la persona o empresa responsable del abastecimiento y mantenimiento de las mismas.

¿Presentan publicidad externa que pueda inducir a la selección de determinados alimentos y bebidas?	Sí		No	
OFERTA DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS				
PRODUCTOS OFERTADOS	Nº ESPACIOS OCUPADOS			
Aguas envasadas				
Bebidas refrescantes con azúcares				
Bebidas refrescantes sin azúcares				
Bebidas isotónicas				
Bebidas energéticas				
Leche				
Productos lácteos (leches fermentadas, yogures, batidos)				
Frutas				
Zumos de frutas				
Bebidas vegetales (de soja, almendra, avena, chufa,...)				
Bebidas de zumos de frutas u hortalizas con leche				
Frutos secos				
Cereales/barritas				
Rosquilletas o similares				
Bollería/pastelería/galletas				
Patatas fritas y productos de aperitivo				
Chicles, Golosinas, Chocolates, Caramelos,...				
Ensaladas				
Sopas frías (gazpacho, salmorejo, ...)				

Sándwiches/Bocadillos	
Alimentos de producción ecológica	

PARTE B

Referente/s (Nombre y apellidos)					
Menú del mes de:	Febrero ☐ Mayo ☐ Otro ☐ Identificar.....				
OFERTA ALIMENTARIA DE LOS MENÚS					
¿La descripción de los menús es clara y detallada, al menos en el 50%?		Sí		No	
¿La descripción de los menús es clara y detallada, al menos en el 75%?		Sí		No	
¿Las raciones alimentarias <u>mensuales</u> se adecuan a las recomendaciones de raciones alimentarias de la GMCE CV?					
	Verduras y hortalizas	Sí		No	
	Cereales	Sí		No	
	Patatas	Sí		No	
	Legumbres	Sí		No	
	Carnes	Sí		No	
	Pescado	Sí		No	
	Precocinados	Sí		No	
	Frituras	Sí		No	
	Huevos	Sí		No	
	Salsas	Sí		No	
	Lácteos	Sí		No	
Fruta fresca	Sí		No		

Fruta en conserva y otros	Sí		No	
El menú incluye un mínimo de cuatro raciones de fruta fresca a la <u>semana</u>	Sí		No	
El menú incluye un mínimo de cuatro raciones de verdura a la <u>semana</u>	Sí		No	
El menú incluye un mínimo de una ración de legumbres a la <u>semana</u>	Sí		No	
El menú incluye un mínimo de una ración de pescado a la <u>semana</u>	Sí		No	
El menú incluye un máximo de una ración de platos precocinados a la <u>semana</u>	Sí		No	

ANEXO 2. Denominación y código del departamento de salud

DEPARTAMENTO DE SALUD	CÓDIGO
VINARÒS	BNC
CASTELLÓ	CAS
LA PLANA	
VALENCIA (CIUDAD)	VAL-00
SAGUNT	VAL04
VALÈNCIA - CLÍNIC - MALVARROSA	VAL05
VALÈNCIA - ARNAU DE VILANOVA - LLÍRIA	VAL06
MANISES	MAN
REQUENA	UTI
VALÈNCIA - HOSPITAL GENERAL	TOR
VALÈNCIA - LA FE	ALZ07
VALÈNCIA - DOCTOR PESET	ALZ10
LA RIBERA	ALZ11
GANDIA	GAN
DÉNIA	DEN
XÀTIVA - ONTINYENT	XAT
ALCOI	ALC
LA MARINA BAIXA	BND
ALACANT - SANT JOAN D'ALACANT	ALA
ALACANT - HOSPITAL GENERAL	
ELDA	ELD
ELX - HOSPITAL GENERAL	ELX
ELX - CREVILLENT	
ORIHUELA	ORI
TORREVIEJA	

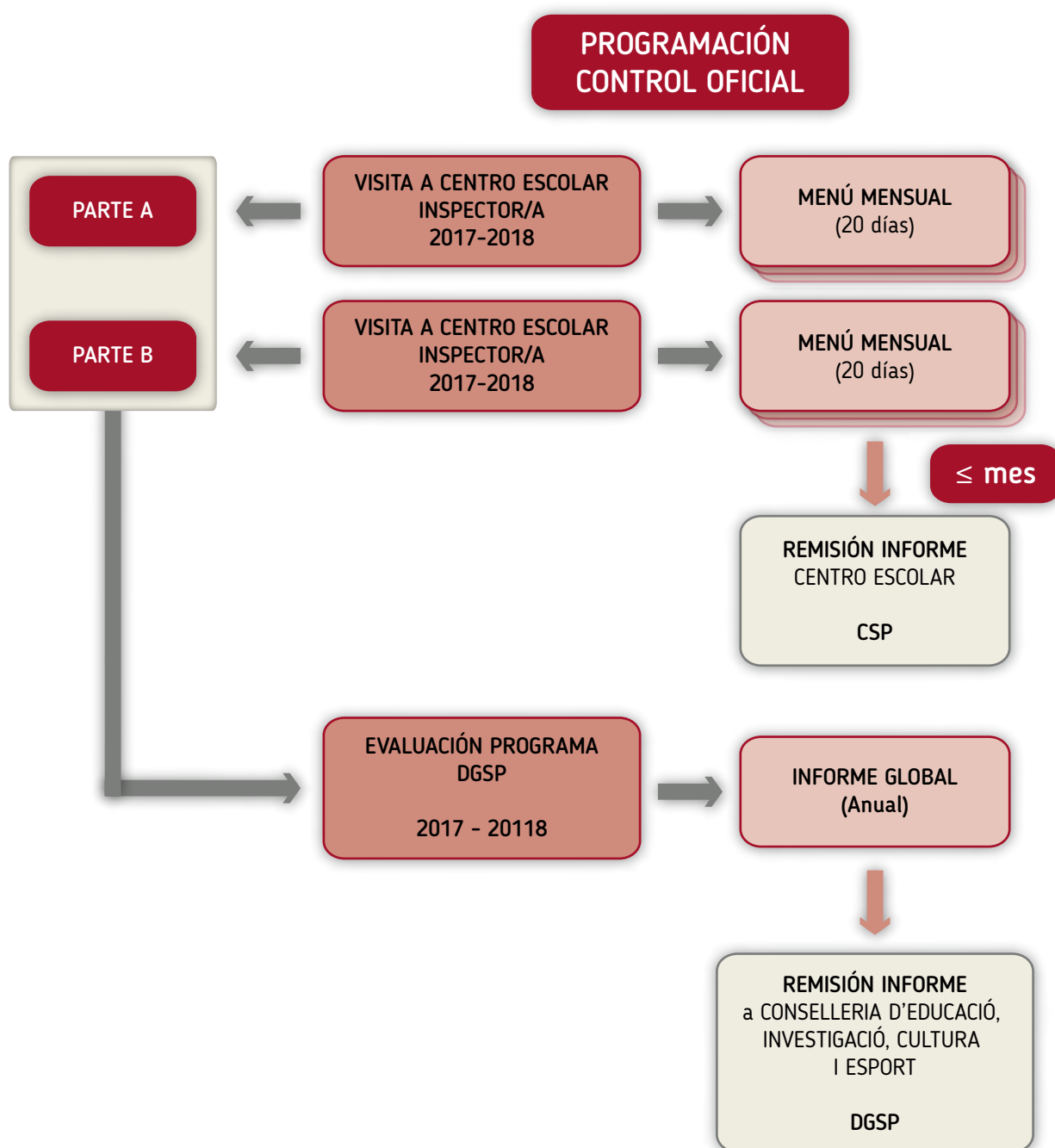
ANEXO 3. Planificación 2017-2018

go del Departamento de Salud	Comedores Escolares (educación primaria y secundaria obligatoria)	Comedores escolares a evaluar en el curso 2017-2018
Total	1555	518
BNC	27	9
CAS	157	52
VAL 00	247	82
VAL04	66	22
VAL05	35	12
VAL06	116	39
UTI	19	6
TOR	63	21
ALZ07	28	9
ALZ10	18	6
ALZ11	93	31
GAN	59	20
DEN	59	20
XAT	76	25
ALC	46	15
BND	56	19
ALA	125	42
ELD	49	16
ELX	75	25
ORI	77	26

Fuente: GIS 6/10/2016

VAL 00: GIS 4/10/2017

ANEXO 4. Esquema del desarrollo del programa



ANEXO 5. Modelo de informe

(...)

Tras la revisión de la programación del menú ofertado el mes de ... de 201... y comparando con las recomendaciones establecidas por la Guía de los Menús en los Comedores Escolares de la Comunitat Valenciana, Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública, a continuación se presentan observaciones que pueden resultar de interés:

- Déficit en el número de raciones ofertadas de ...
- Exceso en el número de raciones ofertadas de ...

Para su subsanación se aconseja:

- Aumentar la presencia de raciones de... (... raciones/20 días).
- Aumentar la presencia de raciones de... (... raciones/20 días).
- Disminuir la presencia de raciones de... (...raciones/20 días).

A fin de ajustarse al calendario real lectivo, las raciones se adecuaran de manera proporcional en los meses que contengan servicio de menú distinto de 20 días.

(En su caso, se incorporarán orientaciones para mejorar la información a las familias respecto a la naturaleza y composición de los platos, información complementaria sobre composición nutricional (energía y nutrientes) y sugerencias para cenas).

La correspondencia del menú servido el día de la visita de inspección con el menú programado fue satisfactoria/insatisfactoria.

En relación con la oferta alimentaria de las máquinas expendedoras de alimentos y bebidas, atendiendo a lo expuesto en la Ley 17/2011 de Seguridad alimentaria y nutrición y en el Plan de Salud de la Comunidad Valenciana 2016-2020, informamos que:

- Respecto a aspectos de accesibilidad y publicidad, se cumplen/ no se cumplen los requisitos.
- (En su caso: Se ofertan alimentos con alto contenido en azúcares (bebidas refrescantes) y grasas saturadas (bollería), incumplimiento que debe ser subsanado).

(...)

BLOQUE III: CONTROL DE RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS

III.1.- VIGILANCIA SANITARIA DE LOS ALIMENTOS

III.2.- PROGRAMA DE INVESTIGACIÓN DE RESIDUOS

III.3.- CONTROL DE ANISAKIS

III.4.- VERIFICACIÓN DEL CONTROL MICROBIOLÓGICO DE CANALES DE UNGULADOS Y AVES

**III.5.- PROGRAMA CONTROL DE RESISTENCIAS ANTIMICROBIANAS
EN BACTERIAS ZONÓTICAS Y COMENSALES (AMR)**

PROGRAMACIÓN DE LA TOMA DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS

La toma de muestras y análisis de alimentos y productos alimentarios se distribuye entre los Programas que constituyen este bloque, en la siguiente tabla se refleja el número de muestras planificadas.

	BLOQUE III : PROGRAMAS	Nº MUESTRAS
1	Vigilancia Sanitaria de Alimentos	5429
2	Investigación de residuos en animales y productos de origen animal (PNIR)	2339
3	Control de Anisakis	387
4	Verificación del control microbiológico de canales de ungulados y aves	500
5	Control de resistencias antimicrobianas en bacterias zoonóticas y comensales (AMR)	35
	TOTAL	8690

BLOQUE III: CONTROL DE RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS

III.1.- VIGILANCIA SANITARIA DE LOS ALIMENTOS

INTRODUCCIÓN

El Reglamento (CE) 178/2002 hace recaer la responsabilidad de garantizar alimentos seguros sobre las empresas alimentarias en todas las etapas de la producción, transformación y distribución de alimentos bajo su control.

Por su parte, los estados miembros están obligados al seguimiento y la verificación del cumplimiento por parte de las empresas alimentarias de las normas orientadas en particular a prevenir, eliminar o reducir a niveles aceptables los riesgos que amenazan directamente o a través del medio ambiente a las personas y animales.

El Programa de Vigilancia Sanitaria de Alimentos permite abordar el control oficial de los productos alimenticios en la Comunidad Valenciana de acuerdo con los principios generales establecidos por el Reglamento (CE) 882/2004, es decir, basándose en los riesgos y con la frecuencia apropiada, mediante la planificación de las actividades de toma de muestras y análisis de alimentos.

Los laboratorios de control oficial proporcionan el principal soporte analítico del programa y su actividad se desarrolla en un marco de aseguramiento de la calidad y de acreditación de los procedimientos analíticos.

Siguiendo los principios del control oficial, las actuaciones del Programa de Vigilancia Sanitaria de Alimentos, se dirigen a las diferentes fases de la cadena alimentaria: producción, fabricación, importación, almacenamiento, transporte y comercio.

Por otra parte el Reglamento 852/2004 obliga a los establecimientos a implantar sistemas de autocontrol y el Reglamento 2073/2005 establece criterios microbiológicos que deberán tener en cuenta para elaborar y verificar sus planes de autocontrol. El control de los criterios de seguridad alimentaria y de higiene de los procesos nos permitirá verificar la efectividad de sus sistemas de autocontrol.

El Reglamento (CE) 1831/2003 fija el contenido máximo de determinados contaminantes en diferentes productos alimenticios, quedando establecida la obligatoriedad de su control, que se aborda desde el subprograma de Investigación y Control de Contaminantes en Productos Alimenticios.

Los controles derivados del Reglamento 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal, se abordan desde el subprograma de Investigación y Control de Residuos en Productos Alimenticios.

Por otra parte, se establecen Programas Específicos para la investigación de peligros emergentes, cumplimiento de Recomendaciones comunitarias, aplicación de normativas específicas, etc.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Reducir la exposición de la población a los peligros biológicos, químicos o físicos asociados al consumo de alimentos y susceptibles de poner en riesgo la salud de la población.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- 1) Actualizar la exposición de la población valenciana a la presencia de residuos y contaminantes abióticos en alimentos, al objeto de identificar tendencias y posibles cambios en los niveles de exposición de la población.
- 2) Evaluar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con los contenidos de peligros químicos y biológicos en alimentos y determinar su prevalencia en los mismos.
- 3) Optimizar los recursos sanitarios y las actuaciones de control oficial en relación a la toma de muestras, de forma que esta no sea inferior al 95% de lo planificado, en todos los subprogramas de la programación anual.

ESTRUCTURA

La estructura del Programa responde a la necesidad de atender, desde el control oficial, a los diferentes tipos de peligros en cada una de las fases de la cadena alimentaria, teniendo en cuenta las limitaciones impuestas por la disponibilidad de recursos analíticos.

Se plantean actuaciones fundamentalmente en tres niveles o fases de la cadena de elaboración y comercialización de alimentos:

- fase de elaboración/envasado: en la que se distingue entre establecimientos industriales y establecimientos menores, estos últimos con un ámbito de distribución más restringido.
- fase de almacenamiento y distribución.
- fase minorista: dirigida, preferentemente, a las cadenas de alimentación y minoristas especializados.

En cada fase se priorizará la vigilancia analítica atendiendo a criterios de impacto tales como: establecimientos con mayores niveles de producción, y/o distribución (ej.: los que suministran a las grandes cadenas de alimentación); resultado de anteriores actuaciones de control; etc.

Por otra parte se tienen en consideración los distintos Reglamentos (Contaminantes, residuos de plaguicidas, etc.) y Recomendaciones de la UE (programas específicos) y en base a estos criterios el Programa se organiza en los siguientes subprogramas:

A. Investigación y Control de peligros biológicos en Alimentos elaborados/envasados en la Comunidad Valenciana:

A1. Investigación y Control Sanitario de Alimentos en **Industrias de transformación.**

A2. Investigación y Control Sanitario de Alimentos en **Establecimientos menores de elaboración.**

B. Investigación y Control de peligros biológicos en Alimentos comercializados en la Comunidad Valenciana.

B1. Investigación y Control Sanitario de Alimentos en **almacenes de distribución.**

B2. Investigación y Control Sanitario de Alimentos en **cadenas de alimentación y minoristas especializados.**

C. Investigación y Control de peligros específicos

C.1. Organismos modificados genéticamente.

C.3. Materiales en contacto con los alimentos:

C.3.1. Investigación y control del contenido de determinados derivados epoxídicos (BADGE y BFDGE) en materiales en contacto con alimentos.

C.3.2. Investigación y control del nivel de migración en materiales y objetos plásticos en contacto con alimentos:

Migración global.

Migración específica: Metales en materiales plásticos para contacto en alimentos

Migración específica: aminas aromáticas primarias.

Migración específica: etilenglicol y dietilenglicol.

Migración específica: Formaldehído en objetos de melanina.

Migración específica: Plastificantes y fotoiniciadores.

Migración específica: Bisfenol A.

C.3.3. Investigación y control del nivel de migración de plomo y cadmio en materiales y objetos cerámicos en contacto con alimentos.

C.4. Acrilamida.

C.5. Control de intolerancias y alergias alimentarias.

C.6. Retardantes de Llama Bromados (BFRs).

D. Investigación y Control de Contaminantes en Productos Alimenticios:

D.1. Nitratos en productos alimenticios.

D.2. Contenido de micotoxinas en productos alimenticios.

D.3. Contenido de metales en productos alimenticios.

D.4. Contenido de 3-monocloropropanodiol (3-MCPD) en productos alimenticios.

D.5. Contenido de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas.

D.6. Hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAPs).

D.8. Contenido de melamina.

D.9. Toxinas vegetales inherentes.

E. Investigación y Control de Residuos en Productos Alimenticios:

E.1. Vigilancia de Residuos en Productos Vegetales.

E.3. Programa Coordinado: de Control de residuos de plaguicidas en alimentos.

E.4. Programa Coordinado: Control de residuos de plaguicidas en productos de alimentación infantil.

F. Investigación y Control de Aditivos:

F.1. Investigación y control sanitario en establecimientos que fabrican aditivos.

F.2. Investigación y control sanitario del uso de aditivos en productos alimentarios: muestreo en industrias de transformación.

F.3. Investigación y control sanitario del uso de aditivos en productos alimentarios: muestreo en comercio minorista.

G. Estudio de la evolución de la presencia de determinados peligros biológicos y/o químicos en productos alimentarios.

ORGANISMOS ACTUANTES

Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Laboratorios de Salud Pública de la Dirección General de Salud Pública, Centros de Salud Pública de los Departamentos de Salud, Laboratorios de Salud Pública, Laboratorio Municipal de València, Laboratorio Agroalimentario y Servicios de inspección.

ACTIVIDADES

A continuación se exponen las actividades a realizar por cada uno de los organismos actuantes:

A) Actividades a realizar por la Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Laboratorios de salud Pública

A.1.- Servicio de planificación y análisis alimentario

- 1.-** Priorización de los peligros a controlar, alimentos a muestrear, fases de la cadena y determinación del número de muestras en base a la metodología establecida en el punto III.3 del documento PCOCA 2018 sobre aspectos generales de la planificación, que se pueden resumir en:
 - 1.1.-** Elección de los peligros a controlar en base a la legislación, recomendaciones, bibliografía.
 - 1.2.-** Selección de la medida del riesgo: caracterización del riesgo (cociente de riesgo, % población en riesgo, prevalencia de enfermedades transmitidas por alimentos, etc.)
 - 1.3.-** Selección de los alimentos a analizar para cada peligro en base a bibliografía, contribución de los alimentos a la ingesta, y teniendo en consideración las notificaciones del SCIRI (sistema coordinado de intercambio rápido de información), y los resultados de años anteriores.
 - 1.4.-** Determinación del número de muestras a tomar para cada peligro alimento en función de la cartera de servicios de los laboratorios de salud pública.
 - 1.5.-** Definición de los sectores y actividades alimentarias objeto de actuación en función del censo de establecimientos, el riesgo sanitario asociado a la actividad de los establecimientos y la población de destino.
- 2.-** Establecimiento de criterios para calificar la conformidad de las muestras analizadas, en función de los valores de referencia recogidos en la normativa alimentaria.
- 3.-** Asignación de muestras a cada Departamento de Salud.
- 4.-** Evaluación de los resultados.
- 5.-** Determinación de niveles de exposición de la población a contaminantes a través de la dieta, en función de los resultados analíticos y el consumo de alimentos.
- 6.-** Gestión de la carpeta VISA del Portal de Seguridad Alimentaria. En ella se incluirán las instrucciones, guías o documentación de contenido científico que se considere útil para el correcto desempeño del programa y se publicará el programa VISA, actualizándolo en el caso de que a lo largo del año se produzcan modificaciones sustanciales. No obstante, las incidencias que supongan cambios en el número de las muestras asignadas a cada subprograma se reflejarán exclusivamente en la aplicación informática ISSA.

A.2.- Servicio de gestión del riesgo alimentario

- 1.-** Seguimiento de la gestión de los diferentes Departamentos de Salud en relación con las actuaciones derivadas de muestras no aptas.
- 2.-** Comunicación al Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información y /o a otras CCAA u

Organismos cuando proceda, de la detección de peligros en muestras alimentarias.

3.- Evaluación de las actuaciones del control oficial (CSP) ante muestras no aptas.

4.- Implementar el Procedimiento P24-ASA de Gestión de Muestras No Aptas.

A.3- Unidad de gestión de laboratorios de salud pública

1.- Acordar, junto con la sección de planificación y evaluación del riesgo alimentario, y teniendo en cuenta la disponibilidad real de los laboratorios, los contenidos del Programa de Vigilancia Sanitaria (número de muestras, parámetros y matrices a analizar).

2.- Establecer las cantidades mínimas de muestra para realizar los análisis y, en su caso, condiciones de transporte de las muestras al laboratorio.

3.- Remitir a los CSP y a la sección de planificación y análisis los calendarios de toma de muestras.

4.- Coordinar las actividades de los laboratorios de salud pública y el laboratorio municipal de València, necesarias para la ejecución del programa.

5.- Informar a los CSP y a la sección de planificación y análisis de las incidencias producidas en la toma de muestras y/o la ejecución de los análisis sí como la emisión de los informes.

6.- Facilitar información sobre laboratorios acreditados para llevar a cabo, en caso de que sea necesario, los análisis dirimentes.

B) Actividades a realizar por los Centros de Salud Pública

1. Planificación y distribución del número de muestras asignado.

La planificación de la toma de muestras se realizará de acuerdo con los criterios establecidos en el Reglamento (CE) 882/2004 y en el Programa de Vigilancia Sistemática, lo que determinará la frecuencia de muestreo, permitiendo una valoración adecuada de la industria, en su caso, y de los productos elaborados.

Los responsables de las Unidades de Seguridad Alimentaria distribuirán el número de muestras asignado para cada actividad entre los establecimientos ubicados en su Departamento, en función del censo y teniendo en cuenta los siguientes criterios de priorización:

CRITERIOS DE PRIORIZACIÓN EN LA SELECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PARA LLEVAR A CABO LA TOMA DE MUESTRAS
1.- Establecimientos con actividades y productos señalados en el Programa de Vigilancia Sanitaria
2.- Producción / ámbito de distribución
3.- Establecimientos en los que no se ha tomado muestra en los tres años anteriores
4.- Establecimientos con no conformidades tipo II/III que afecten a la seguridad del producto o con muestras no aptas en los años anteriores.
5.- Otros que, a criterio del CSP, resulten oportunos.

2. Elaboración del calendario anual de recepción de muestras.

Los Centros de Salud Pública (CSP) revisarán el calendario de toma de muestras propuesto por los Laboratorios de control oficial para verificar su adecuación a la actividad de los establecimientos alimentarios. En cualquier caso debe tenerse en cuenta:

- a) la elaboración estacional (ej.: almazaras, bodegas, turroneos u otros)
- b) la idoneidad de los días para la toma de muestras en productos como horchatas, comidas preparadas en centros escolares, etc., según el tipo de analítica solicitada.
- c) el tipo de muestreo: prospectivo o reglamentario.

Cuando deban realizarse ajustes sobre la planificación inicial por cambios en el censo de establecimientos, dichas modificaciones se comunicarán al Servicio de planificación y análisis que se encargará de actualizarlo en la aplicación informática ISSA.

3. Verificación de la calidad de la toma de muestras y registro en la aplicación informática ISSA.

Previamente al envío de la muestra al laboratorio, el Centro de salud Pública verificará:

- a) Que el producto tomado coincide con el que se ha programado.
- b) La correcta aplicación de los planes de muestreo en base a la legislación y lo señalado en el Programa:
 - nº de unidades y cantidad suficiente de producto para llevar a cabo las determinaciones analíticas programadas (muestreo por atributos),
 - nº y tamaño de muestras elementales adecuado al tamaño del lote (muestreo para determinación de contaminantes y residuos) etc.
 - Que las diferentes unidades tomadas pertenecen al mismo lote.
- c) Que la muestra está bien identificada y correctamente acondicionada para el transporte, en recipientes adecuados según los parámetros a analizar.
- d) Que el Acta de toma de muestras está debidamente cumplimentada, incluyendo la información adicional que se señala en el programa para cada producto.

Cuando una muestra no cumpla estos criterios, si es posible se subsanará antes de remitirla al laboratorio y si esto no es posible deberá tomarse de nuevo, previo acuerdo con el laboratorio. Si todo es correcto la muestra se registrará en ISSA, introduciendo en la aplicación toda la información recogida en el Acta.

4. Remisión de las muestras al laboratorio.

El Centro de Salud Pública se asegurará de que las muestras se envían en condiciones adecuadas y sin tiempo de demora al laboratorio designado para el análisis.

5. Recepción de resultados analíticos:

Calidad de los datos. Cuando el CSP reciba los resultados analíticos se comprobará que el boletín analítico cumple con los parámetros establecidos en el Programa. Si se observara cualquier incidencia, se cumplimentará la Hoja de Reclamación del Laboratorio correspondiente (Formato A.3. del Anexo Protocolo Notificación Incidencias), y se notificará a la mayor brevedad a esta Dirección General y al Laboratorio de Salud Pública que haya emitido dicho informe. Cuando las analíticas se realicen en el Laboratorio Agroalimentario de la Comunidad Valenciana, se notificará únicamente a la DGSP.

6. Calificación de las muestras.

A partir de los resultados analíticos, en base a los valores de referencia recogidos en la legislación y teniendo en cuenta la incertidumbre analítica, se calificará en la aplicación ISSA como “apto” o “no apto” cada uno de los parámetros analizados y la muestra en su conjunto. En el caso de productos y parámetros para los que, habiéndose establecido planes de muestreo, se haya tomado una muestra simple, la referencia para calificar las muestras serán los valores correspondientes a “M”.

Cuando las muestras se tomen en fabricantes/envasadores/ importadores, todos los resultados analíticos se comunicarán al respectivo establecimiento donde se tomó la muestra. Si la toma de muestras se realiza en almacenes o minoristas se notificarán los resultados no aptos siguiendo el procedimiento de Gestión de muestras no aptas.

7. Actuaciones del control oficial ante la detección de muestras no aptas.

El Reglamento 2073/2005 sobre criterios microbiológicos distingue entre criterios de higiene del proceso y aquellos de seguridad alimentaria que implican actuaciones diferentes por parte del control oficial y de los operadores económicos; asimismo, existen parámetros químicos para los que la legislación establece límites que no pueden superarse y otros para los cuales, independientemente de que se deba tender a reducir su presencia, la norma sólo tiene un carácter de recomendación o no se han fijado aún valores máximos concretos.

El CSP, ante la detección de una muestra no apta, llevará a cabo las actuaciones de control establecidas en el Procedimiento P24-ASA de gestión de muestras no aptas en función del peligro detectado y el tipo de muestreo (prospectivo o reglamentario) realizado.

8. Remisión a la unidad de sanciones en su caso.

9. Evaluación y seguimiento de la actividad de Inspectores.

C) Actividades a realizar por los Laboratorios de control oficial

1. Elaboración, junto con los Centros de Salud Pública, del calendario anual de recepción de muestras. En especial, cuando se programen muestras reglamentarias deberá acordarse el día concreto de remisión de la muestra al laboratorio. Asimismo se tendrá en cuenta la información suministrada por los CSP acerca de si el producto tiene una elaboración estacional o reducida a días concretos de la semana.

2. Cuando el laboratorio reciba las muestras **comprobará que cumplen con los requisitos establecidos en el Programa.** Si se observara cualquier incidencia, se notificará a la mayor brevedad al Centro de Salud Pública y a la Sección de laboratorios de la Subdirección General de Seguridad Alimentaria y laboratorios de Salud Pública, siguiendo el formato A4 (Anexo: Protocolo Notificación de Incidencias).

3. Análisis de las muestras. Cuando para la realización de un ensayo exista más de un procedimiento normalizado de trabajo, el laboratorio utilizará el procedimiento indicado por el cliente y en caso de que éste no especifique el procedimiento concreto a utilizar se seguirán los criterios que se detallan a continuación:

- a) Se utilizarán preferentemente métodos automatizados sobre métodos manuales, utilizándose los manuales como método alternativo.
- b) Cuando se decida la utilización del método alternativo se justificará dejando constancia de ello en la hoja de trabajo.

En el informe de ensayo se indicará el procedimiento utilizado.

Las cepas de *Salmonella* se serotificarán en el LSPV y en el LSPA. Además, cuando se detecte en una muestra la presencia de *Salmonella spp.*, *Listeria monocytógenes* o *Campylobacter spp.*, se remitirá la cepa al LSPV para su genotipificación.

4. Se señalarán aquellos parámetros cuyo resultado incumpla los límites legalmente establecidos.

5. Emisión del correspondiente boletín analítico respetando el tiempo de respuesta establecido en el Programa. En el caso de muestras reglamentarias: ante una muestra inicial No apta, el resultado se notificará de inmediato al CSP, por teléfono y mediante la emisión de un boletín analítico provisional que se remitirá vía correo electrónico.

6. Análisis contradictorio y/ dirimente. El 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 agro-alimentaria, establece en el artículo 16 el procedimiento a seguir para la realización de las pruebas periciales analíticas, con modalidades específicas de actuación para productos perecederos y en caso de grave riesgo para la salud pública.

Si, ante un ejemplar inicial con resultado no apto, el operador económico decide solicitar la realización del análisis contradictorio, este se llevará a cabo:

- **Producto perecedero:** de acuerdo con el art. 16.7.a) del RD 1945/1983 podrá concurrir en el plazo de **2 días hábiles desde la notificación**, asistido de perito de parte, al laboratorio donde se practicó la prueba inicial⁶¹. Si la muestra se tomó en el Fabr./envasador/importador, el operador económico aportará el ejemplar para el contradictorio.

Dependiendo de la vida útil que le quede al producto, o bien se hará primero el contradictorio y si fuera necesario a continuación se realiza el dirimente por otro perito nombrado por la administración, o en caso de que no haya tiempo suficiente, se realizarán contradictorio y dirimente a la vez (este último también por otro perito diferente del que realizó la prueba inicial).

- **Producto NO perecedero:** en este caso es de aplicación el art. 16.3 por lo que el operador económico puede designar un perito para realizar el análisis contradictorio, bien en:
 - un laboratorio acreditado de su elección (plazo de **8 días hábiles** para notificarlo a la administración). En este caso deberá remitir el resultado analítico a la administración en el plazo máximo de 1 mes.
 - en el laboratorio donde se practicó la prueba inicial (plazo de **5 días hábiles**).

⁶¹ No obstante, si el interesado se compromete a aportar el resultado analítico en el mismo plazo que se obtendría si el análisis se realiza en el LSP, podrá hacerlo en otro de su elección siempre que esté acreditado.

D) Actividades a realizar por los inspectores

1.- Realizar la toma de muestras de acuerdo con el procedimiento P09-ASA de Toma de Muestras de Control Oficial y las instrucciones del programa, así como los planes de muestreo establecidos por la legislación⁶² y las directrices del CODEX Alimentarius⁶³ en lo que respecta a las condiciones de muestreo, acondicionamiento de la muestra y transporte al laboratorio. Además, cuando se trate de muestras reglamentarias, se tendrá en cuenta lo establecido en el Real Decreto 1945/1983 por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agro-alimentaria.

La toma de muestras se ha programado “prospectiva” o “reglamentaria” atendiendo al grado de acreditación de los laboratorios de control oficial y a la vida útil de los productos y a la fase de la cadena, según se indica a continuación:

Muestreo prospectivo:

- a) Establecimientos de elaboración/envasado/importación del producto:
 - Productos muy perecederos
 - Parámetros no acreditados
- b) Almacenes y comercio minorista:
 - Todos los productos tomados en estas fases de la cadena.

Muestreo reglamentario:

- a) Establecimientos de elaboración/envasado/importación del producto: Cuando se determinen parámetros para los que el laboratorio se halla acreditado y se trate de:
 - Productos perecederos (cuya vida útil permita la realización de, al menos, el análisis inicial y el contradictorio) o
 - Productos no perecederos

Cada muestra reglamentaria constará de 3 ejemplares (para el análisis inicial, contradictorio y dirimente) y a su vez, cada ejemplar estará formado por el nº de unidades o de muestras elementales que especifique el correspondiente plan de muestreo. Si no existe en la legislación un plan de muestreo definido para un parámetro, la muestra estará conformada por una unidad, con un peso/volumen suficiente para llevar a cabo las determinaciones analíticas programadas. El peso mínimo para cada analítica se señala en los diferentes subprogramas y fichas de toma de muestras.

Cumplimentación del acta de toma de muestras. Se señalará:

- a) El subprograma al que pertenecen las muestras.
- b) En su caso, se dejará constancia en el apartado de observaciones de que se ha aplicado el plan de muestreo establecido en la legislación para el parámetro y producto a analizar (indicando la normativa aplicada), señalando además y el apartado “N” el nº de unidades o muestras elementales

⁶² Excepciones: muestras prospectivas de comidas preparadas tomadas en Comedores escolares, de escuelas infantiles, Turísticos, de centros de atención a mayores, y establecimientos de comidas para llevar. No obstante, si como resultado de incumplimientos en esa muestra se debe proceder a la toma de muestra reglamentaria, ésta se realizará teniendo en cuenta el plan de muestreo establecido para ese parámetro en la normativa correspondiente.

⁶³ CODEX ALIMENTARIUS: Directrices generales sobre muestreo. CAC/GL 50-2004

tomadas y en el caso de estas últimas, el peso/volumen de cada muestra elemental, lo que junto con el peso del lote (en muestras para contaminantes y residuos) permite verificar que el muestreo efectuado es correcto.

Ejemplo: muestra de especias para determinar micotoxinas. Peso lote 100 kg. De acuerdo con la legislación específica, para este tamaño de lote deben tomarse 10 muestras elementales con las que formar una muestra global de 1 kg. Cada muestra elemental pesará en este caso 100 g, lo que se indicará en Acta de la siguiente forma:

	Nº muestras elementales	Peso muestra elemental
N = Nº UNIDADES / Nº MUESTRAS ELEMENTALES	10	x 100g

Cuando el muestreo es por atributos (ej.: parámetros microbiológicos) basta con indicar el nº de unidades tomadas que conforman el plan de muestreo.

- c) En caso de productos envasados al consumidor final se registrarán en Acta los datos obligatorios del etiquetado, con objeto de que si se detectan parámetros anómalos se pueda notificar correctamente.
- d) Además se anotarán aquellos datos adicionales (tipo de envase, método de conservación, especie, etc.) que figuran en las fichas de los subprogramas correspondientes para cada tipo de producto. Esta información es esencial para la correcta cumplimentación de los informes que se envían periódicamente a la autoridad europea de seguridad alimentaria. Si no puede obtenerse algún dato se consignará claramente como “desconocido”.
- e) Si se trata de una toma de muestras programada con carácter reglamentario:
 - Fabric. / Envasador/importador del producto: el ejemplar para el análisis contradictorio se deja en poder del operador económico y los otros 2 se llevan al LSP, marcando la casilla correspondiente del Acta de toma de muestras reglamentaria.
 - El ejemplar para el análisis contradictorio queda en poder del establecimiento, por tratarse de fabricante, envasador o marquista del producto, con la obligación de conservarla en perfecto estado para su posterior utilización en prueba contradictoria, si fuera necesario. La desaparición, destrucción o deterioro de dicho ejemplar se presumirá maliciosa, salvo prueba en contrario. Los otros dos ejemplares de la muestra quedan en poder Inspector.

En productos perecederos se marca además la de Información al interesado.

INFORMACIÓN AL INTERESADO

Cuando del resultado del análisis inicial se deduzcan infracciones podrá realizar, si lo desea, el análisis contradictorio asistido de Perito de parte. En caso de producto perecedero (art. 16.7.a), dicho análisis se realizará, en la fecha que se señale al efecto al notificarle el resultado y en el mismo laboratorio en el que se practicó la prueba analítica inicial.

Los ejemplares inicial y dirimente se llevarán al laboratorio encargado de realizar el análisis inicial. No obstante, cuando el producto sea NO PERECEDERO, el ejemplar dirimente puede ser custodiado en el

CSP siempre que disponga de un emplazamiento adecuado. En el caso de que deba ser utilizado para dirimir el resultado analítico, el CSP lo remitirá al Laboratorio acreditado que se decida en cada caso y que será distinto del que ha llevado a cabo el análisis inicial.

2.- Realizar las actividades de control oficial derivadas del resultado de una muestra “no apta” (según el Procedimiento para la gestión de muestras no Aptas).

3.- Verificar las acciones correctoras llevadas a cabo por los establecimientos.

EVALUACIÓN

Con periodicidad anual se realizará un análisis de resultados en relación a:

- nº de muestras programadas
- nº de muestras analizadas
- nº de determinaciones químicas realizadas
- nº de determinaciones microbiológicas realizadas
- nº total de determinaciones
- nº de muestras no aptas
- nº de actas remitidas a procedimiento sancionador
- nº de otras medidas adoptadas

Se evaluarán los siguientes indicadores:

INDICADOR	EXPRESIÓN
Grado de cumplimiento	$(\text{n}^\circ \text{ muestras analizadas} / \text{n}^\circ \text{ muestras programadas}) \times 100$
Grado de no conformidad	% de muestras no aptas - Por subprograma - Por parámetro - Por sector/grupo de producto
Actualización de la exposición de la población valenciana a determinados contaminantes	Informe valores exposición actualizados al año correspondiente
Número de medidas adoptadas ante muestras no aptas	Nº por tipo de medida adoptada

PROGRAMACIÓN TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS VISA 2018

PROGRAMACIÓN VIGILANCIA SANITARIA 2018		
Código	SUBPROGRAMA	Nº MUESTRAS PROGRAMADAS
A1	Investigación y Control Sanitario de Alimentos en Industrias de Transformación	715
A2	Investigación y Control Sanitario de Alimentos en Establecimientos menores de elaboración.	1278
B1	Investigación y Control Sanitario de Alimentos en almacenes de distribución.	122
B2	Investigación y Control Sanitario de Alimentos en cadenas de alimentación y minoristas especializados.	463
C1	Organismos modificados genéticamente	74
C3	Materiales en contacto con los alimentos (MECAs)	103
C4	Acrilamida	32
C5	Control de intolerancias y alergias alimentarias	223
C6	Retardantes de llama bromados (BFRs)	24
D1	Nitratos en productos alimenticios	56
D2	Contenido de micotoxinas en productos alimenticios	152
D3	Contenido de metales en productos alimenticios	236
D4	Contenido de 3-monocloropropanodiol (3-MCPD) en productos alimenticios	20
D5	Contenido de dioxinas y PCBs	140
D6	Hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAPs)	68
D8	Contenido de melamina	8
D9	Toxinas vegetales inherentes	20
E1	Vigilancia de Residuos en Productos Vegetales	578
E3	Programa Coordinado: de Control de residuos de plaguicidas en alimentos	55
E4	Programa Coordinado: Control de residuos de plaguicidas en productos de alimentación infantil	5
F1	Investigación y control sanitario en establecimientos que fabrican aditivos	40
F2	Investigación y control sanitario del uso de aditivos en productos alimentarios: muestreo en industrias de transformación.	458
F3	Investigación y control sanitario del uso de aditivos en productos alimentarios: muestreo en comercio minorista	485
G	Estudio de la evolución de la presencia de determinados peligros biológicos y/o químicos en productos alimentarios	74
TOTAL		5429

MUESTRAS POR SUBPROGRAMA, SECTORES Y PRODUCTOS

SUBPROGRAMAS DE CONTROL DE RIESGOS BIOLÓGICOS: A1, A2, B1, B2							
Actividad	Producto	N° muestras					Determinaciones
		Total	A1	A2	B1	B2	
Sala de despiece de carne de ave (A1) Carnicería, Carnicería-salchichería, Carnicería-charcutería (A2) Comercio minorista (cadenas) (B2)	Carne fresca de aves de corral	74	27	32	--	15	S. enteritidis S. typhimurium
Elaboración de preparados de carne y carne picada (A1) Comercio minorista (cadenas) (B2)	Carne picada ave consumo cocinado y preparados de carne de ave para consumo cocinado	74	27	23	--	24	- Aerobios mesófilos (solo A1,A2) - E. coli (solo A1,A2) - Salmonella
Elaboración de preparados de carne y carne picada (A1) Carnicería-salchichería (A2) Carnicería-charcutería (A2) Comercio minorista (cadenas) (B2)	Carne picada: Especies distintas a aves, para consumo crudo/ cocinado. Y Preparados de carne de especies distintas a aves, para consumo crudo / cocinado	74	20	34	--	20	- Salmonella - Aerobios mesófilos (solo A1,A2) - E. coli (solo A1,A2) -E. coli stec/O157 (solo A1,A2)
Elab. De Gelatinas y colágenos (A1)	Gelatinas y colágenos	4	4	--	--	--	- Salmonella
Fabricación productos cárnicos de ave Comercio minorista (cadenas) (B2)	Productos cárnicos de ave para consumo cocinado	50	13	--	--	37	- Salmonella
Fabricación productos cárnicos (A1) Fabricación productos cárnicos de ave (A1) Carnicería-charcutería (A2) Comercio minorista (cadenas) (B2)	-Producto cármico tratado por el calor RTE	54	25	18	--	11	-Listeria -Salmonella
Fabricación productos cárnicos (A1) Fabricación productos cárnicos de ave (A1) Carnicería-charcutería (A2) Comercio minorista (cadenas) (B2)	-Producto cármico curado-madurado RTE	70	31	21	--	18	-Listeria -Salmonella
Cocedero de productos de la pesca (A1) Almacén frig. Pesca y almacén frig. Polivalente (B1) Comercio minorista (cadenas) (B2)	-Moluscos y crustáceos cocidos	50	10	--	5	35	Salmonella, Listeria Y en producto, descabezado: -Estafilococos Coagulasa + -E. Coli (solo A1)

Centros de depuración / expedición de moluscos (A1) Lonjas pesqueras (A1) Almacén frig. Pesca y almacén frig. Polivalente (B1) Comercio minorista (cadenas) (B2)	-Moluscos bivalvos vivos/ gasterópodos vivos	50	11	--	9	30	- E. Coli - Salmonella - virus: Norovirus, Hepatitis A
Centros de depuración / expedición de moluscos (A1) Lonjas pesqueras (A1) Almacén frig. Pesca y almacén frig. Polivalente (B1) Comercio minorista (cadenas) (B2)	-Moluscos bivalvos vivos/ gasterópodos vivos	30	7	--	15	8	Biotoxinas - amnésicas (ácido domoico), - Ac. ocadaico, dinofisistoxinas y pectenotoxinas, - Yesotoxinas - Azaspirácidos
Fabricación de productos de la pesca ahumados (A1) Almacén frig. Pesca y almacén frig. polivalente (B1) Comercio minorista (cadenas) (B2)	-P. Pesca ahumados	70	15	--	21	34	- Listeria
Fabricación de productos de la pesca salados, en salazón; seco - salados; semiconservas; pasterizados o cocidos (A1) Comercio minorista (cadenas) (B2)	- P. pesca en salazón, seco - salados, semiconservas, pasterizados y cocidos	32	19	--	--	11	- Listeria
Elaboración de productos de la pesca frescos/desgelados (A1) Establec. De elab. Y servicio de comidas (A2) Almacén frigorífico pesca i Almacén frig. polivalente (B1) Pescaderías (B2)	-Atún (preferentemente), bonito, sardina, frescos / descongelados	60	20	5	10	25	-Histamina
Fabricación de productos de la pesca ahumados, secosalados, semiconservas, Almacén frig. Pesca y almacén frig. polivalente (B1)	-Semiconservas, Ahumados, secosalados -Salsas a base de hidrolizado de pescado	20	10	--	10	--	-Histamina
Almacén frig. pesca Almacén frigorífico polivalente	- Pescado fresco	20	--	--	20	--	- NBVT
Centro de embalaje de huevos (A1)	- Huevos gallina - Huevos otras especies	38	30	--	--	8	- Salmonella (en interior y en cáscara)
Fabricación de ovoproductos (A1) Comercio minorista (cadenas) (B2)	- Ovoproductos	20	4	--	--	16	-Salmonella -Enterobacterias (solo A1)

Fabricación de ovoproductos (A1) Comercio minorista (cadenas) (B2)	- Ovoproductos	4	4	--	--	--	-3-OH-butiírico -Residuos cáscara
Fabricación de quesos madurados y de quesos frescos (A1) Almacenamiento frig. lácteos y almacén frig.polivalente (B1)	- Quesos a base de leche cruda - Quesos a base de leche con tratamiento térmico inferior a la pasteuriz. Y - Quesos madurados a base de leche/suero pasteurizado o con trat. térmico más fuerte - Queso fresco y Requesón	50	28	--	11	11	-Listeria -Salmonella - Estafilococos coagulasa + (solo A1) - E. coli (solo A1) -Enterotoxina -E. coli stec (en los de leche cruda)
Fabricación de bollería y pastelería (A1)	- Pastelería y repostería dulce	35	30	5	--	--	-Salmonella -Listeria
Brotes listos para el consumo (A1, B1,B2)	-Brotes de semillas germinadas listos para el consumo	30			30		- E. coli productora de toxinas Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 y O104:H4 - Salmonella -Listeria monocytoógenes
Elab. De vegetales troceados, pelados y envasados (A1) Comercio minorista (cadenas) (B2)	-Vegetales (frutas y/o hortalizas) troceadas y envasadas, listos para el consumo	33	5	--	--	28	Salmonella L. monocytoógenes E. coli (solo A1)
Elaboración, Envasado, Importación de Especies (A1) Comercio minorista (cadenas) (B2)	-Especies	54	26	--	--	28	Salmonella L. monocytoógenes
Fabricación de comidas preparadas /A1) Almacenamiento comidas preparadas (B1) Comercio minorista (cadenas) (B2)	Alimentos listos para el consumo (comidas preparadas ENVASADAS)	50	20	--	20	10	-Listeria -Salmonella -E. coli (vegetales crudos) (solo A1)
Comidas preparadas para colectividades y medios de transporte	Alimentos listos para el consumo (comidas preparadas)	100	100	--	--	--	-Listeria -Salmonella -E. coli (vegetales crudos)
SUBPROGRAMA A2: Centros penitenciarios Hospitales Comedores turísticos (T2 y T3) C. Escolares C. escuelas infantiles C. Atención mayores	- Alimentos listos para el consumo (comidas preparadas)	815	---	815	--	--	-Listeria -Salmonella -E. coli (vegetales crudos)
Fabricación de comidas preparadas (A1) Comidas preparadas para colectividades y transportes (A1) Establecimientos de elab y servicio de comidas (A2)	-Aceites de fritura	320	106	314	--	--	- Compuestos polares

Comercio minorista (B2)	P. desh. Lactantes menores de 6 meses	30						-Cronobacter -Salmonella
Envasado de agua mineral natural, de manantial, preparada (A1) Comercio minorista (cadenas) (B2)	- Agua mineral natural, de manantial, preparada	54	22	--	--	--	32	- E. Coli - Coliformes totales -Estreptococos fecales -Pseudomonas aeruginosa - Anaerobios sulfito-rreductores esporulados -Aerobios (22º,37ºc)
Envasado de agua mineral natural, de manantial, preparada (A1) Comercio minorista (cadenas) (B2)	- Agua mineral natural, de manantial, preparada	43	11	--	--	--	32	-Parámetros químicos RD 1799 / 2010 y RD 1798/ 2010
Fabricación de helados (A1) Em helados (A2)	Helados lácteos pasteurizados, con o sin adiciones sin pasteurizar	35	30	5	--	--	--	-Salmonella -Listeria, -Enterobacteriaceas
Fabricación de horchata (A1) Em horchata (A2)	Horchata natural	35	30	5	--	--	--	-Salmonella -Listeria, - E. coli
TOTAL		2578	715	1278	122	463		

CONTOL PROGRAMAS ESPECIALES

SUBPROGRAMA C1: ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE			
Actividad	Producto	Nº muestras	Determinaciones
Industrias de transformación Cadenas de alimentación	-Maíz y soja para consumo humano	10	-OMGs
	-Cereales para desayuno con maíz	8	
	-Galletas y bollería con soja y/o maíz	8	
	- Productos cárnicos cocidos	16	
	-Aperitivos de maíz y/o soja	16	
	-Yogures y Postres con soja -Bebidas de soja	16	
TOTAL		74	

SUBPROGRAMA C3: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS			
Actividad	Producto	Nº muestras	Determinaciones
-Cadenas de alimentación -Almacén de productos transformados a base de carne	-Conservas de productos cárnicos en medio graso (paté y similares)	4	- BADGE, BFDGE y derivados.
-Fabricación /envasado de alimentos	-Envases o materiales plásticos terminados, constituidos exclusivamente de plástico.	30	- Migración global - Migración específica (Anexo II)
-Venta minorista establecimiento no alimentario -Importadores-almacenistas MECAS	-Objetos plásticos de nylon	4	- Aminas aromáticas primarias
-Fabricación de Materias plásticas (PET) - Fabricación y/o envasado de alimentos	Envases terminados de PET	8	-Etilenglicol y dietilenglicol
-Almacenistas-importadores de MECAS -Venta minorista establecimiento no alimentario	Objetos de melanina	16	Formaldehído
- Fabricación de Materias plásticas -Fabricantes/envasadores de: Café molido, Cacao, Chocolate en polvo Preparados concentrados y/o instantáneos de desayuno Azúcar, Sal Harinas, arroz y derivados, Condimentos y especias Frutos secos (No fritos)	Envase plástico flexible o film, preferentemente de PVC y/o impreso destinados al contacto con alimentos secos	15	-Plastificantes y fotoiniciadores
- Fabricación de Materias plásticas -Fabricantes/envasadores de: Pescado ahumado/secosalado en medio oleoso Productos cárnicos, embutidos Queso en aceite Patatas fritas, Frutos secos (Fritos) Turrónes	Envase plástico flexible o film, preferentemente de PVC y/o impreso destinados al contacto con alimentos en medio oleoso	15	
-Importadores-MECAS -Venta minorista establecimiento no alimentario -Envasadores de aguas	Botellas para deportistas, vajillas y bombonas de agua para dispensador	6	Bisfenol A (BPA)
-Almacenistas-importadores -Minoristas -Transformadores de cerámica	Materiales cerámicos	5	Pb y Cd
TOTAL		103	

SUBPROGRAMA C4: ACRILAMIDA			
Actividad	Producto	Nº muestras	Determinaciones
Industrias de transformación Cadenas de alimentación Restauración	Pan de molde	8	Acrilamida
	Cereales para el desayuno	8	
	Café tostado en grano y molido y café soluble	8	
	Patatas fritas	8	
TOTAL		32	

SUBPROGRAMA C5: CONTROL DE INTOLERANCIAS Y ALERGIAS ALIMENTARIAS			
Actividad	Producto	Nº muestras	Determinaciones
Comidas preparadas para colectividades	Comidas preparadas para intolerantes al gluten destinadas a comedores escolares	35	-Gluten
Elaboración productos de pastelería, confitería, bollería y repostería Elaboración de masas fritas	Productos a base de cereales para intolerantes al gluten	13	
Cadenas de alimentación Minoristas	-Alimentos que puedan contener gluten	65	
	-Alimentos que puedan contener cacahuete o derivados	15	-Cacahuete
	-Alimentos que puedan contener almendra o derivados	17	-Almendra
	-Alimentos que puedan contener avellana o derivados	15	-Avellana
	-Alimentos que puedan contener huevo o derivados	20	-Huevo
	-Alimentos que puedan contener leche o derivados	28	-Leche
	-Alimentos que puedan contener soja o derivados	15	-Soja
TOTAL		223	

SUBPROGRAMA C6: RETARDANTES DE LLAMA BROMADOS			
Actividad	Producto	Nº muestras	Determinaciones
- Lonja o mercado de subastas - Industrias de transformación	Pescados	8	BFRs
- Industrias de transformación	Preparados de carne y productos cárnicos	8	
- Cadenas de alimentación	Leche	8	
TOTAL		24	

CONTROL DE CONTAMINANTES

SUBPROGRAMA D1: NITRATOS EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS			
Actividad	Producto	Nº muestras	Determinaciones
-Industrias de transformación -Centrales/ almacenes hortofrutícolas -Cadenas de alimentación	Lechugas, espinacas y rúcula	44	Nitratos
-Cadenas de alimentación	Alimentos a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad	12	
TOTAL		56	

SUBPROGRAMA D2: CONTENIDO DE MICOTOXINAS PRODUCTOS ALIMENTICIOS			
Actividad	Producto	Nº muestras	Determinaciones
- Industrias de transformación - Envasadores - Cadenas de alimentación	Leche	4	AFLATOXINA M1
	Cereales	12	OTA+DON+ZEN+T2-HT2+AFB1+SUMA AF+ALCALOIDES CORNEZUELO+FUMONISINAS (maíz)
	Pan, pasta y cereales para desayuno	12	ZEN+DON+OTA+T2-HT2+AFB2+SUMA AF+ALCALOIDES CORNEZUELO+FUMONISINAS (maíz)
	Chufas	12	AFB1+SUMA AF
	Cacahuetes	12	AFB1+SUMA AF
	Frutos secos	12	AFB1+SUMA AF
	Frutas desecadas	8	AFB1+SUMA AF
	Higos secos	12	AFB1+SUMA AF
	Uvas pasas	12	AFB1+SUMA AF+OTA
	Zumos de frutas	4	PAT
	Zumo de uva	8	OTA+PAT
	Productos a base de manzana (compota, puré y zumo)	4	PAT
	Espicias	12	AFB1+SUMA AF+OTA
	Café	8	OTA
	Vino	8	OTA
Cadenas de alimentación	Alimentos infantiles	8	OTA+DON+PAT+ZEN++AFB1+AFM1+ALCALOIDES CORNEZUELO
	Preparados para lactantes y de continuación	4	AFLATOXINA M1
TOTAL		152	

SUBPROGRAMA D3: CONTENIDO DE METALES EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS			
Actividad	Producto	Nº muestras	Determinaciones
- Industrias de transformación - Envasadores - Almacenistas - Cadenas de alimentación	Pescados (excepto pez espada), crustáceos, moluscos bivalvos y cefalópodos	20	Pb, Cd, Hg, As y Asi
	Pez espada	30	Pb, Cd, Hg, As y Asi
	Carne (músculo y despojos) de bovinos, ovinos, cerdos y aves de corral	20	Cd y Pb
	Grasas y aceites	12	Pb
	Cereales	20	Pb y Cd
	Arroz y prod.deriv (galletas, tortitas)		Pb, Cd, As y Asi
	Hortalizas, legumbres secas, setas y champiñones	20	Pb, Cd, As y Asi
	Frutas	20	Pb, Cd, As y Asi
	Zumos y néctares de frutas	12	Pb, As y Asi
	Vino	12	Pb, As y Asi
	Alimentos enlatados (conservas pescado, bebidas y/o zumos verduras)	4	Sni, As y Asi
	Cacao en polvo y chocolate	20	Cd, As y Asi
	Miel	12	Pb
- Cadenas de alimentación	Complementos alimenticios	10	Pb, Cd Hg As y Asi
	Alimentos infantiles y preparados para lactantes y de continuación	12	Pb, Cd, As, Asi y Sni
	Leche	12	Pb, As y Asi
TOTAL		236	

SUBPROGRAMA D4: CONTENIDO DE 3-MONOCLOROPROPANODIOL			
Actividad	Producto	Nº muestras	Determinaciones
-Cadenas de alimentación	-Salsa de soja	20	3- MCPD
TOTAL		20	

SUBPROGRAMA D5: CONTENIDO DE DIOXINAS Y PCBs			
Actividad	Producto	Nº muestras	Determinaciones
-Industrias de transformación -Envasadores -Almacenes -Cadenas de alimentación	Carne y productos cárnicos	20	Dioxinas y PCBs
	Hígado y grasa animal	20	
	Pescado de acuicultura	6	
	Pescado capturado silvestre	14	
	Huevos	20	
	Leche, prod. lácteos, y grasa láctea	20	
	Aceites y grasas vegetales	20	
-Cadenas de alimentación	Alimentos infantiles	10	
	Complementos alimenticios	10	
TOTAL		140	

SUBPROGRAMA D6: HIDROCARBUROS AROMÁTICOS POLICÍCLICOS			
Actividad	Producto	Nº muestras	Determinaciones
-Industrias de transformación -Envasadores -Cadenas de alimentación	Carnes y productos cárnicos ahumados	20	HAPs
	Pescados y productos de la pesca ahumados	12	
	Aceites vegetales	12	
	Granos de cacao y productos derivados	6	
-Cadenas de alimentación	Alimentos infantiles y preparados para lactantes y de continuación	12	
	Complementos alimenticios	6	
TOTAL		68	

SUBPROGRAMA D8: MELANINA EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS			
Actividad	Producto	Nº muestras	Determinaciones
-Industrias de transformación -Cadenas de alimentación	Postres lácteos, otros productos lácteos, chocolate con leche o bebidas de legumbres, frutos secos o cereales	4	Melamina
-Cadenas de alimentación	Preparados en polvo para lactantes y de continuación	4	
TOTAL		8	

SUBPROGRAMA D9: TOXINAS VEGETALES INHERENTES			
Actividad	Producto	Nº muestras	Determinaciones
-Cadenas de alimentación	-Aceites y grasas vegetales	8	Ácido erúrico
	-Alimentos con adición de aceites y grasas vegetales (salsas)	8	
	-Preparados para lactantes y de continuación	4	
TOTAL		20	

CONTROL DE PLAGUICIDAS

SUBPROGRAMA E1: VIGILANCIA DE RESIDUOS EN PRODUCTOS VEGETALES			
Actividad	Producto	Nº muestras	Determinaciones
-Mercados centrales de distribución -Industrias de transformación -Envasadores almacenistas -Mercados permanentes -Mercados ambulantes -Cadenas de alimentación	Hortalizas Frutas Tubérculos Legumbres Cereales	571	Plaguicidas
-Industrias de transformación -Envasadores almacenistas -Cadenas de alimentación	Vino	7	
TOTAL		578	

SUBPROGRAMA E3: PROGRAMA COORDINADO DE CONTROL DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS			
Actividad	Producto	Nº muestras	Determinaciones
-Mercados centrales de distribución -Industrias de transformación -Envasadores almacenistas -Mercados permanentes -Mercados ambulantes -Cadenas de alimentación	Hortalizas Frutas Cereales	40	Plaguicidas
-Industrias de transformación -Envasadores almacenistas	Aceite de oliva virgen	5	
-Salas de despiece -Industrias de transformación -Cadenas de alimentación	Grasa de bovino	5	
-Centro de embalaje de huevos -Envasador de huevos -Cadenas de alimentación	Huevos de gallina	5	
TOTAL		55	

SUBPROGRAMA E4: PROGRAMA COORDINADO DE CONTROL DE PLAGUICIDAS EN PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN INFANTIL			
Actividad	Producto	Nº muestras	Determinaciones
-Cadenas de alimentación	Alimentos infantiles a base de cereales	5	Plaguicidas

CONTROL DE INGREDIENTES TECNOLÓGICOS

SUBPROGRAMA F1: FABRICACION DE ADITIVOS			
Actividad	Producto	Nº muestras	Determinaciones
Fabricación/ envasado de aditivos	Aditivos de uso industrial	40	Mercurio, Plomo, Cadmio, Arsénico, Aluminio

INVESTIGACIÓN Y CONTROL SANITARIO DE ADITIVOS : SUBPROGRAMAS F2 Y F3					
Actividad	Producto	Nº muestras			Determinaciones
		Total	F2	F3	
Carnicerías , C. Charcuterías y C. salchicherías	Carne de vacuno	81	81	--	-Sulfitos
-Fabricación de preparados de carne y carne picada Comercio minorista (Cadenas) (F3)	-Longaniza -Longaniza de carne de ave -Burger meat	139	139	---	-Sulfitos
-Fabricación de productos cárnicos - Carnicería charcutería (Em) Comercio minorista (Cadenas) (F3)	- Producto cárnico tradicional curado (solo jamón / paleta curada /lomo embuchado, cecina; con estabilización >10 días y maduración >45 días)	30	30	--	-Nitratos
Comercio minorista (Cadenas) (F3)	Paté	25	--	25	- Ac. Sórbico y sorbatos + p-OH benzoatos
Lonjas (F2) Comercio minorista (Cadenas) (F3)	Crustáceos y moluscos sin elaborar (refrigeración)	66	20	46	-Sulfitos
Cocedero de productos de la pesca (F2) Comercio minorista (Cadenas) (F3)	Crustáceos y moluscos cocidos	43	9	34	-Sulfitos -Acido sórbico -Acido benzoico
Fabricación de productos de la pesca seco-salados.(F2) Comercio minorista (Cadenas) (F3)	P. pesca seco-salados	40	18	22	-Sulfitos -Acido sórbico -Acido benzoico -Nitritos (solo F2)
Fabricación de productos de la pesca ahumados.(F2) Comercio minorista (Cadenas) (F3)	P. pesca ahumados	44	12	32	-Sulfitos - Nitritos
Comercio minorista (Cadenas) (F3)	Queso loncheado y envasado	30	--	30	- Sórbico
Fabricación de pan (F2) Comercio minorista (Cadenas) (F3)	Pan en rebanadas envasado Pan de centeno envasado	25	6	19	-Sorbico y sorbatos
Fabricación de galletas (F2) Comercio minorista (Cadenas) (F3)	Galletas (secas)	25	8	17	-Sulfitos
Comercio minorista (Cadenas) (F3)	Productos de bollería y pastelería envasada	25	--	25	- Sórbico
Fabrica. conservas de hongos, hortalizas, verduras legumbres y frutas (F2) Comercio minorista (Cadenas) (F3)	Frutas Confitadas, Desechadas, Glaseadas y/o Escarchadas	30	3	27	-Sulfitos -Acido sórbico -Acido benzoico
Fabrica. conservas de hongos, hortalizas, verduras legumbres y frutas (F2) Comercio minorista (Cadenas) (F3)	Confituras, jaleas y mermeladas bajas en azúcar o sin azúcar	25	2	23	-Sulfitos -Acido sórbico -Acido benzoico
Fabricación de aceitunas (F2) Comercio minorista (Cadenas) (F3)	Aceitunas	25	15	10	-Acido sórbico -Acido benzoico -Suma sórbico+benzoico
Fabricación de Turrónes y mazapanes (F2) Comercio minorista (Cadenas) (F3)	Turrónes Mazapán	103	53	50	-Acido sórbico -Acido benzoico -PHB
Fabricación de caramelos, chicles, golosinas (F2) Comercio minorista (Cadenas) (F3)	Caramelos Recubrimientos a base de azúcar (fondants)	34	8	26	-Colorantes
Fabricación de salsas (F2) Comercio minorista (Cadenas) (F3)	Salsas emulsionadas	25	5	20	-Sorbico -Benzoico -Sorbico+Benzoico
Fabricación de salsas (F2) Comercio minorista (Cadenas) (F3)	Mostazas	20	20		-Sórbico -Benzoico -Sórbico+benzoico
Fabricación de salsas (F2) Comercio minorista (Cadenas) (F3)	Helados no lácteos y de leche	20	6	14	-Colorantes
Fabricación de bebidas refrescantes aromatizadas (F2) Comercio minorista (Cadenas) (F3)	- Bebidas refrescantes aromatizadas	33	9	24	-Colorantes -Sórbico / Benzoico
	-Bebidas refrescantes aromatizadas de <u>valor energético reducido o sin azúcares añadidos</u>	25	6	19	-Colorantes -Sórbico / Benzoico -Edulcorantes
Fabricación de vino	Vino	30	30	---	-Sulfitos
TOTAL		943	458	485	

SUBPROGRAMA G: EVOLUCIÓN DE LA PRESENCIA DE DETERMINADOS PELIGROS EN PRODUCTOS ALIMENTARIOS			
Actividad	Producto	Nº muestras	Determinaciones
-Centros de depuración y /o expedición de moluscos -Lonjas pesqueras	Moluscos bivalvos vivos	Muestras subprogr. A1, B1, B2	Norovirus GI y GII Virus Hepatitis A
-Comercio minorista Almacén hortofrutícola	Frutas blandas de baya: frambuesas, fresas, arándanos, frutos del bosque, etc.	20	Norovirus GI y GII Virus Hepatitis A En la mitad de las muestras de frutas y vegetales se determinará también: E. coli Stec, Giardia; Criptosporidium
-Comercio minorista - Almacén hortofrutícola	Vegetales frescos para consumo EN CRUDO	20	
-Industria cárnica, comercio minorista	Carne porcino (carnes picadas de porcino)	24	Yersinia enterocolítica
-Carnicería-salchichería, charcutería, industria cárnica	Preparados de carne a base de hígado de porcino: figatells o similares	10	Virus Hepatitis E
TOTAL		74	

BLOQUE III: CONTROL DE RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS

III.2.- INVESTIGACIÓN DE RESIDUOS EN ANIMALES Y PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

INTRODUCCIÓN

La investigación de residuos en los distintos productos alimenticios de origen animal, se ha desarrollado a lo largo del tiempo, tanto a nivel legislativo como a nivel práctico. Con la puesta en vigor el 1 de enero de 2006 de los nuevos Reglamentos de Higiene, se mantiene lo establecido en la Directiva 96/23/CE y normativa conexa, contemplando su adaptación a la legislación en el Título VIII artículo 57 del Reglamento 882/2004. Por otra parte el Reglamento 853/2004 establece la información de la cadena alimentaria de todos los animales, incluyendo los residuos de los animales sometidos a tratamientos, que debe comunicarse entre el operador de la explotación de origen y el operador del matadero, y mediante el Real Decreto 361/2009, de 20 de marzo, se regula la información sobre la cadena alimentaria que debe acompañar a los animales destinados a sacrificio, estableciendo que no podrán admitirse a los animales para el sacrificio, excepto con arreglo a procedimientos previstos en la normativa aplicable, si la documentación o cualquier otra información adjunta ponen de manifiesto que los animales provienen de una explotación con restricción por razones de salud pública o no se han cumplido las normas sobre el uso de medicamentos veterinarios.

Los Reglamentos de la CE por los que se prohíben determinados residuos y se fijan los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios en alimentos de origen animal se han ido desarrollando sistemáticamente, además teniendo en cuenta los avances científicos y técnicos que permiten detectar la presencia de residuos de medicamentos veterinarios en alimentos a niveles cada vez más bajos, a efectos de garantizar la seguridad alimentaria, atendiendo a la evaluación científica de las sustancias farmacológicamente activas y desde enero de 2002 con la publicación de la Decisión de la Comisión 2002/657/CE se establece que debe garantizarse la calidad y comparabilidad de los resultados analíticos de los laboratorios autorizados para el control oficial de residuos, mediante métodos validados e incluidos en el ámbito de acreditación. Con la promulgación del Reglamento (CEE) nº 470/2009 del Consejo se establece un procedimiento comunitario de fijación de límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal y con el Reglamento 37/2010 de la Comisión relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal, se incorporan las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos.

Existen sucesivas modificaciones de los Reglamentos y también se han publicado Reglamentos y Reales Decretos que desarrollan los contenidos máximos o determinan la prohibición de determinadas sustancias: plaguicidas, tireostáticos, sustancias de acción hormonal, metales pesados, etc. y que completan el panorama legislativo de los residuos en productos alimenticios.

A raíz de la publicación del Real Decreto 1749/1998, de 31 de julio, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos, se establece un programa de control para la investigación de ciertas sustancias con acción farmacológica, así como sus residuos que puedan suponer un riesgo para la salud humana y que puedan permanecer en las carnes de los animales sacrificados, así como en sus productos.

Así mismo, se aplican los “Procedimientos de Actuación ante la aparición de casos positivos en el Plan Nacional de Investigación de Residuos”, según acuerdos a nivel nacional (Acuerdos de Santiago), que han sido aprobados, en su versión 8, por la Comisión Nacional el 11 de julio de 2012, con objeto de contemplar las actuaciones ante casos positivos en animales no identificados individualmente (conejos, aves, etc.).

La Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Laboratorios de Salud Pública de la Dirección General de Salud Pública coordina el desarrollo del Programa de Residuos en la Comunidad Valenciana, realizando el control de residuos tanto en los animales de explotación, a través de las muestras tomadas por la Conselleria de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural, y de los animales sacrificados y de carnes y productos de origen animal, a través de las muestras tomadas por la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública, formando parte de la Comisión Nacional de Coordinación de la Investigación y Control de residuos o sustancias en animales vivos y sus productos.

Con objeto de llevar a cabo el seguimiento de las recomendaciones de la misión FVO 6760/2013, en el informe final de la auditoría realizada en España en enero de 2013 y que los planes de vigilancia de residuos se ajusten a lo establecido en la Directiva 96/23/CE del Consejo en lo que respecta al número de muestras tomadas en base al riesgo, los grupos de sustancias sometidos a prueba y el calendario de la toma de muestras a lo largo del año.

La presencia de residuos de sustancias prohibidas y de medicamentos veterinarios en los animales sacrificados en la Comunitat Valenciana, es comparable a los niveles detectados en España y en la UE, y no supone riesgo dado el bajo nivel de prevalencia.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Garantizar la organización y realización de los controles oficiales para verificar que los operadores económicos disponen de mecanismos adecuados para evitar que los productos alimenticios de origen animal contengan residuos de medicamentos no autorizados o en niveles superiores a los establecidos en la normativa vigente.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

O.E.1.- Evaluar que los productos de origen animal puestos en el mercado no presenten residuos de medicamentos veterinarios en niveles superiores a los establecidos en la normativa vigente.

O.E.2.- Evaluar que los productos de origen animal puestos en el mercado no presenten residuos de otras sustancias y contaminantes medioambientales autorizadas en niveles superiores a los establecidos en la normativa vigente.

O.E.3.- Analizar la totalidad de las muestras tomadas de carnes frescas.

O.E.4.- Analizar la totalidad de las muestras tomadas en otros productos de origen animal.

O.E.5.- Analizar las muestras por especies y otros productos de origen animal y grupos de sustancias (A, B1, B2, B3) programadas.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

La toma de muestras oficiales se estructura en dos vertientes:

- **Plan dirigido:** muestreo oficial programado de animales en granjas de explotación y de animales sacrificados en mataderos, así como en sus productos, de la Comunidad Valenciana, en busca de diferentes tipos de sustancias.
- **Plan sospechoso:** Control de los animales que resultan sospechosos en el matadero por la inspección veterinaria contemplado en los “Procedimientos de Actuación ante la aparición de casos positivos en el Plan Nacional de Investigación de Residuos”, o por el control de los animales procedentes de las granjas que han resultado positivas al uso de sustancias prohibidas o sustancias autorizadas en límite superior.
- El **listado de sospechosos** se crea progresivamente a través de las comunicaciones efectuadas por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, Consumo y Nutrición mediante SCIRI y comunicado a los Centros de Salud Pública y Conselleria de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural:

ACTIVIDADES

1.- Actuaciones en mataderos tras la detección de sustancias prohibidas: las incluidas en el Grupo A del Real Decreto 1749/1998 y las que no tienen un Límite Máximo de Residuos Permitido.

Se procederá al muestreo con inmovilización cautelar de canales y despojos para el consumo humano hasta la obtención de los resultados analíticos durante los primeros seis meses.

Durante los siguientes seis meses, se realizará al menos un muestreo dirigido cada dos meses, sin inmovilización de canales, despojos y subproductos, salvo que existan motivos que así lo aconsejen.

En caso de animales de producción de ciclo corto o producción por lotes, el control oficial debe adecuarse al periodo de vida de los animales o de los lotes positivos. En caso de no pertenecer al lote afectado, se llevará a cabo un muestreo representativo y en caso de resultar negativo, durante el tiempo restante hasta los 12 meses se realizará al menos un muestreo sin inmovilización de canales, despojos y subproductos (muestreo dirigido de control de explotación con antecedentes de positividad), salvo que existan motivos que aconsejen otras medidas.

La documentación que acompañe a los animales cumplirá con la mención que indique que la explotación se encuentra sometida a controles por presencia de residuos.

2.- Actuaciones en mataderos tras la detección de sustancias autorizadas (medicamentos): Grupo B1 y B2 del Real Decreto 1749/98 con Límite Máximo de Residuos permitido.

Durante tres meses se hará seguimiento en matadero con programa de muestreo e inmovilización de canales y despojos hasta la obtención de resultados.

A petición del ganadero se podrá anticipar el envío de un lote representativo y selectivo al matadero, el cual será analizado con inmovilización de canales y despojos, hasta la obtención de resultados.

En caso de infracciones repetidas se ampliarán las actuaciones durante un periodo de seis meses con programa de muestreo e inmovilización de canales y despojos hasta la obtención de resultados.

En caso de animales de producción de ciclo corto o producción por lotes, el control oficial debe adecuarse al periodo de vida de los animales o de los lotes con resultados no conformes.

La documentación que acompañe a los animales cumplirá con la mención que indique que la explotación se encuentra sometida a controles por presencia de residuos.

3.- Actuaciones en mataderos tras la detección de contaminantes ambientales. Grupo B3 y B2c del real decreto 1749/98.

En caso de muestras positivas a contaminantes ambientales se procederá a la comunicación a la Conselleria de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural para la realización de las investigaciones que procedan en la explotación de origen.

4.- El procedimiento de muestreo se lleva a cabo contemplando los siguientes criterios en base al riesgo:

- Grupo de residuos o sustancias que habrán de detectarse según el tipo de animales, sus piensos y agua de beber y por productos animales de origen primario, según el Real Decreto 1749/98, Anexo II.
- La estrategia de muestreo y el porcentaje mínimo de muestras marcado por el Real Decreto 1749/98, Anexos II y III. Tanto el grupo de sustancias o sustancias y el porcentaje mínimo de muestras marcado por el Real Decreto 1749/98.
- Resultados analíticos obtenidos durante el año anterior.
- Además, se tendrá en cuenta la disponibilidad del Laboratorio.

Los criterios a aplicar como estrategia de muestreo en el plan dirigido, realizando combinaciones de los factores especies, sexo y edad, son los siguientes:

- indicios de uso de sustancias farmacológicas activas;
- características de los animales (sexo, edad, especie desarrollo y conformación de los animales);
- alteraciones de la conducta de los animales;
- informaciones acerca de los productores;
- supervisión información cadena alimentaria.

En cuanto al plan de sospecha, tiene por objetivo recoger muestras cuando se producen:

- resultados positivos que aparecen en el plan dirigido (incluido en el SCIRI);
- sospechas tras los controles oficiales en las fases de producción y distribución de sustancias, animales y alimentos;
- sospechas tras los resultados de las actividades de los inspectores Veterinarios en los mataderos (sospecha de animales a los que se les ha administrado sustancias o productos no autorizados o no se ha respetado el periodo de espera si han sido objeto de tratamiento autorizado, supervisión de la información de la cadena alimentaria).

En cada Departamento de Salud las muestras se distribuyen siguiendo criterios de producción en los mataderos de la Comunidad Valenciana habiendo tenido en cuenta para esta programación el número de sacrificios y de producción del año 2016.

5.- Centro de salud pública:

Actuaciones de los centros de salud pública .Metodología de la toma de muestras: plan dirigido, plan sospechosos y medidas de seguimiento.

Plan dirigido: cada Departamento de Salud, conocerá la distribución de toma de muestras oficiales mediante el cronograma que figura en el programa ISSA.

El muestreo de los residuos se programa contando con el laboratorio **con una distribución uniforme a lo largo del año** salvo para aquellas producciones de tipo estacional en las que habrá que realizar el muestreo en dicho periodo de producción y por requisitos del laboratorio, en el cronograma figura la semana de análisis por lo que hasta el jueves de la semana anterior (como muy tarde) deben entrar las muestras correspondientes programadas en el Laboratorio. El Real Decreto 1749/1998 establece que **los controles efectuados por la autoridad competente deben ser efectuados sin previo aviso**; por lo tanto deben adoptarse las medidas suficientes por parte del control oficial para cumplir con esta disposición, sin menoscabo de la realización de los controles en el Plan de sospechosos ante cualquier indicio en la inspección. Las muestras se tomarán con la menor antelación posible al análisis y como máximo dos semanas antes del mismo. En el cronograma de toma de muestras del PNIR en mataderos que se establece por la coordinación veterinaria, se visualizarán tres semanas consecutivas, incluyendo la semana de análisis. Las muestras recogidas por la inspección veterinaria en el matadero deberán ser congeladas para su envío en la fecha indicada en el cronograma al Laboratorio.

El plazo de remisión de muestras al laboratorio será lo antes posible y siempre antes de 1 mes desde la toma de muestras y en la entrada al laboratorio será en la semana programada de entrada según el cronograma fijado.

Además, se aplicarán los criterios de selección del muestreo establecidos en el punto 2 de la Decisión 98/179/CE de la Comisión, la inspección al evaluar las canales de los animales o de los productos de origen animal aplicará entre otros los siguientes criterios:

- sexo, edad, especie y sistema de explotación,
- información acerca del productor,
- indicios de utilización de sustancias farmacológicas activas,
- práctica común para la administración de determinadas sustancias farmacológicas activas en el sistema de explotación en cuestión.

Al proceder a la toma de muestras, se procurará evitar que se realice una toma de muestras múltiples respecto de un mismo productor.

Las muestras se tomarán atendiendo a lo establecido en el R.D. 1749/98, utilizando las actas de toma de muestras, los precintos y las bolsas instituidas. Los precintos y las bolsas son suministrados a cada Centro

de Salud por la Dirección General de Salud Pública. Los botes, etiquetas de identificación para las muestras y las actas deberán ser adquiridos por el Centro de Salud correspondiente, o bien las actas son generadas por el programa informático en los mataderos donde se instaure.

Las muestras se tomarán en los mataderos o establecimientos de cada Departamento de Salud, para su análisis en los laboratorios designados, dentro de los plazos previstos; cumplimentando las actas y los precintos debiendo coincidir los datos.

Deberán tomarse específicamente los órganos y la cantidad por ejemplar detallados en el **Anexo II: Matriz y cantidad de la muestra por ejemplar por grupo de sustancias** y quedará registrado en el programa ISSA, la correspondiente solicitud, para que el Laboratorio pueda procesar la muestra correspondiente.

Las muestras se tomarán siempre por triplicado ejemplar. Se insiste en la importancia de recoger la cantidad suficiente de órgano para poder realizar los análisis. Especial importancia tiene este aspecto en el caso de que el órgano sea tiroides, insistir en que sea únicamente glándula tiroides lo que se remita al laboratorio, debiendo distribuir la muestra glándula e istmo en los tres ejemplares sin que ningún ejemplar contenga exclusivamente el istmo. **Asimismo se incide en la cantidad de muestra por ejemplar de grasa para el análisis de plaguicidas (100 g en abasto y 50 g grasa en aves y conejos).**

Respecto a las muestras de músculo de cualquier especie, serán remitidas al laboratorio lo más desprovistas de grasa posible, ya que ésta debe eliminarse previamente a la analítica, evitando que, tras la eliminación de la totalidad de la grasa, la cantidad de músculo que queda sea insuficiente para realizar el análisis.

En caso de muestra insuficiente para realizar las tres muestras podrán recogerse ejemplares en número inferior a tres. Pero, en este caso debe procederse a la citación del interesado en el Laboratorio, en la fecha pactada previamente con el Laboratorio, aspecto este recogido en el acta de toma de muestras.

Los ejemplares para el análisis contradictorio y dirimente serán mantenidos en congelación para la carne, la caza y en refrigeración para huevos.

Las muestras de huevos serán tomadas en centros de envasado y siempre que sea posible determinar la explotación de origen de los huevos.

En caso de las muestras de carne de caza silvestre, se tomarán debiendo determinar la región de donde proceden los animales. Se tomarán cuando se produzcan las cacerías. En caso de muestras de caza de cría se tomarán en avestruces en matadero.

El acta de toma de muestras se adjunta modelo de Acta Anexo I de acuerdo con el Real Decreto 1749/98. Modelo documento A10-PO2-ASA.

En el apartado de “datos de la muestra” se indicará en observaciones la/s sustancia/s objeto de la investigación analítica.

Cualquier circunstancia que afecte a la toma de muestras debe ser reflejada en el Acta de toma de muestras en el apartado de observaciones.

En caso de que no se retiren los tres ejemplares por la inspección, deberá informar y asegurarse que el responsable que se queda con el contradictorio es conocedor de la custodia del ejemplar.

Adicionalmente, se tendrá en cuenta las indicaciones del Anexo III Conformación de la muestras, según matrices y la tabla de Requisitos de la presentación de las muestras PNIR para garantizar su homogeneización por cada ejemplar de la muestra., que se adjunta.

Plan de sospechosos: el inspector veterinario del matadero, atendiendo al control de los animales que resultan sospechosos en el matadero por la inspección veterinaria, o por el control oficial de los animales procedentes de las granjas que han resultado positivas al uso de sustancias prohibidas o sustancias no autorizadas o sustancias autorizadas en límite superior, incluidos en los listados de sospechosos, la actuación será la siguiente:

- a) Cuando por el control de los animales que resultan sospechosos por la inspección veterinaria, ante un/os animal/es que puedan resultar sospechosos, el inspector veterinario del matadero procederá al análisis individual o al muestreo representativo del lote, según los criterios de sospecha y las actuaciones por sospecha recogidas en el “Procedimiento de actuación ante la aparición de resultados no conformes en el PNIR”. Procediendo a la comunicación inmediatamente al Centro de Salud Pública para que la coordinación veterinaria se ponga en contacto con el laboratorio de Salud Pública, a fin de concretar la fecha de realización del análisis, que deberá ser realizado con la mayor urgencia. En caso de la realización del análisis, en un solo acto, -ejemplares de la muestra inicial, contradictorio y dirimente-, el inspector lo hará constar en el acta y mediante modelo de citación Anexo , el Centro de Salud Pública, citarán al responsable del animal, en la fecha y hora estipulada anteriormente con el Laboratorio.
- b) Cuando como consecuencia de las actuaciones del control oficial de sanidad animal y a petición del ganadero, se envíe una muestra representativa al matadero del/los animal/es o los lotes representativos, procedentes de la granja que ha resultado positiva al uso de sustancias prohibidas o sustancias autorizadas en límite superior, incluidas en el Listado de sospechosos (SCIRI), una vez comunicadas las actuaciones a realizar, por la Dirección General de Agricultura y Ganadería (nº de animales a muestrear, lote al que representa, laboratorio designado, fechas de sacrificio y envío al laboratorio) a la Dirección General de salud Pública. El **inspector veterinario del matadero**, a través de la Centro de Salud Pública -coordinación veterinaria-, recibirá la documentación complementaria del envío de la muestra representativa con la entrada del/ los animal/es para su sacrificio, indicando el número de animales a muestrear, laboratorio designado y sustancia a analizar, así como, en el caso, que el análisis de la muestra vaya a ser realizado en un solo acto, la designación del perito de parte.
- c) En ambos casos, el inspector veterinario del matadero levantará el acta de toma de muestras reglamentaria en la que constará la sustancia a investigar, la naturaleza de la muestra y que corresponde al Plan de Sospechosos.

Asimismo, el inspector procederá a la inmovilización cautelar de la canal/es, y a tomar la muestra oficial de la matriz adecuada según la sustancia a analizar.

REMISIÓN DE MUESTRAS AL LABORATORIO

Al laboratorio se deben enviar las muestras correspondientes al plan dirigido, el jueves de la semana anterior que figura en el cronograma del programa ISSA, debiendo remitir únicamente el ejemplar inicial con el precinto azul. El resto de los ejemplares deben quedarse bajo la custodia del Centro de Salud en estado de conservación pertinente.

El Centro de Salud Pública remitirá los ejemplares de la muestra (inicial o inicial, contradictorio y dirimente, según los casos) al laboratorio, los cuales se mantendrán en congelación en la muestras del plan dirigido y en refrigeración en su caso, a fin de proceder de inmediato a la realización de la analítica.

Las muestras PNIR serán remitidas al Laboratorio con copia del acta y los datos de solicitud de análisis debidamente cumplimentados en el programa ISSA.

RESULTADOS ANALÍTICOS POSITIVOS: detección de sustancias prohibidas o medicamentos y contaminantes medioambientales que sobrepasen los límites establecidos en la legislación correspondiente. En el caso de hormonas incluidas en el grupo A3 que son producidas de forma natural y los niveles pueden variar ampliamente dependiendo de la especie, sexo y edad fisiológica del animal, se considera que es precisa una investigación en origen cuando se sobrepasan los niveles fisiológicos publicados en la comunicación de laboratorio del Centro Nacional de Alimentación. La comunicación de la explotación a la red de alerta SCIRI y actuaciones sancionadoras se valorarán tras la investigación en la explotación de origen tanto en hormonas naturales (grupo A3) como en contaminantes ambientales.

PROCEDENCIA COMUNIDAD VALENCIANA

A.1 La Unidad de Higiene del Centro de Salud Pública que realizó la toma de muestras, procedente de una ganadería de nuestra Comunidad que ha resultado positiva, procederá a:

Comunicar de forma inmediata mediante Telefax a la Dirección General de Salud Pública los hechos detectados, la identificación del propietario o responsable de la res, el lugar de toma de muestras, la naturaleza de la muestra, la sustancia detectada y cantidad detectada, junto con una copia del acta, de la Guía de Origen y Sanidad Pecuaria, documento de traslado, del boletín analítico y documento de información de la cadena alimentaria.

En caso de resultado de análisis positivo con método acreditado, se procederá a la remisión de toda la documentación mediante telefax y posterior **envío de los originales a la Unidad de Sanciones de la Dirección Territorial** correspondiente de la provincia donde se encuentra ubicada la explotación de origen, al objeto de incoar el correspondiente procedimiento sancionador. En el caso de hormonas naturales (grupo A3) y contaminantes ambientales, las actuaciones sancionadoras se valorarán tras la investigación en la explotación de origen.

En todos los casos la documentación original a remitir es la siguiente:

- Acta de toma de muestras

- Guía de Origen y Sanidad Pecuaria o Conduce
- Información de la cadena alimentaria
- Boletines analíticos del análisis inicial
- Comunicar la dirección exacta donde se encuentran los ejemplares contradictorios (en caso de disponer de ellos)
- Informe, en su caso, en relación de todas las circunstancias que se consideren necesarias para esclarecer los hechos (p.e. si consta o no la información pertinente en la documentación de la cadena alimentaria)

PROCEDENCIA OTRA COMUNIDAD AUTÓNOMA

A.2 La Unidad de Higiene del Centro de Salud Pública que realizó la toma de muestras, procedente de una ganadería de otra Comunidad Autónoma, procederá a:

Comunicar de forma inmediata mediante Telefax a la Dirección General de Salud Pública los hechos detectados, la identificación del propietario o responsable de la res, el lugar de toma de muestras, la naturaleza de la muestra, la sustancia detectada y cantidad detectada.

Así mismo deberá remitir por escrito a la Dirección General los documentos originales siguientes:

- Acta de toma de muestras
- Guía de Origen y Sanidad Pecuaria
- Información de la cadena alimentaria
- Boletines analíticos del análisis inicial
- Comunicar la dirección exacta donde se encuentran los ejemplares contradictorios (en caso de disponer de ellos)
- Informe, en su caso, en relación de todas las circunstancias que se consideren necesarias para esclarecer los hechos (p.e. si consta o no la información pertinente en la documentación de la cadena alimentaria)

RESULTADOS ANALÍTICOS NEGATIVOS

Si el análisis inicial diera resultados negativos el laboratorio remitirá al Centro de Salud correspondiente los boletines analíticos negativos, y el Centro de Salud Pública deberá comunicar a los interesados el resultado de los análisis negativos.

ACTUACIONES DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA

1. RESULTADOS POSITIVOS DEL ANALISIS INICIAL DETECTADOS EN NUESTRA COMUNIDAD AUTÓNOMA Y SEGUIMIENTO

- Con la documentación recibida con carácter urgente, por las actuaciones llevadas a cabo en nuestra Comunidad, por parte de los Centros de Salud Pública, ante resultados analíticos positivos en el ejemplar inicial correspondientes al Plan Dirigido o al Plan de Sospechosos, la Dirección General de Salud Pública, de acuerdo con los “Procedimientos de Actuación ante la aparición de resultados no conformes en el Plan Nacional de Investigación de Residuos” realizará las correspondientes actuaciones urgentes:
- Comunicación mediante telefax y/o correo electrónico corporativo a la Conselleria de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural, para la puesta en marcha de las actuaciones en explotación, si la muestra positiva procede de una explotación de nuestra Comunidad.
- Comunicación mediante telefax y/o correo electrónico y posterior remisión de los documentos originales recibidos del Centro de Salud Pública a la Comunidad Autónoma de Origen de la explotación,

para la puesta en marcha de las actuaciones en explotación, en su caso, con carácter inhibitorio. El resto de actuaciones se derivarán de lo que solicite la CCAA de la explotación de origen, en cuanto a análisis contradictorio, remisión de muestras, informes, etc.

Y al análisis inicial positivo en caso de sustancias prohibidas y del análisis inicial con técnicas confirmadas en caso de sustancias autorizadas, se procederá a la:

- Comunicación a la AECOSAN para que ésta notifique al resto de Comunidades Autónomas mediante el SCIRI que la explotación de origen sea incluida en el listado de sospechosos correspondiente.
- Comunicación a todos los Centros de Salud Pública de la Comunidad Valenciana y a la Conselleria de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural, mediante el SCIRI para que la explotación de origen sea incluida en el listado de sospechosos.
- En caso de análisis contradictorio positivo o dirimente positivo procederá a su comunicación a la Conselleria de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural, con el fin de informar de la confirmación de la sustancia detectada.
- En caso de análisis dirimente negativo, se procederá a la comunicación a los Centros de Salud Pública de la Comunidad Valenciana, a la Conselleria de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural y a la AECOSAN-SCIRI (que a su vez lo comunicará al resto de Comunidades Autónomas), a fin de que la explotación de origen sea excluida del listado de sospechosos.

2. RESULTADOS ANALÍTICOS POSITIVOS DETECTADOS EN OTRA CCAA.

Con la documentación recibida de otra CCAA por la detección de muestra positiva en explotación de nuestra Comunidad Valenciana, con carácter urgente, se actuará de acuerdo con lo referido en el punto anterior y además, se procederá a la remisión de toda la documentación original a la Unidad de Sanciones para el inicio del expediente sancionador correspondiente.

ACTUACIONES DE LA UNIDAD DE SANCIONES

La unidad de Sanciones deberá comunicar a la Dirección General de Salud Pública la información puntual acerca de los expedientes: Análisis efectuados y conclusión de plazos, a fin de completar el expediente en su caso.

A.- INICIO EXPEDIENTE SANCIONADOR

Ante un resultado del análisis inicial positivo, la Unidad de Sanciones deberá iniciar el expediente sancionador correspondiente notificando al interesado la opción de realizar el análisis contradictorio. En caso de que el interesado no desee concurrir al análisis contradictorio, sea de forma expresa o tácita, o no aportar la muestra obrante en poder del interesado, supondrá la aceptación de los resultados a los que se hubiese llegado en la práctica del primer análisis.

B.- ANÁLISIS CONTRADICTORIO

En caso de que el interesado opte por la opción de realizar el análisis contradictorio podrá ejercer su derecho de acuerdo con una de las siguientes modalidades:

- 1º Realizando el análisis contradictorio en el Laboratorio de Salud Pública, para lo cual deberá designar, en el plazo de cinco días hábiles, contados a partir de la notificación del pliego de cargos, perito de parte para su realización. A tal fin, la Unidad de Sanciones comunicará por escrito al interesado la fecha y la hora (acordada previamente con el Laboratorio) para la realización del correspondiente

análisis contradictorio, que se realizará con las mismas técnicas que el inicial y en presencia del técnico que certificó el análisis inicial.

- 2º Realizando el análisis contradictorio en otro Laboratorio, distinto al del análisis inicial, para lo cual deberá justificar ante el instructor en el plazo de ocho días hábiles a partir de la notificación del pliego de cargos, que el ejemplar de muestra correspondiente ha sido presentado en un Laboratorio Oficial o Privado autorizado. En este caso el análisis contradictorio se realizará utilizando las mismas técnicas que el análisis inicial.

Pueden ocurrir dos resultados:

- Análisis contradictorio positivo:

- 1º Si la muestra ha sido analizada por el Laboratorio de Salud Pública, a través del Centro de Salud Pública correspondiente, deberá remitir original del resultado analítico, el informe técnico, en su caso, y del acta de comparecencia a la Unidad de Sanciones correspondiente, sin perjuicio de la documentación que deba ser entregada al interesado.
- 2º Si la muestra ha sido analizada por otro Laboratorio el interesado deberá presentar la documentación correspondiente ante la Unidad de Sanciones en un plazo máximo de un mes desde la notificación del pliego de cargos, entendiendo que de no presentarlo, decae en su derecho.

Tras seguir una de las posibilidades anteriores se continuará el expediente sancionador

- Análisis contradictorio negativo:

Si el resultado del análisis contradictorio es negativo, no confirmando el resultado del análisis inicial, deberá procederse a la realización del análisis dirimente.

C.- ANÁLISIS DIRIMIENTE

El análisis dirimente se realizará en uno de los Laboratorios Nacionales de Referencia establecidos en el R.D. 1749/98, debiendo remitir el Centro de Salud Pública el ejemplar dirimente, junto con un informe de las circunstancias.

Tanto en el caso de análisis dirimente positivo como negativo el Laboratorio de Referencia correspondiente remitirá el resultado analítico obtenido del ejemplar dirimente al Centro de Salud Pública que lo solicito y éste, a su vez, procederá a remitir el boletín de análisis original a la Unidad de Sanciones (a fin de continuar o archivar el expediente sancionador).

En caso de análisis dirimente negativo, la Unidad de Sanciones procederá al Archivo del expediente sancionador, con la comunicación correspondiente al interesado y a la Dirección General de Salud Pública, finalizando las actuaciones a realizar en este expediente.

D.- REMISIÓN EXPEDIENTE A LA FISCALÍA

En caso de que la detección de uso de sustancias prohibidas y de las sustancias incluidas en el grupo A pudiera ser objeto de delito contra la salud pública según el Código Penal Español, han de ponerse los hechos en conocimiento de la Autoridad Judicial las actuaciones continúan como siguen:

Por la unidad de sanciones se procederá a la remisión de todo el expediente original a la jurisdicción penal, debiendo conservar copias compulsadas de todo el expediente. También se enviará copia de todo el expediente (incluyendo la remisión a la Fiscalía) a la Dirección General de Salud Pública. Una vez el Tribunal comunique la instrucción de causa penal, la Unidad de Sanciones procederá a la paralización del expediente hasta que recaiga resolución judicial firme.

E.- SENTENCIAS

El tribunal que corresponda puede finalizar sus actuaciones en dos sentidos:

1. Imponer Sanción Penal, con lo que la Unidad de Sanciones procederá al archivo de las actuaciones administrativas si el hecho penal coincide con la infracción administrativa imputada
2. No imponer pena. La Unidad de Sanciones en este caso procederá a continuar con el expediente sancionador administrativo hasta su finalización si el hecho penal no coincide con la infracción administrativa. En ambos casos, la Unidad de Sanciones deberá remitir copia de la sentencia, en cuanto tenga conocimiento de ella, a la Dirección General de Salud Pública.

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.

A efectos de notificar los resultados a la Comisión Nacional del PNIR y a la Comisión Europea se considerará un Incumplimiento cuando:

- el análisis inicial sea “no conforme” y haya una renuncia del interesado a realizar el análisis contradictorio
- el análisis inicial sea “no conforme” y el análisis contradictorio sea “no conforme”
- el análisis inicial sea “no conforme” (el análisis contradictorio sea conforme) y el dirimente sea “no conforme”

EVALUACIÓN

- Grado de cumplimiento de las muestras analizadas por especies y otros productos de origen animal y grupos de sustancias (A, B1, B2, B3) programadas. Meta 100%
- Grado de cumplimiento entre las muestras analizadas de carnes frescas con respecto a las muestras programadas. Meta 100%
- Grado de cumplimiento entre las muestras analizadas de otros productos de origen animal con respecto a las muestras programadas. Meta 100%

MARCO LEGISLATIVO

- 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. (Los anexos del Reglamento (CEE) 2377/90 del consejo siguen vigentes a fecha de 20/11/2009).
- Reglamento (UE) Nº 37/2010 de la Comisión, de 22 de diciembre de 2009, relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal.

- Reglamento (CE) 124/2009 de la Comisión de 10 de febrero de 2009 que establece los contenidos máximos de coccidiostáticos e histomonóstatos presentes en los alimentos como resultados de la transferencia inevitable de estas sustancias en los piensos a los que no están destinadas.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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, modificado por el Real Decreto 1080/2012.
- 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.
- Ley 17/2011, de 5 de julio de seguridad alimentaria y nutrición

ANEXOS

Anexo I. Modelo de Acta incluida en el procedimiento

Anexo II. Matriz y cantidad de la muestra por ejemplar por grupo de sustancias

Anexo III. Conformación muestras según matrices y presentación homogénea de las muestras

Anexo IV. Acta de Comparecencia PNIR. Análisis inicial, contradictorio y dirimente en el mismo acto

Anexo V. Acuerdos de Santiago Revisión 8 Comisión Nacional PNIR

Anexo VI. Total de muestras programadas PNIR 2018

ANEXO I. MODELO DE ACTA INCLUIDA EN EL PROCEDIMIENTO

PLAN DE INVESTIGACION DE RESIDUOS REGULADO POR REAL DECRETO 1749/98

ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

A10-P02-ASA

Nº ZZZZZ

Plan: ☐ Dirigido ☐ Sospechoso

En ... siendo las ... horas del día ... de ... de 20 ... , el Inspector que suscribe ... se persona en el establecimiento dedicado a ... D.N.I./C.I.F. ... RGSEAA: ... y en presencia de D. ... D.N.I. ... con domicilio en C/ Pl. ... Población ... Provincia ... en su condición de ☐ ganadero, ☐ propietario de las reses, ☐ representante legal del ganadero, ☐ representante legal del propietario de las reses, ☐ representante legal del matadero, ☐ representante legal del establecimiento de transformación de productos de origen animal u otras empresas relacionadas con el sector, ☐ responsable de la explotación ganadera o ☐ responsable del establecimiento; o por motivo de ☐ ausencia ☐ negativa a intervenir en el acta de las personas anteriormente señaladas, en presencia de D. ... con D.N.I.: ... en su condición de testigo; o dada la negativa a intervenir de cualquier testigo, en presencia de D. ... como otro representante de la Administración

Observaciones: ...

PROCEDE A LA TOMA DE MUESTRAS OFICIAL DE

DATOS DE PROCEDENCIA

Nº registro oficial de la Explotación de procedencia: ...

nº identificación animal: ...

Razón Social: ...

D.N.I./C.I.F.: ...

Domicilio: ...

Localidad: ...

Provincia: ...

El animal viene amparado por la Guía de Origen y Sanidad Pecuaria nº: ...

Observaciones: ...

DATOS DE LA MUESTRA

Especie: ...

Edad: ...

Sexo: ...

Naturaleza: ...

Cantidad (g.): ...

nº de código oficial de la muestra: ... - 66 ...

Observaciones: ...

☐ De acuerdo con lo dispuesto en el Artículo 13.1 del R.D. 1749/1998, de 31 de julio la muestra se toma por triplicado ejemplar, siendo cada uno de ellos precintado

☐ De acuerdo con lo dispuesto en el Artículo 13.5 del R.D. 1749/1998, de 31 de julio en caso que la muestra se toma en número inferior a tres ejemplares, siendo precintado/s. La muestra será analizada en el Laboratorio realizando en un solo acto el análisis inicial, contradictorio y dirimente en su caso, el día al que será citado el interesado

☐ De acuerdo con lo dispuesto en el Artículo 13.5 del R.D. 1749/1998, de 31 de julio en caso que se encuentren consignado o intervenido cautelarmente canales o despojos u otros productos perecederos, la muestra, cuyos ejemplares son precintado/s, será analizada en el laboratorio realizando en un solo acto el análisis inicial, contradictorio y dirimente en su caso, el día al que será citado el interesado

Observaciones: ...

☐ Quedando un ejemplar de la muestra en poder de D. ... en su condición de ☐ ganadero, ☐ propietario de las reses, ☐ representante legal del ganadero, ☐ representante legal del propietario de las reses, ☐ representante legal del matadero o ☐ representante legal del establecimiento de productos de origen animal; debiendo conservarla en perfecto estado para su posterior utilización en la prueba contradictoria, si fuera necesario; siendo retirados el resto de los ejemplares por la inspección.

☐ Quedando todos los ejemplares en poder de la inspección dado que:

☐ los interesados anteriormente señalados se niegan a intervenir en el acta

☐ los interesados anteriormente señalados no se encuentran presentes en la toma de muestras

☐ los interesados anteriormente señalados no desean ejercer su derecho a retirar un ejemplar de la muestra.

☐ La muestra consta de un único ejemplar

Observaciones: ...

En caso de resultado inicial positivo, la renuncia expresa o tácita a efectuar el análisis contradictorio o la no aportación de la muestra obrante en poder del interesado, en su caso, supondrá la aceptación de los resultados del análisis inicial.

Y, en testimonio de lo actuado, se levanta la presente acta por TRIPLICADO ejemplar en presencia del interesado anteriormente señalado, que en prueba de conformidad, la firma en unión del funcionario actuante.

El Interesado:

El inspector:

Fdo

ANEXO II. MATRIZ Y CANTIDAD DE LA MUESTRA POR EJEMPLAR POR GRUPO DE SUSTANCIAS. PNIR 2018

GRUPOS Y SUSTANCIAS		UNGULADOS	AVES Y CONEJOS	ACUICULTURA	LECHE*	HUEVOS	MIEL *
A-1,3 y 4	HORMONAS	Orina (50 ml)	Músculo (50 g)	Músculo (50 g)			
A-2	Antitiroideos	Tiroides (10 g) Orina (50 ml).	Músculo (50 g)				
A-5	B-Agonistas	Hígado (50 g) Orina (50 ml)	Hígado (50 g)	Hepatopancreas (50 g) Músculo (50 g)			
A-6 y B-1	Cloranfenicol, tianfenicol y florfenicol.	Riñón (50 g) Músculo (50 g)	Músculo (50 g)	Músculo (crustáceos) 100 g	50 ml	3 unidades	50 g
A-6	Clorpromacina	Orina (50 ml). (definir la toma de muestras según programación) Riñón (50 g) : (definir la toma de muestras según programación))					
A-6	Nitroimidazoles	Músculo (50 g)	Músculo (50g)				
B-1	Antibacterianos	Riñón (120 g) Músculo (200 g)	Músculo (200 g)	Músculo (200 g)	½ litro	3 unidades	
B-2A	Antihelmínticos	Hígado (20 g)	Hígado (20 g)	Músculo (50 g)			
B-2b	Anticoccidiantes	Músculo (50 g)	Músculo (50 g)			3 unidades	
B-2c	Carbamatos y piretroides	Grasa animales>10Kg (100 g) Grasa animales<10Kg (25 g)*	Grasa animales<10Kg (25 g) * RD 290/2003	Pescado (500 g)	0.5 l o una unidad envasada RD 290/2003	12 huevos enteros RD 290/2003	250 g
B-2d	Tranquilizantes	Orina (50 ml) : (definir la toma de muestras según programación) Riñón (50 g) : (definir la toma de muestras según programación)					
B-2e	A.I.N.E.S. *	Músculo (50 g)	Músculo (50 g)		50 ml		
B-2f	Otras sustancias	Hígado (50 g)					
B-3a	Organoclorados	Grasa animales>10Kg (100 g) Grasa animales<10Kg (25 g)*	Grasa animales<10Kg (25 g) * RD 290/2003	Pescado (500 g)	0.5 l o una unidad envasada RD 290/2003	12 huevos enteros RD 290/2003	250g
	PCB'S	Grasa (100 g)	Grasa (100 g)	Pescado (500 g)	1 l.	12 unidades	
B-3b	Organofosforados	Grasa animales>10Kg (100 g) Grasa animales<10Kg (25 g)*	Grasa animales<10Kg (25 g)* RD 290/2003	Pescado (500 g)	0.5 l o una unidad envasada RD 290/2003	12 huevos enteros RD 290/2003	250 g
B-3c	Elementos Químicos	Hígado (100 g)	Hígado (100 g)	Pescado (2 unidades)	1 l.		250g
B-3d	Micotoxinas	Hígado (250 g)	Hígado (250 g)	Músculo (100 g)	1 l.		
B-3e	Colorantes			Músculo (100 g)			
B-3f	Otros						

*A.I.N.E.S.: Fenilbutazona , Oxifenilbutazona, Naproxeno , Ácido mefenámico, Carboxiibuprofeno, Piroxicam, Ac. Niflumico, Flurbiprofen, Suxibuzona, Indometacina, Ac. Flurfenámico, Ac. Meclofenámico.

* Grasa animales <10Kg son 50 g por necesidades del laboratorio para la preparación de las muestras.

* Las muestras de leche y miel, en 2018 serán tomadas por Conselleria de Agricultura.

ANEXO III. CONFORMACIÓN MUESTRAS SEGÚN MATRICES Y PRESENTACIÓN HOMOGÉNEA DE LAS MUESTRAS

En todas las actuaciones del PNIR se realizará toma de muestra reglamentaria, siguiendo lo descrito en el Programa PNIR 2018 y Procedimiento de Toma de muestras P09-ASA y Procedimiento de Inspección/auditoría P03-ASA y Procedimiento de Control y cumplimentación de los documentos de Control oficial P02-ASA. A10-P02-ASA.

En numerosas ocasiones se ha planteado si se pueden coger muestras por lotes en los casos en que existen dificultades para la toma de muestras en distintas especies, de las que establece el Real Decreto 1749/1998, por ejemplo en tiroides en pequeños rumiantes, riñones para antibióticos, orina en sustancias del grupo A.

Como consecuencia del sobreseimiento de un expediente sancionador PNIR, por falta de homogeneidad y representatividad de los tres ejemplares que conforman la muestra, procede recordar y desarrollar de forma más detallada la -Metodología de la toma de muestras: plan dirigido, plan sospechosos y medidas de seguimiento- del programa PNIR 2015, la conformación de la toma de muestras, tal como a continuación se indica en la **CONFORMACIÓN DE LA MUESTRA, SEGÚN MATRICES:**

Tanto la matriz como la cantidad por ejemplar y grupo de sustancias es la indicada en el Anexo II correspondiente del Programa PNIR (Anexo que cada año, es revisado y actualizado por el Laboratorio de Salud Pública).

Antes de proceder a la toma de muestras se comprobará cuál es la cantidad mínima necesaria para cada ejemplar de la muestra. **Siempre se cogerá de un solo animal, no obstante y de manera excepcional, en caso de que no pueda conseguirse de un solo animal la cantidad de muestra suficiente (cantidad mínima de cada ejemplar, multiplicado por tres), se utilizarán tantos animales como fuese necesario, pero siempre del mismo lote.**

En el caso de productos de origen animal, se cogerán de forma aleatoria, tantas unidades del mismo lote, como sean necesarias para conformar los tres ejemplares de la muestra, de forma que cada ejemplar tenga, al menos, la cantidad mínima para conformarla.

Si se cogen muestras de varios animales o productos, siempre del mismo lote, se hará constar en el acta esta circunstancia, en el apartado Observaciones.

El procedimiento de la recogida de muestras, independientemente del subgrupo a que pertenezcan, será el que se describe a continuación, matriz por matriz.

ORINA

Las muestras de orina se recogerán en matadero, de la siguiente forma:

En el momento del eviscerado se extrae la vejiga de la canal, y se vierte directamente la orina que contiene en los tres botes que conforman los tres ejemplares de muestra. En caso de que se precisase la orina de varios animales para obtener la suficiente cantidad de muestra, se verterá orina de cada vejiga en los tres botes de forma que cada uno de ellos, contenga mezcla de orina de todos los animales muestreados.

TIROIDES

Una vez extraída la “asadura” del animal sacrificado se disecciona el tiroides de la parte antero-superior de la tráquea, con cuidado de obtener íntegro el mismo (los dos lóbulos y el istmo).

Se extraerán tantos tiroides como sean necesarios, de los animales del mismo lote, para obtener la cantidad de muestra precisa, y se repartirán de manera uniforme en cada una de las tres bolsas que componen los tres ejemplares de muestra, de forma que cada ejemplar de muestra tenga la misma cantidad.

Si, por el tamaño de cada tiroides, pudiese dividirse en tres trozos, se dividirán de forma que haya un trozo en cada bolsa, en caso contrario, se distribuirán aleatoriamente.

HÍGADO

Una vez eviscerado el animal, se coge el hígado y se hacen tres porciones (A, B y C) del peso necesario para conformar cada ejemplar de muestra, posteriormente cada porción se divide a su vez en otras tres porciones (A = A1, A2, A3) (B = B1, B2, B3) (C = C1, C2, C3) introduciéndose una porción de cada una de estas últimas divisiones en tres bolsas de plástico de forma que cada bolsa tenga una representación de las tres porciones originales (A1, B1, C1) (A2, B2, C2) (A3, B3, C3).

MÚSCULO

Se extraerá el músculo de la canal, de las zonas de menor valor comercial, por ejemplo el cuello, y se procederá de la misma forma que se detalla en el apartado anterior HÍGADO.

En caso de las aves y los conejos, se tomarán trozos de varios animales, de las zonas de menor valor comercial, hasta completar la cantidad necesaria para conformar los tres ejemplares de muestra, posteriormente se homogeneizarán y se distribuirán en tres partes iguales que se introducirán en las tres bolsas correspondientes.

RIÑÓN

En ganado vacuno y equino, se cogen las muestras de un solo animal, un riñón en tres partes; o los dos riñones en seis, procediendo a continuación de la misma forma que se ha explicado en el apartado HÍGADO. Siempre se ha de alcanzar el peso necesario por lo que, si no hubiese suficiente cantidad con los riñones de un animal, se cogerán riñones de tantos animales como sea necesario para alcanzar el peso requerido, procediéndose en este caso de la forma que se explica en el siguiente párrafo.

En ganado ovino, porcino, aves y conejos, se tomarán riñones de varios animales del mismo lote; tantos como se necesiten para obtener la cantidad requerida de muestra. Se parten en tres porciones cada ejemplar (A, B, C), y se reparten en las tres bolsas que conforman la muestra, de manera que en cada una de ellas haya la cantidad necesaria para el análisis y representadas las tres partes originales: en una las A, en otras las B y en otras las C.

GRASA

En ganado vacuno mayor y ovino mayor, se recoge grasa del animal, de la zona renal, en cantidad suficiente para los tres ejemplares de muestra, haciendo tres porciones y a continuación se procede como se detalla en el apartado HÍGADO.

En ganado ovino de cebo, aves y conejos se recogerá grasa de la zona renal, de tantos animales del mismo lote, como sea necesario para conformar la muestra, posteriormente se homogenizan los trozos recogidos y se dividen en tres partes iguales, introduciendo cada una en una de las bolsas que conforman la muestra.

LECHE

La leche se tomará siempre conociendo su origen, identificando al ganadero productor y su explotación de procedencia.

Se tomará del tanque de refrigeración, una vez homogeneizada, bien directamente del interior del tanque o bien directamente del grifo de salida del tanque, desechando el primer chorro.

Se llenarán los tres envases que conforman la muestra con la cantidad necesaria.

HUEVOS

Se tomarán tantas unidades como sean necesarias, del mismo lote, clase y categoría. Se enviarán frescos al laboratorio.

MIEL

Se recogerán envases del mismo lote y del peso (contenido neto) necesario para conformar cada ejemplar de muestra. La toma se hará de forma aleatoria.

En caso de que se precise poca cantidad de muestra, se recogerá de un envase y se repartirá en los tres botes, que posteriormente se etiquetarán. En este caso se describirá en acta, todos los datos del etiquetado.

REQUISITOS DE LA PRESENTACIÓN DE LAS MUESTRAS DE PNIR PARA GARANTIZAR SU HOMOGENEIZACIÓN. CADA EJEMPLAR DE LA MUESTRA CONSISTIRÁ EN:

MATRIZ	BOVINO/EQUINO	PORCINO/OVINO/CAPRINO	AVES Y CONEJOS
HIGADO	3 PORCIONES. (A1, B1, C1)	3 PORCIONES. (A1, B1, C1)	1 HIGADO ENTERO o VARIAS PORCIONES
GRASA	1 PORCIÓN	1 PORCIÓN correspondiente a un animal o varios animales homogeneizada	1 PORCIÓN HOMEGENEIZADA correspondiente a varios animales
MUSCULO	3 PORCIONES. (A1, B1, C1)	3 PORCIONES. (A1, B1, C1)	1 PORCIÓN o VARIAS PORCIONES
RIÑÓN	1 PORCIÓN (A) correspondiente a un solo riñón ó 2 PORCIONES de los riñones de un animal (NO RIÑÓN ENTERO)	Mínimo 2 porciones de los riñones de un animal, o bien, porciones correspondientes a varios animales	NA
ORINA	ENVASE	ENVASE	NA
TIROIDES	1 PORCIÓN O VARIAS	1 PORCIÓN O VARIAS	NA
LECHE	ENVASE	ENVASE	NA
HUEVOS	NA	NA	HUEVOS ENTEROS REFRIGERADOS
MIEL	ENVASE CON CANTIDAD NECESARIA PARA EL ANÁLISIS.		

ANEXO IV ACTA DE COMPARECENCIA PNIR. ANÁLISIS INICIAL, CONTRADICTORIO Y DIRIMENTE EN EL MISMO ACTO

En _____, siendo las _____ horas del día _____ de _____ de 20____, comparece en el Laboratorio de Salud Pública D./Dña. _____, con D.N.I.: _____ en calidad de _____ de la empresa _____ con D.N.I./C.I.F.: _____, con el fin de realizar en el mismo acto los análisis inicial, contradictorio y dirimente en virtud de lo establecido en el R.D. 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 y el Decreto 44/1992 y Decreto 57/2005, del Gobierno Valenciano, por el que se determina el procedimiento, las sanciones y la competencia sancionadora en relación con las infracciones sanitarias y de higiene alimentaria, sobre la/las muestra/s de _____ tomadas según acta/s _____ de fecha ____ de _____ de 20 ____.

En presencia del Jefe de Sección del Laboratorio y del /los técnicos/s correspondientes, se procede a la identificación, apertura y examen de las muestras, efectuándose acto seguido las determinaciones analíticas pertinentes, según métodos oficiales y/o recomendados y aceptados por el Sr. Perito de Parte.

De los resultados obtenidos presentará el Sr. Perito de parte, el correspondiente informe o certificado analítico, por triplicado ejemplar, en este Centro, a la mayor brevedad posible y siempre en un plazo máximo de 5 días.

En prueba de conformidad y para que conste a los efectos oportunos, se firma la presente Acta, por triplicado, en el lugar y fecha arriba indicados, entregándose un ejemplar al interesado.

El perito de parte.

El técnico del Laboratorio

Fdo.: _____

Fdo.: _____

Vº Bº EL JEFE DE LABORATORIO
DE SALUD PÚBLICA DE

Fdo.: _____

ANEXO VI. TOTAL MUESTRAS PROGRAMADAS PNIR 2018

PNIR 2018 PLAN DIRIGIDO	Grupo	Sustancia	Total	Bovino	Ovino/ Caprino	Porcino	Equino	Aves	Conejo	Toros		Caza		Acuicultura	Huevos
										Lidia	Silvestre				
Total A + B			2.319	512	153	635	19	904	13	8	5	6		66	
Total A			920	233	20	238	4	403	4	2	0	2		14	
A1		Estilbenos	84	17	4	15	1	45	1	0	0	1		0	
A2		Antitiroideos	65	17	3	13	1	30	1	0	0	0		0	
A3		Esteroides	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	
A4		Zeranol y derivados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	
A5		B-Agonistas	409	120	5	154	1	127	1	1	0	0		0	
Total A6			360	79	7	56	1	200	1	1	0	1		14	
A6		Cloranfenicol	305	55	7	34	1	191	1	1	0	1		14	
A6		Clorpromacina	32	17	0	15	0	0	0	0	0	0		0	
A6		Nitroimidazoles	23	7	0	7	0	9	0	0	0	0		0	
Total B			1399	279	133	397	15	501	9	6	5	4		52	
Total B1			732	150	73	220	2	265	3	2	0	1		16	
B1		Antibacterianos y sulfamidas	732	150	73	220	2	265	3	2	0	1		16	
Total B2			463	84	38	131	6	172	2	2	0	1		20	
B2a		Antihelmínticos	151	15	5	39	1	88	1	0	0	0		0	
B2b		Anticoccidianos	74	12	5	18	1	15	1	0	0	0		20	
B2c		Carbamatos y piretrinas	114	16	20	40	1	35	1	0	0	1		0	
B2d		Tranquilizantes	34	15	3	15	1	0	0	0	0	0		0	
B2e		Antiinflamatorios	80	16	5	19	2	34	1	2	0	0		0	
B2f		Otras sustancias	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0		0	
Total B3			204	45	22	46	7	55	2	2	5	2		20	
Total B3a			78	12	6	12	1	25	1	0	0	1		20	
B3a		Organoclorados	78	12	6	12	1	25	1	0	0	0		20	
B3b		Organofosforados	34	13	6	14	1	0	0	0	0	0		0	
B3c		Metales pesados	73	15	5	15	4	25	1	2	5	1		0	
B3d		Micotoxinas	21	5	5	5	1	5	0	0	0	0		0	

BLOQUE III: CONTROL DE RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS

III.3.- CONTROL DE ANISAKIS

INTRODUCCIÓN

El principal objetivo del programa de control de *Anisakis* spp. en productos de la pesca, es reducir el riesgo para la salud humana que estos parásitos pueden ocasionar y dar cumplimiento a la normativa sobre el control de parásitos en productos de la pesca por parte de las empresas alimentarias.

Según los datos obtenidos del programa llevado a cabo en años anteriores, es preciso dirigir la toma de muestras hacia las especies pesqueras más comúnmente parasitadas, con objeto de prevenir la migración de este parásito a la musculatura del pescado.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Reducir el riesgo vinculado a la presencia de *Anisakis* spp en los productos de la pesca, de acuerdo con la normativa vigente.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Verificar que las empresas disponen de procedimientos adecuados para eliminar los pescados con presencia de *anisakis* y prevenir la migración del parásito.
- Verificar en los establecimientos del alcance la ausencia del parásito, el correcto mantenimiento del pescado, los tratamientos de congelación adecuados y la información pertinente.
- Analizar las muestras programadas de productos de la pesca para verificar la idoneidad de los procedimientos de las empresas para la detección y eliminación de parásitos.

ALCANCE

Los establecimientos objeto del programa son los siguientes:

1. Sector Pesca y Derivados

INDUSTRIAS DE LA PESCA:

- Establecimientos que elaboren productos destinados a ser consumidos en crudo o prácticamente crudo y/o sometidos a procesos o tratamientos que no garanticen la destrucción del parásito (ahumado en frío, escabechados y salados cuando este proceso no baste para destruir las larvas de nematodos). Se inspeccionarán todos los establecimientos del departamento que elaboren estos productos.
- Establecimientos de fabricación, elaboración o transformación de productos pesqueros frescos, congelados, descongelados, semiconservas, ahumados, salados, en salazón, seco-salados y desecados.
- Establecimientos de productos transformados a base de pescado.
- Establecimientos de congelación o descongelación.

ALMACENES FRIGORÍFICOS DE PESCADO FRESCO PESCADERÍAS

No se incluirán los establecimientos de acuicultura, ni establecimientos que sólo manipulen moluscos bivalvos, crustáceos, ancas de rana y caracoles terrestres o marinos, ni cocederos de mariscos ni elaboración de conservas.

2. Sector de Comidas Preparadas.

- Establecimientos Industriales: Establecimientos de elaboración de comidas preparadas para colectividades.
- Establecimientos Menores: Establecimientos de elaboración de comidas preparadas para su consumo en los mismos: centros infantiles, escolares, hospitales, residencias de mayores y de gran capacidad.

No se incluirán los establecimientos que elaboren comidas preparadas distintos de los indicados anteriormente.

ACTIVIDADES

Las visitas de inspección a los establecimientos se llevarán a cabo preferentemente en el marco del Programa de Vigilancia Sistemática de Establecimientos Alimentarios de acuerdo con la Tabla III.3.1 del Anexo y la toma de muestras en el Programa de Vigilancia Sanitaria de Alimentos.

En cada visita se realizará, a la vez, comprobación de las condiciones específicas para la prevención del peligro de Anisakis reflejadas en apartado A y la toma de muestras y análisis, como se especifica en el apartado B.

Los documentos generados se registrarán en el Programa ISSA. El acta de toma de muestras se registrará, pero no se remitirá al Laboratorio.

A) CONTROL DE LAS CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS

Se comprobarán todos los ítems indicados en el Cuestionario de Control Oficial que figura en la Tabla III.3.2 del Anexo según la actividad del establecimiento.

La comprobación de la congelación se llevará a cabo verificando los registros de los tratamientos aplicados, en caso de industrias.

En los establecimientos de elaboración de comidas preparadas que preparen productos pesqueros crudos o insuficientemente tratados, se comprobará que se procede a la congelación durante el tiempo suficiente y que se pone en conocimiento de los consumidores que estos productos han sido sometidos a congelación mediante carteles, cartas, menús, etc.

Se cumplimentará el resultado del control en el Formulario de Control Oficial indicando como motivo “Vigilancia Sistemática” y se registrará el resultado del control oficial en el apartado G1 referido a “Materias Primas”, excepto en el caso de Formulario PCH en el que se reflejará en el apartado J.8 “Control de materias primas”.

En el apartado de observaciones se indicará “se ha realizado un control específico de anisakis con las siguientes no conformidades (en caso de haberlas):..... y se ha procedido a la toma de muestras según acta n°”).

B) TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS

El control macroscópico consistirá en el examen del pescado fresco o descongelado para comprobar que no se encuentra manifiestamente parasitado.

Se establecen tres niveles para elección de especies pesqueras a muestrear, siendo prioritarias las especies del nivel 1 y en el orden en que figuran. Sólo se pasará al siguiente nivel en caso de no disponer de ninguna especie del nivel anterior:

- Nivel 1: Bacaladilla, pescadilla, merluza, caballa, rape y boquerón
- Nivel 2: Arenque, sardina, bacalao, salmón, abadejo, bonito, rodaballo, besugo, gallineta, brótola, calamar.
- Nivel 3: Otras especies

Atendiendo a la biología del anisakis, el inspector procederá a la apertura de la cavidad abdominal y al control visual de la posible presencia de anisakis. En el caso de filetes se deberá llevar a cabo un examen visual de la superficie del filete.

El número de unidades de la misma especie y lote a muestrear será el siguiente:

- En caso de establecimientos industriales el muestreo corresponderá como mínimo a $n=6$.
- En caso de establecimientos que elaboran comidas preparadas, el muestreo corresponderá a $n=3$.

C) ACTUACIONES EN CASO DE INCUMPLIMIENTOS

C.1. Incumplimientos de Documentación, Tratamiento o Información al Consumidor:

Si existen los incumplimientos citados se seguirá lo establecido en el procedimiento P-03-ASA de inspección/auditoría en establecimientos alimentarios.

Los incumplimientos detectados se informarán puntualmente a la SGSALSP mediante un informe en el que se indique: el incumplimiento, medidas adoptadas por el control oficial y por el establecimiento y verificación de las medidas adoptadas por el control oficial.

C.2 Incumplimientos en el producto pesquero:

En caso de que en el control visual macroscópico se detecte anisakis al menos en un ejemplar, se procederá a realizar un control más exhaustivo de, al menos, 20 ejemplares del mismo lote.

Si se comprueba que el resto del lote se encuentra parasitado, se procederá a la eliminación de los parásitos (por ejemplo, mediante la evisceración cuando el parásito se encuentra en cavidad abdominal. Si el nivel de infestación es alto o no es posible su eliminación, se procederá a la destrucción voluntaria del lote en caso de que la empresa así lo manifieste. Es decir, si los

parásitos pueden ser eliminados, se procederá a ello, pudiendo comercializar el pescado en este caso, siempre que se garantice la eliminación completa de los parásitos del lote y se destine todo el material eliminado como subproducto. Estas acciones serán verificadas por el inspector.

En caso de que la empresa no opte por la destrucción voluntaria se procederá de acuerdo con el procedimiento P23-ASA de adopción de medidas especiales, a la inmovilización cautelar de los productos y al inicio de los trámites para su retirada del mercado y destrucción.

En un plazo máximo de 10 días hábiles desde la toma de muestras, el Departamento de Salud Pública procederá a remitir el acta de toma de muestras, albarán/factura de la mercancía en la que se identifique el establecimiento proveedor y la documentación anexa a la muestra, a controlalimentario_sp@gva.es, se introducirá el acta de toma de muestras en ISSA, calificando la muestra como No Apta y se cumplimentará la Comunicación a la SGSALSP, indicando claramente:

- a) Qué se ha detectado, tanto en los ejemplares inicialmente analizados (3 pescado o 6 pescados) como en el muestreo reforzado (20 pescados), indicando la ubicación de los parásitos: vísceras o músculo.
- b) Las medidas adoptadas con respecto al producto implicado y con el lote del que forma parte, indicando si se ha procedido a evisceración, expurgo o destrucción y kilos de producto afectado.
- c) Todos los datos que identifiquen al establecimiento proveedor (en caso de ser distinto del establecimiento de origen o primer expedidor): Razón Social, Domicilio, Población; Provincia y Nº RGSEAA.
- d) Todos los datos que identifiquen el producto en el etiquetado: Denominación vulgar y científica, Tamaño del lote, Zona de captura, Lote, Fecha de consumo, Primer Expedidor y/o establecimiento de origen, Ingredientes (en caso de no ser únicamente pescado).
- e) Identificación del proveedor

En el plazo máximo de 2 meses desde la comunicación a la SGSALSP se cumplimentará el Informe de Seguimiento, sólo cuando se encuentre afectado un establecimiento industrial (elaborador, envasador almacenista). En este caso, el informe de seguimiento en la aplicación ISSA se cumplimentará por el Departamento donde se ubique la primera empresa que pone el producto implicado en el mercado de la Comunidad Valenciana. El resto de informe/s de seguimiento se remitirán por el correo controlalimentario_sp@gva.es. El Informe de Seguimiento contendrá, como mínimo los siguientes datos:

- Controles llevados a cabo por el establecimiento, especialmente en el lote implicado
- Medidas correctoras
- Verificación de las medidas correctoras por el control oficial
- Datos de trazabilidad adicionales

D) INFORME FINAL DE LOS DEPARTAMENTOS DE SALUD PÚBLICA

Con el fin de elaborar el informe del PCOCACV, los Departamentos de Salud Pública remitirán a la SGSALSP antes del 7 de julio de 2018 (para la evaluación del primer semestre) y el 30 de no-

viembre de 2018 (para la evaluación del segundo semestre) la tabla que figuran en el Anexo III.3.3 del Anexo. El número de No Conformidades y medidas adoptadas se refieren exclusivamente a las detectadas en establecimientos que elaboran productos crudos o con tratamiento insuficientes (industriales y de elaboración de comidas) con respecto al proceso de congelación (por no realizarlo o realizarlo incorrectamente).

EVALUACIÓN

La SGSALSP con periodicidad semestral realizará la evaluación de los datos obtenidos según los siguientes indicadores:

A) Indicadores de cumplimiento del programa relacionados con Anisakis.

$$\frac{\text{Nº de controles realizados}}{\text{Nº controles programados (general y desglosado por sectores y fases)}} \times 100$$
$$\frac{\text{Nº controles no programados realizados}}{\text{Nº controles realizados (programados y no programados)}} \times 100$$

B) Indicadores de cumplimiento de los plazos por parte de los Departamentos de Salud Pública:

$$\frac{\text{Nº de muestras comunicadas a los SC de la SGSALSP en plazo (10 días hábiles desde la toma de muestras)}}{\text{Nº de muestras comunicadas a los SC de la SGSALSP por Anisakis}} \times 100$$
$$\frac{\text{Nº de muestras con informe de seguimiento en plazo (2 meses desde la fecha de comunicación)}}{\text{Nº de muestras comunicadas por Anisakis a los SC de la SGSALSP}} \times 100$$

C) Indicadores de cumplimiento por los operadores económicos con respecto al proceso de congelación

$$\frac{\text{Nº establecimientos que cumplen con el tratamiento de congelación}}{\text{Nº de controles realizados (general y desglosado por sectores y fases)}} \times 100$$
$$\frac{\text{Nº de incumplimientos detectados por tipo}}{\text{Nº de controles realizados (general y desglosado por sectores y fases)}} \times 100$$
$$\frac{\text{Nº de Medidas adoptadas}}{\text{Nº incumplimientos (Totales por tipo de medida y por sector y fase)}} \times 100$$

Estos indicadores se elaborarán por la SGSALSP según los datos del informe remitido por los Departamentos de Salud Pública al finalizar el programa.

D) Indicadores de cumplimiento de producto por los operadores económicos relacionados con el Anisakis.

$$\frac{\text{Nº Cumplimientos del producto}}{\text{Nº de unidades de control realizadas (general y desglosado por sectores y fases)}} \times 100$$

Tabla III.3.1.: Número de controles por Departamento

Tipo establecimiento/Dpto	0	1	2	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	20	21	23	TOTAL
INDUSTRIAS DE LA PESCA DEL ALCANCE	12	5	6	1	4	5	9	0	4	1	6	4	3	4	4	3	9	3	4	9	4	100
ALMACENES FRIGORIFICOS DE PESCADO FRESCO	8	2	1	0	0	1	2	0	0	0	0	0	1	1	0	1	5	1	1	1	2	27
ELABORACIÓN DE COMIDAS PARA COLECTIVIDADES	7	1	3	2	1	5	1	1	3	0	4	3	2	2	3	3	5	2	7	2	3	60
ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACION DE COMIDAS PARA CONSUMO EN LOS MISMOS: infantiles, escolares, hospitales, tercera edad y de gran capacidad	15	2	11	4	3	8	2	1	5	1	5	4	3	4	4	4	8	3	5	5	3	100
Pescaderías	10	3	9	3	2	5	2	2	3	1	5	5	4	5	4	4	11	5	7	7	3	100
TOTAL																						387

Tabla III.3.2.: Condiciones específicas a tener en cuenta en la inspección

1.- Industrias del sector pesquero
¿Se mantiene correctamente la cadena de frío?
¿El plan de autocontrol contempla el peligro de presencia de anisakis?
¿Se realizan controles de anisakis en el pescado?
¿La frecuencia de los controles es adecuada?
¿Los controles se realizan de acuerdo con su procedimiento de autocontrol?
¿Se tienen previstas medidas correctoras, en caso de detección de anisakis?
¿La empresa registra el resultado del control de anisakis?
2.- Industrias que manipulan pescado susceptible de consumo crudo o prácticamente crudo. Además del apartado 1 comprobar:
Existen evidencias documentales del proceso de congelación de la mercancía susceptible de consumo crudo o prácticamente crudo
El proceso de congelación es como mínimo de -20°C durante 24 horas ó -35°C durante 15 horas o proceso equivalente
Se informa del tratamiento de congelación al siguiente eslabón de la cadena, mediante documentación al efecto

3. Elaboración de pescados crudos o insuficientemente tratados en elaboración de comida para colectividades y establecimientos de elaboración de comidas para consumo en los mismos
¿Se realiza tratamiento por congelación de los productos de la pesca que se sirven crudos o insuficientemente tratados?
El tratamiento es como mínimo de -20°C durante 24 horas o equivalente
En caso de no aplicar tratamiento de congelación, el pescado viene acompañado de documentación que garantiza que se ha realizado tratamiento-adecuado
Se informa al consumidor final del tratamiento por congelación efectuado
Se mantiene la cadena de frío correctamente
4. Pescaderías
La formación del personal es suficiente para identificar anisakis en el pescado y efectuar medidas correctoras adecuadas
En caso de cadenas de supermercados cuya central se sitúe en la Comunidad Valenciana, y dispone de procedimiento de autocontrol validado: se cumple lo establecido en su procedimiento de autocontrol

DPTO:

Tabla III.3.3.: Informe del programa de control de anisakis

Datos únicamente referidos a establecimientos que elaboran productos de la pesca susceptible de consumo crudo o con tratamiento insuficiente para matar la larva.

Establecimientos que elaboran productos de la pesca susceptible de consumo crudo o con tratamiento insuficiente para matar la larva (ahumados, boquerones en vinagre, etc)	Nº existentes	Nº inspeccionados por Control de Anisakis	Nº No Conformidades por		Medidas adoptadas para las No conformidades anteriormente indicadas acerca de la congelación (especificar Nº y Tipo (2))
			No congelar	Congelar incorrectamente (1)	
Industrias					
Establecimientos de elaboración de comidas a consumidor final del alcance					
Establecimientos de elaboración de comidas a colectividades					

(1) La congelación correcta es -20ºC durante 24 horas o tratamiento equivalente.

(2) Tipo. Indicar específicamente Nº de: propuestas de expedientes sancionadores, suspensiones de actividad, retiradas del mercado, requerimientos de corrección de incumplimiento, revisiones APPCC, nuevos muestreos, Otras medidas (especificando).

OBSERVACIONES:

BLOQUE III: CONTROL DE RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS

III.4.- VERIFICACIÓN DEL CONTROL MICROBIOLÓGICO DE CANALES DE UNGULADOS Y AVES

INTRODUCCIÓN

De acuerdo con el dictamen científico (3.10.2011) sobre los peligros para la salud pública que debe cubrir la inspección de la carne de porcino, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) concluye que la **Salmonella** presenta un elevado riesgo para la salud pública en relación con el consumo de carne de porcino. Considerándola de **riesgo alto** en la priorización de los peligros para la salud pública identificados por la UE y que deben ser cubiertos por el control oficial en los mataderos de porcino. En los estudios realizados en los distintos países de la UE se comprobó una elevada prevalencia media en canales de porcino del 10,3%. Como consecuencia la Comisión Europea adoptó una serie de medidas para evitar la contaminación de canales de cerdo con *Salmonella* y reforzar el criterio de higiene del proceso relativo a *Salmonella* en las canales de esta especie, con la publicación de los Reglamentos nº 217/2014 y nº 218/2014 que establecen requisitos al respecto.

El **Reglamento 217/2014** tiene la finalidad de reducir la prevalencia de la *Salmonella* en las canales de porcino, indicando que el control de la higiene durante el sacrificio debe reforzarse con arreglo a las disposiciones del Reglamento 218/2014 y que el número de muestras positivas ha de reducirse, por lo que reduce a $c=3$ ($n=50$) el número máximo de muestras con detección de *Salmonella* dispuesto en el Reglamento (CE) nº 2073/2005 para considerarse el resultado como satisfactorio.

En dicho Reglamento se indica específicamente que la supervisión del criterio de higiene del proceso existente para la *Salmonella* en las canales, establecido en el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y la puesta en marcha de medidas por parte del operador de empresa alimentaria en caso de incumplimiento de la legislación específica de la Unión, deben integrarse en la inspección de la carne de cerdo.

La supervisión según este Reglamento (UE) 218/2014 también ofrece un instrumento rentable para proporcionar información sobre el seguimiento obligatorio de la *Salmonella* en la cadena de producción de carne de cerdo, de conformidad con la Directiva 2003/99/CE sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos.

De otra parte, el Reglamento (CE) nº 1086/2011 de la Comisión, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 2160/2003 del Parlamento Europeo y del consejo y el anexo I del Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión en lo que concierne a la salmonella en la carne fresca de aves de corral, se establecen normas detalladas relativas al criterio de salmonella que ofrecen una garantía razonable de que dicha carne está libre de salmonella. Los casos de salmonelosis humana son causados por *Salmonella enteritidis* y la *Salmonella typhimurium*, siendo la carne de aves una importante fuente. El establecimiento de un criterio para estos serotipos de salmonella permite alcanzar una reducción de salmonelosis humana atribuida al consumo de carne de aves de corral.

En el anexo I, sección IV, capítulo IX, del Reglamento (CE) nº 854/2004 se establecen disposiciones sobre las tareas del veterinario oficial en relación con peligros específicos, incorporando en el Reglamento (UE) nº

218/2014 la Salmonella como objeto de una tarea específica del veterinario oficial, en particular en caso de incumplimiento de la legislación específica de la Unión Europea.

Por otro lado, como consecuencia de la consideración de la campilobacteriosis como la enfermedad humana transmitida por los alimentos más notificada en la UE (230.000 casos comunicados al año) y la identificación por la EFSA del **Campylobacter** como de **alta importancia** para la salud pública, se ha publicado el reglamento (UE) 2017/1495, que modifica el reglamento 2073/2005, por lo que se refiere a Campylobacter en canales de pollos de engorde; estableciéndose un criterio de higiene del proceso que tiene por objeto controlar la contaminación de las canales durante el proceso de sacrificio. Con lo que es importante incorporar el Campylobacter a la verificación oficial del control microbiológico de canales de aves en mataderos.

Así mismo, se considera adecuada la verificación de los resultados microbiológicos en canales de otras especies de ungulados domésticos para la comprobación de los criterios de procesos de higiene, de acuerdo con el reglamento 854/2004, que dispone la verificación de los propios controles que los operadores llevan a cabo en los mataderos.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

- Establecer y llevar a cabo los criterios para la organización de la verificación oficial del criterio de higiene del proceso relativo a Salmonella, en canales de ungulados en matadero de acuerdo con el Reglamento (CE) nº 2073/2005, y especialmente en la especie porcina establecido en el Reglamento (UE) nº 218/2014.
- Establecer y llevar a cabo los criterios para la organización de la verificación oficial de los criterios de Seguridad alimentaria e higiene del proceso relativo a Salmonella y Campylobacter, en canales de aves de corral, establecidos en el Reglamento (CE) nº 2073/2005.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Llevar a cabo la **programación y toma de muestras** de control oficial en mataderos con sacrificio de ungulados y de aves de corral, con objeto de verificar los resultados de autocontrol para salmonella y campylobacter.

Tabla III.4.1.: Número de muestras de verificación de control oficial del autocontrol en matadero

Análisis	Verificación Microbiológica	
Especie	Salmonella	Campylobacter
Bovino	50	-
Porcino	200	-
Aves	250(1)	250(1)
TOTAL	500	250

(1) Muestras procedentes del programa de vigilancia de resistencias antimicrobianas en bacterias zoonóticas y comensales (AMR).

- Comprobar el grado de positividad de las muestras oficiales en canales de ungulados y de aves de corral, con el fin de disponer de resultados objetivos para la verificación del muestreo y resultados de autocontrol.

3. Recoger la información de las tomas de muestras y análisis de los autocontroles de los operadores de mataderos.

ACTIVIDADES

A) Verificación del control de salmonella en canales de ungulados.

B) Verificación del control de salmonella y campylobacter en canales de aves de corral.

A.1. Mataderos en canales de ungulados.

a) Número de muestras a tomar y distribución de los muestreos:

A los efectos de que la interpretación de los resultados se adapte a lo establecido en el Reglamento (CE) nº 2073/2005, se contará con un plan de muestreo por establecimiento de $n=50$, de forma que si los resultados presentan Salmonella en más de 3 muestras en porcino o más de 2 muestras en las otras especies de ungulados, se indicaría un incumplimiento del criterio de higiene del proceso, frente al cual el control oficial requerirá al operador el establecimiento la adopción de medidas correctoras.

La distribución de los establecimientos a verificar se establecerá anualmente en función de criterios de producción y riesgo (ver Anexo I). Así mismo, se establecerá un calendario de toma de muestras con una distribución a lo largo del periodo anual y acorde a la capacidad del laboratorio.

b) Elección de los animales a muestrear:

En cada sesión de muestreo (muestreo de 5 canales) se tomaran muestras de las distintas explotaciones de origen de las partidas que se sacrifiquen ese día. Para elegir las canales a muestrear se utilizara un método aleatorio.

c) Localizaciones de la canal para la toma de muestras:

Se utilizarán las mismas localizaciones que el operador del matadero. En el caso de que las localizaciones que utiliza el matadero se consideren inadecuadas (por no adaptarse a los criterios de la norma ISO 17604 o por ser de sitios de previsión de menor contaminación) se propondrá al matadero la modificación de las mismas de forma que coincidan con las del control oficial.

d) Técnicos que realizan el muestreo:

La verificación del criterio de higiene del proceso de salmonela se encuentra incluida entre las tareas establecidas del control oficial en relación con peligros específicos, según el capítulo IX, de la sección IV del anexo I del Reglamento (CE) nº 854/2004, siendo el veterinario oficial del matadero el que realizará la toma muestras oficial para la verificación de salmonela.

e) Material y equipo para realizar el muestreo:

Para realizar el muestreo se deberá proporcionar al veterinario oficial un kit de toma de muestras compuesto por:

- Plantillas estériles de 100 cm².
- Esponjas abrasivas específicas o toallitas.
- Guantes de un solo uso.

f) Procedimiento normalizado para la toma de muestras:

Anexo II. Procedimiento en el que se describe la metodología de la toma de muestras. La toma de muestras será antes de someter a refrigeración de las canales.

g) Almacenamiento, identificación y transporte de muestras:

Las muestras se precintarán e identificarán con el precinto oficial y se cumplimentará un acta de toma de muestras de control oficial por muestra tomada.

La muestra será remitida al laboratorio de salud pública que se establezca, acompañada de la correspondiente acta de toma de muestras (un acta por cada toma de muestras, es decir $n=5$ y 5 actas de toma de muestras) en la que se indicará lo siguiente:

- Motivo de toma de muestras: "Verificación del autocontrol de Salmonella Reglamento 2073/2005".
- Estrategia de muestreo: "Reglamento 2073/2005".
- Indicar los datos de la identificación de las canales (con el fin de que en caso de resultados insatisfactorios a Salmonella se pueda comunicar los resultados a las autoridades competentes de producción primaria).

Se transportarán en un contenedor isotermo con refrigerantes, no permitiendo que entren en contacto con los bloques congelados de hielo directamente, para su procesado como máximo dentro de las 24 h siguientes a su toma y deberán conservarse a 2 ± 2 ° C.

A.2. Recogida de la información del muestreo y análisis de los operadores de mataderos.

Los SVO verificarán que el número de muestras, la elección de las localizaciones de éstas, el método analítico y la interpretación de los resultados realizadas por el operador, son conformes a lo establecido en el Reglamento (CE) nº 2073/2005.

Para la recogida de la información del número total de muestras tomadas por el operador y de los resultados obtenidos, el SVO solicitará al operador que de acuerdo con lo establecido en el Reglamento (CE) Nº 218/2014, le comunique los datos de las tomas de muestras efectuadas y los resultados de cada grupo de muestras que tome. A los efectos de poder hacer un seguimiento de los resultados y, en su caso de las medidas tomadas, la comunicación debe realizarse en un plazo no mayor de 2 semanas tras la toma de muestras.

Los datos que deberá comunicar el operador al SVO serán los siguientes:

- Fecha y hora de la toma de muestras (La hora de la toma de muestras resulta de interés para la valoración de los resultados al considerar si las muestras se han tomado a inicio, final o momento de la jornada de trabajo, lo que puede incidir en los resultados).
- Numero de muestras tomadas y partidas a que corresponden.
- Resultados obtenidos.

Los datos mínimos a recogerse de los operadores son los que aparecen en el modelo del Anexo III. Para los datos de control oficial se utilizará igualmente el modelo del Anexo III (muestras de control oficial).

Como consecuencia de los registros de la toma de muestras y sus resultados, tanto del autocontrol del operador como del control oficial, se informará con carácter anual a la Dirección General de Salud Pública en el marco de la información que se recoge en el “Cuestionario Específico de Control Microbiológico de Mataderos” de acuerdo con el Procedimiento de control de mataderos (Capítulo 5 de Laboratorio, apartado Programa de verificación del control microbiológico de canales).

A.3. Criterios de actuación en el caso de resultados insatisfactorios y plan de acción del operador de mataderos de ungulados

Se considerará que los **resultados son insatisfactorios** (incumplimiento del criterio establecido en el Reglamento (CE) nº 2073/2005, modificado por el Reglamento (UE) nº 217/2014) cuando en un grupo de muestras o del acumulado con los muestreos anteriores haya más de 3 muestras en porcino con detección de *Salmonella*, o más de 2 en el resto de especies de ungulados.

Cuando los resultados obtenidos, bien en el muestreo y análisis oficial o en el del propio operador, sean insatisfactorios, el operador debe aplicar las **medidas correctoras** que considere para conseguir que en sucesivos muestreos los resultados sean favorables, teniendo en cuenta las “acciones en caso de resultados insatisfactorios” señaladas en el capítulo 2.1. del anexo I del Reglamento nº 2073/2005.

Si antes de completar el grupo de 50 muestras ($n = 50$) ya se supera el número de resultados que indican presencia de *Salmonella* ($c = 3$ en porcinos ó $c = 2$ en otras especies de ungulados), se considerará como resultados insatisfactorios, por lo que el operador deberá aplicar medidas correctoras.

A los efectos de determinar que se está ante “resultados insatisfactorios” se tendrán en cuenta de forma separada los resultados del control analítico oficial y los propios del operador.

En el caso de que el criterio de higiene del proceso para *Salmonella* **no se cumpla en más de dos ocasiones consecutivas**, el SVO requerirá oficialmente al operador, mediante acta de inspección, el desarrollo y aplicación de un **Plan de Acción específico** que incluirán acciones como las señaladas del punto 2.1.3 y 2.1.4. del capítulo 2.1. del anexo I del Reglamento (CE) nº 2073/2005. El operador podrá a disposición del SVO dicho plan de acción.

El plan de acción del operador contará al menos con la siguiente información:

- Objetivo del Plan de acción.
- Desarrollo del plan (tareas/actividades incluidas en el plan).
- Tiempo de ejecución.
- Personal encargado de realizar el plan.
- Evaluación de los resultados.

El SVO evaluará el plan de acción haciéndole al operador cuantas observaciones considere y **supervisaré estrictamente su aplicación y su efectividad**, requiriéndole a efectuar las modificaciones que considere necesarias.

A.4. Comunicación de los resultados insatisfactorios a las autoridades responsables de sanidad animal

Entre las “acciones en caso de resultados insatisfactorios” señaladas en el punto 2.1.3. del capítulo 2.1. del anexo I del Reglamento nº 2073/2005, se encuentra la revisión del origen de los animales y en el 2.1.4., además, de las medidas de bioseguridad en la explotación. Al objeto de que las autoridades competentes en sanidad animal dispongan de información complementaria para realizar las comprobaciones en las explotaciones de origen. Cuando haya incumplimiento del criterio de higiene del proceso se comunicarán los datos de las explotaciones de origen de los animales muestreados con resultado positivo, mediante el documento de comunicación de matadero (DCM).

B.1. Mataderos en canales de Aves de corral.

a) Número de muestras a tomar y distribución de los muestreos:

A los efectos de que la interpretación de los resultados se adapte a lo establecido en el Reglamento (CE) nº 2073/2005, se contará con un plan de muestreo por establecimiento de $n=50$, de forma que si los resultados presentan *Salmonella* en más de 5 muestras o un recuento superior a 1000 ufc/g en más de 20 muestras de *Campylobacter*, se indicaría un incumplimiento del criterio de higiene del proceso, frente al cual el control oficial requerirá al operador el establecimiento la adopción de medidas correctoras.

La distribución de los establecimientos a verificar se establecerá anualmente en función de criterios de producción y riesgo (ver Anexo I). Así mismo, se establecerá un calendario de toma de muestras con una distribución a lo largo del periodo anual y acorde a la capacidad del laboratorio.

b) Elección de los animales a muestrear:

En cada sesión de muestreo se tomarán muestras de las distintas manadas que se sacrifiquen el mismo día.

La canales de pollo de engorde muestreados para el examen y la verificación de la conformidad para salmonella, será de acuerdo con el punto 2.1.5 del capítulo 2 del anexo 1 del Reglamento (CE) nº 2073/2005; y el punto 2.1.9. para campylobacter.

Para llevar a cabo el análisis de salmonella y campylobacter con la misma muestra se utilizará el siguiente método de muestreo.

c) Método de muestreo. Materiales:

- Guantes de un solo uso
- Utensilios de corte estériles
- Botes de plástico estériles

Toma de muestra tras la refrigeración

- Ponerse unos guantes para muestra.
- Usar materiales estériles.
- Extraer la piel de cuello de 3 canales de un mismo origen.
- Depositarla en el bote estéril.
- Repetir el proceso para completar 5 muestras (con 15 canales, 3 pieles de cuello por bote).

Al llevarse a cabo las pruebas en el mismo laboratorio, en cada sesión de muestreo se tomarán muestras aleatorias de la piel del cuello de un mínimo de **quince canales** de aves de corral después de la refrigeración. Antes del examen, las muestras de piel del cuello procedentes de al menos **tres canales** de aves de corral de la misma manada de origen se **mezclarán** en una muestra de 30 g (aunque la normativa establece 26 g, es conveniente para el laboratorio una cantidad mayor para garantizar la analítica). De este modo, se obtendrán cinco muestras finales de 30 g de piel del cuello. Las muestras deberán conservarse después del muestreo y transportarse al laboratorio a una temperatura de entre 1 °C y 8 °C; el lapso de tiempo entre la toma de muestras y las pruebas relativas a *Campylobacter* deberá ser inferior a 48 horas con el fin de garantizar la integridad de la muestra. Las muestras que hayan alcanzado una temperatura **de 0 °C no deberán utilizarse** para verificar el cumplimiento del criterio relativo a *Campylobacter*. Las cinco muestras de 30 g se utilizarán para comprobar el cumplimiento de los criterios de higiene del proceso de los puntos 2.1.5 y 2.1.9 del capítulo 2 y de los criterios de seguridad alimentaria establecidos en el punto 1.28 del capítulo 1.

d) Almacenamiento, identificación y transporte de muestras:

Las muestras se precintarán e identificarán con el precinto oficial y se cumplimentará un acta de toma de muestras de control oficial por muestra tomada. La muestra será remitida al laboratorio de salud pública que se establezca, acompañada de la correspondiente acta de toma de muestras (un acta por cada toma de muestras, es decir n=5 y 5 actas de toma de muestras) en la que se indicará lo siguiente:

- Motivo de toma de muestras: “*Verificación del autocontrol de Salmonella Reglamento 2073/2005*”.
- Estrategia de muestreo: “*Reglamento 2073/2005*”.
- Indicar los datos de la *identificación de las canales* (con el fin de que en caso de resultados insatisfactorios a salmonella se puedan comunicar a las autoridades competentes de producción primaria).
- Indicar la temperatura de la muestra.

Se transportarán en un contenedor isoterma con refrigerantes, no permitiendo que entren en contacto con los bloques congelados de hielo directamente, para su procesado como máximo dentro de las 24 h siguientes a su toma y deberán conservarse entre 1 y 8 °C.

B.2. Criterios de actuación en el caso de resultados insatisfactorios.

Criterio de seguridad alimentaria:

Ante resultados insatisfactorios de las muestras de control oficial a los serotipos de *Salmonella enteritidis* y la *Salmonella typhimurium*, se procederá a la notificación al operador económico y las autoridades competentes del control de las explotaciones de origen.

Criterio de higiene de proceso:

Se considerará que los **resultados son insatisfactorios** cuando en un grupo de muestras o del acumulado con los muestreos anteriores (n=50) haya más de cinco muestras con detección de *Salmonella*, o un recuento superior a 1000 ufc/g en más de 20 muestras de *Campylobacter*.

Cuando los resultados obtenidos, bien en el muestreo y análisis oficial o en el del propio operador, sean insatisfactorios, el operador debe aplicar las **medidas correctoras** que considere para conseguir que en sucesivos muestreos los resultados sean favorables, teniendo en cuenta las “acciones en caso de resultados insatisfactorios” señaladas en el punto 2.1.5. y punto 2.1.9. del capítulo 2 y punto 1.28 del capítulo 1, del anexo I del Reglamento nº 2073/2005.

Si antes de completar el grupo de 50 muestras ($n = 50$) ya se supera el número de resultados que indican presencia de *Salmonella* ($c = 5$) o de *Campylobacter* ($c=20$) se considerará como resultados insatisfactorios, por lo que el operador deberá aplicar medidas correctoras.

A los efectos de determinar que se está ante “resultados insatisfactorios” se tendrán en cuenta de forma separada los resultados del control analítico oficial y los propios del operador.

B.3. Recogida de la información del muestreo y análisis de los operadores de matadero de aves

Los SVO verificarán que el número de muestras, la elección de las localizaciones de éstas, el método analítico y la interpretación de los resultados realizadas por el operador, son conformes a lo establecido en el Reglamento (CE) nº 2073/2005.

Para la recogida de la información del número total de muestras tomadas por el operador y de los resultados obtenidos, el SVO solicitará al operador le comunique los datos de las tomas de muestras efectuadas y los resultados de cada grupo de muestras que tome. A los efectos de poder hacer un seguimiento de los resultados y, en su caso de las medidas tomadas, la comunicación debe realizarse en un plazo no mayor de 2 semanas tras la toma de muestras.

Los datos que deberá comunicar el operador al SVO serán los siguientes:

- Fecha y hora de la toma de muestras (La hora de la toma de muestras resulta de interés para la valoración de los resultados al considerar si las muestras se han tomado a inicio, final o momento de la jornada de trabajo, lo que puede incidir en los resultados).
- Numero de muestras tomadas y partidas a que corresponden.
- Resultados obtenidos.

Los datos mínimos a recogerse de los operadores son los que aparecen en el modelo del Anexo III. Para los datos de control oficial se utilizará igualmente el modelo del Anexo III (muestras de control oficial).

B.4. Comunicación de los resultados insatisfactorios a las autoridades responsables de sanidad animal

Entre las “acciones en caso de resultados insatisfactorios” señaladas tanto para *Salmonella* como *Campylobacter* en el punto 2.1.5. y 2.1.9. del capítulo 2 del anexo I del Reglamento nº 2073/2005, se encuentra la revisión del origen de los animales y de las medidas de bioseguridad en la explotación. Al objeto de que las autoridades competentes en sanidad animal dispongan de información complementaria para realizar las comprobaciones en las explotaciones de origen, cuando haya incumplimiento del criterio de higiene del proceso o de seguridad se les comunicarán los datos de las explotaciones de origen de los animales muestreados positivos, mediante el documento de comunicación de matadero (DCM).

EVALUACIÓN

De acuerdo con lo previsto en el INFORME NACIONAL DE FUENTES Y TENDENCIAS DE ZONOSIS, las muestras positivas a Salmonella y Campylobacter son trasladadas a la AECOSAN con la introducción en la aplicación informática del ALCON -Agentes zoonóticos-.

De los datos obtenidos se procederá a realizar el correspondiente informe de evaluación, en el que se establecerán conclusiones relacionadas con:

- Análisis de resultados oficiales positivos a Salmonella spp. y Campylobacter spp. en canales en mataderos.
- Análisis de resultados de autocontrol positivos a Salmonella spp. y Campylobacter spp. en canales en mataderos.
- Análisis de resultados positivos a los serotipos de Salmonella enteritidis y tiphymurim de muestras en canales de aves de corral en mataderos.

INDICADORES

Tabla III.4.2.: Tabla de indicadores

NÚMERO	OBJETIVO OPERACIONAL	INDICADORES
1	Grado de cumplimiento de la toma de muestras de control oficial en canales de ungulados en mataderos	- <i>Nº de muestras tomadas x 100 / nº muestras por programadas.</i> (Fuente: Boletines resultados analíticos y formularios de control microbiológico de mataderos).
2	Grado de positividad de resultados oficiales a salmonella spp. en canales de ungulados	- <i>Nº de muestras positivas a salmonella x 100 / nº de muestras analizadas.</i> (Fuente: Boletines resultados analíticos y formularios de control microbiológico de mataderos).
3	Grado de cumplimiento de la toma de muestras de control oficial en canales de aves de corral en mataderos	- <i>Nº de muestras tomadas x 100 / nº muestras por programadas.</i> (Fuente: Boletines resultados analíticos y formularios de control microbiológico de mataderos).
5	Grado de positividad de resultados oficiales a Salmonella spp. y Campylobacter spp. en canales de aves de corral	- <i>Nº de muestras positivas a salmonella x 100 / nº de muestras analizadas.</i> -- <i>Nº de muestras positivas a campylobacter x 100 / nº de muestras analizadas.</i> (Fuente: Boletines resultados analíticos y formularios de control microbiológico de mataderos).
6	Grado de positividad de resultados oficiales a Salmonella enteritidis o tiphymurium en canales de aves de corral.	- <i>Nº de muestras positivas a salmonella enteritidis o tiphymurium x 100 / nº de muestras analizadas.</i> (Fuente: Boletines resultados analíticos y formularios de control microbiológico de mataderos).

MARCO LEGISLATIVO

El Reglamento (CE) nº 2073/2005, establece en su artículo uno que la autoridad competente verificara el cumplimiento de las normas y los criterios establecidos en dicho Reglamento conforme a lo establecido en el Reglamento (CE) nº 882/2004.

El Reglamento (UE) nº 218/2014 modifica la sección IV del capítulo IX del Reglamento (CE) nº 854/2004, añadiendo un apartado G relativo a *Salmonella*, en la que incluye la verificación del autocontrol mediante analítica de control oficial, con la siguiente redacción:

1. *No obstante lo dispuesto en el artículo 1, apartado 1, del Reglamento (CE) Nº 2073/2005 de la Comisión (*), la autoridad competente verificará la aplicación correcta por los operadores de empresa alimentaria del punto 2.1.4 (criterio de higiene del proceso para la Salmonella en las canales de cerdos) del anexo I de dicho Reglamento aplicando las medidas siguientes:*
 - a) *un **muestreo oficial** utilizando el mismo método y área de muestreo que los operadores de empresa alimentaria; se tomarán como mínimo 49 muestras aleatorias en cada matadero cada año; este número de muestras podrá reducirse en pequeños mataderos en función de una evaluación del riesgo, y/o*
 - b) ***recogiendo toda la información** sobre el número total y el número de muestras positivas de Salmonella tomadas por los operadores de empresa alimentaria de conformidad con el artículo 5, apartado 5, del Reglamento (CE) Nº 2073/2005, en el marco del punto 2.1.4 de su anexo I, y/o*
 - b) *recogiendo toda la información sobre el número total y el número de muestras positivas de Salmonella tomadas en el marco de los programas de control nacionales en los Estados miembros, o regiones de los Estados miembros, para los que se hayan aprobado garantías especiales de conformidad con el artículo 8 del Reglamento (CE) Nº 853/2004 en lo que respecta a la producción de carne de porcino.*
2. *Si no se cumple el criterio de higiene del proceso en varias ocasiones, la autoridad competente exigirá un **plan de acción** al operador de empresa alimentaria en cuestión y supervisará estrictamente su resultado.*
3. *El número total y el número de muestras positivas de salmonela, distinguiendo entre muestras tomadas con arreglo al punto 1, letras a), b) y c) se **comunicarán** de conformidad con el artículo 9, apartado 1, de la Directiva 2003/99/CE del Parlamento Europeo y del Consejo.*

ANEXO I

Criterios de producción y riesgo para verificación del autocontrol de Salmonella

La distribución de muestras en los distintos establecimientos se realizará en función del volumen de sacrificio por la clasificación de los mataderos, teniendo en cuenta el documento de “Flexibilidad aplicables a las frecuencias de muestreo establecidas en el Reglamento (CE) nº 2073/2005 para canales en pequeños mataderos y para carne picadas, preparados de carne y carne de aves de corral en establecimientos que producen pequeñas cantidades”. Priorizándose la toma de muestras en aquellos mataderos cuyo volumen de producción se enmarca dentro de los denominados “mataderos grandes”.

Además, en función de la clasificación del riesgo en higiene, se priorizará la toma de muestras en aquellos establecimientos clasificados como de Riesgo Relevante.

Para los establecimientos con un volumen de producción de “pequeños mataderos”, el plan de muestreo podrá ser menor de $n=50$, pudiéndose programar en función de la reducción de frecuencia de muestreo del establecimiento.

Por último, en los mataderos muy pequeños se procedería a la toma de muestras de control oficial solo en los casos en los que las circunstancias aconsejen llevarla a cabo.

Tabla III.4.3.: Tabla de priorización de establecimientos en la toma de muestras

ESTABLECIMIENTOS VOLUMEN PRODUCCIÓN	CLASIFICACIÓN RIESGO EN HIGIENE	PRIORIDAD	PLAN DE MUESTREO
GRANDES (GRAN VOLUMEN)		Alta	n=50
GRANDES	Riesgo Relevante (RR)	Alta	
	Riesgo Moderado (RM)	Media	
	Riesgo Bajo (RB)	Media	
PEQUEÑOS	RR	Alta	Según reducción del nº muestras del establecimiento
	RM	Baja	
	RB	Baja	
MUY PEQUEÑOS	-	Muy baja	-

ANEXO II

Procedimiento de toma de muestras ungulados

El procedimiento de toma de muestras se llevará a cabo de acuerdo con lo previsto en el Reglamento 2073/2005, en el que establece que la toma de muestras para la detección de Salmonella. Para una sesión de muestreo de un día, se realizará la toma de muestras en 5 canales, antes de su enfriamiento. Por cada canal de muestreo se seleccionarán las mismas zonas que utiliza la empresa, con un área de muestreo, como mínimo, de 400 cm².

Así mismo, se tendrá en cuenta lo dispuesto por la ISO 17604/2015, Técnica de muestreo con esponja:

1. Se localizarán las zonas de muestreo (4 zonas). Se abre la bolsa conteniendo la esponja estéril y se añade suficiente y se añade suficiente diluyente de peptona salina para humedecer la esponja sin que haya exceso de fluido visible. Se masajea la esponja desde el exterior de la bolsa para humedecerla completamente. Se ponen un par de guantes estériles y se saca cuidadosamente la esponja de la bolsa.
2. Se coloca la plantilla sobre la zona de muestreo. Se pasa la esponja sobre la zona de muestreo marcada (10 cm x 10 cm) 10 veces en dirección vertical y 10 veces en horizontal. Repetir esta acción sobre las otras 3 zonas más de muestreo.
3. Después de frotar se pone de nuevo la esponja en la bolsa. Se añade más diluyente a la bolsa hasta el total de 25 ml.
4. Almacenamiento y transporte: las muestras se transportarán en neveras portátiles isoterma enfriadas con placas eutécticas congeladas o con hielo picado. No permitir que las muestras se congelen o entren en contacto con las placas de hielo. Las muestras se procesan en el laboratorio en la hora posterior a su toma o bien se conservan a 2° C + 2° C durante un máximo de 24 horas.

La muestra será remitida al laboratorio de salud pública que se establezca, acompañada de la correspondiente acta de toma de muestras (un acta por cada toma de muestras, es decir n=5 y 5 actas de toma de muestras) en la que se indicará lo siguiente:

- Motivo de toma de muestras: *“Verificación del autocontrol de salmonella Reglamento 218/2014”*.
- Estrategia de muestreo: *“Reglamento 2073/2005”*.
- *Zonas de toma de muestra* (indicar las zonas de muestreo).
- Indicar la *hora del muestreo* (importante para determinar la fase de faenado en el matadero).
- Indicar la temperatura de la muestra.
- Indicar los datos de la *identificación de las canales* (con el fin de que en caso de resultados positivos a Salmonella se pueda comunicar los resultados a las autoridades competentes de producción primaria).

ANEXO III
Datos de información de la toma de muestras del operador y procedimiento de comunicación
Registro de muestras tomadas para la determinación de salmonela en canales y resultados

MUESTRAS DE AUTOCONTROL DEL OPERADOR

Especie:							
Nº Orden	Toma de muestras		Nº de muestras		Resultados positivos		Explotación de procedencia
	Fecha	Hora	Tomadas	Acumuladas	De la sesión	Acumulados ¹	
Total	Periodo		Total (acumulado)		Total (acumulado)		Explotación de procedencia
							Observaciones

¹ Acumuladas en las últimas 50 muestras (método de la ventana móvil).

² En el momento que se supere el número c=3 porcino, c=2 resto ungulados, c=5 aves, para Salmonella o bien c=20 para Campylobacter aquí se hará referencia a que se considera “resultado insatisfactorio” (incumplimiento) y se indicará en informe aparte las acciones correctoras.

MUESTRAS DE CONTROL OFICIAL

[illegible]

¹ Acumuladas en las ultimas 50 muestras (método de la ventana móvil).

² En el momento que se supere el número c=3, c=2 resto ungulados, c=5 aves, para *Salmonella* o bien c=20 para *Campylobacter* aquí se hará referencia a que se considera "resultado insatisfactorio" (incumplimiento) y se indicará en informe aparte las acciones correctoras

ANEXO IV

Tablas de toma de muestras por establecimientos y calendario anual de distribución de muestras

Tabla de toma de clasificación del riesgo en higiene y volumen de producción en mataderos de ungulados porcino (R 218/2014):

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	DPTO	ESTABLECIMIENTOS	CLASIFICACIÓN RIESGO EN HIGIENE	PRIORIDAD MUESTREO	Nº DE MUESTRAS
GRANDES (GRAN VOLUMEN)					n=50
GRANDES					
PEQUEÑOS					Según nº de muestras del establecimiento
MUY PEQUEÑOS					

Tabla a determinar en función de evaluación de resultados en función del riesgo en 2017

Establecimientos de ungulados domésticos seleccionados para la verificación del autocontrol de salmonela:

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	ESTABLECIMIENTOS	2017 porcino	2017 vacuno
GRANDES (GRAN VOLUMEN)			
GRANDES			
PEQUEÑOS			
TOTAL			

Tabla a determinar en función de evaluación de resultados en función del riesgo en 2017.

Tabla de toma de muestras por establecimiento **aves de corral**:

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	DPTO.	ESTABLECIMIENTOS	CLASIFICACIÓN RIESGO EN HIGIENE	PRIORIDAD MUESTREO	Nº DE MUESTRAS
GRANDES (GRAN VOLUMEN)					n=50
GRANDES					
PEQUEÑOS					
MUY PEQUEÑOS					

Tabla a determinar en función de evaluación de resultados en función del riesgo en 2017.

BLOQUE III: CONTROL DE RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS

III.5.- VIGILANCIA DE RESISTENCIAS ANTIMICROBIANAS EN BACTERIAS ZONÓTICAS Y COMENSALES (AMR)

INTRODUCCIÓN

Desde la introducción de los antibióticos en la práctica clínica, en la década de los años 1940, éstos se han convertido en medicamentos indispensables para el tratamiento de la mayoría de los procesos infecciosos bacterianos tanto en el hombre como en los animales.

El desarrollo de la resistencia a los antibióticos, especialmente la aparición y diseminación de bacterias multirresistentes y la escasez de tratamientos alternativos, son dos de los mayores problemas de salud pública y sanidad animal que es necesario afrontar en la actualidad.

Aunque son muchos los factores que favorecen la selección y diseminación de la resistencia a los antibióticos, el uso inapropiado e indiscriminado de los mismos es uno de los factores principales que contribuyen a este fenómeno junto al control deficiente de la infección bacteriana. Las resistencias antimicrobianas son un grave problema de salud a nivel mundial ya que afectan a diferentes sectores como, la salud humana, la salud animal, la agricultura, el medio ambiente y el comercio.

El Consejo de la Unión Europea, el Parlamento Europeo, la Comisión Europea y sus Agencias (EMA, ECDC, HMA, EFSA) han identificado la necesidad de establecer una estrategia común europea basada en el principio **“una sola salud”** para valorar y afrontar el problema del desarrollo de resistencia a los antibióticos, asimismo, se exhorta a los estados miembros para que desarrollen e implementen a nivel nacional estrategias o planes de acción para contener el desarrollo de la resistencia a los antibióticos, manifestando la necesidad de una perspectiva conjunta humana y veterinaria si se quiere que realmente estas estrategias sean eficaces en la lucha contra el desarrollo y propagación de las mismas.

Dentro de éste marco la UE ha publicado un nuevo Plan de Acción en 2017 sobre resistencia a los antimicrobianos con una nueva hoja de ruta que parte sobre la evaluación del primer plan de acción de la UE 2011-2016. El nuevo plan tiene como objetivo general mantener la posibilidad de un tratamiento eficaz de las infecciones en seres humanos y animales, y proporciona un marco de medidas conjuntas y de mayor alcance con el fin de atenuar la aparición y propagación de la resistencia a los antimicrobianos e impulsar el desarrollo y la disponibilidad de nuevos antibióticos eficaces dentro y fuera de la UE.

En línea con la Declaración Política de la Asamblea General de la ONU en relación a las resistencias a los antimicrobianos por la que los países adquirieron el compromiso de desarrollar sus propios planes nacionales de luchas frente a los antimicrobianos siguiendo el hilo conductor definido por el Plan de Acción Global de la OMS, España elaboró un Plan nacional estratégico y de acción para reducir el riesgo de selección y diseminación de resistencias a los antibióticos (PRAN) que fue adoptado en la sesión plenaria del consejo interterritorial el 11 de junio de 2014, y por la conferencia intersectorial del 8 de julio de 2014.

El PRAN se estructura en torno a seis áreas estratégicas de acción aplicables tanto a salud humana como a la sanidad animal, e incluyen:

- Vigilancia y del consumo de antibióticos y de la resistencia a los antimicrobianos.
- Control de la resistencia a los antimicrobianos.
- Identificación de las medidas alternativas y/o complementarias de prevención y tratamiento.
- Definición de las prioridades en materia de investigación.
- Formación e información a los profesionales sanitarios.
- Comunicación y sensibilización de la población en su conjunto y de subgrupos de población específicos.

Dentro de éste conjunto de acciones, un punto clave para emprender la lucha contra la resistencia a los antimicrobianos de forma más exhaustiva parte de la mejora de la vigilancia, el seguimiento y la recopilación de datos sobre las antibiorresistencias.

Por este motivo del 5 al 16 de Septiembre de 2016, en el marco del programa de auditorías de la DG Salud y Seguridad Alimentaria, se llevó a cabo en España una auditoria que tenía como objetivo, evaluar la aplicación de las disposiciones de la Unión Europea relativas a la vigilancia y notificación armonizadas de la resistencia a los antibióticos (RAM) de bacterias obtenidas a partir de determinados alimentos y determinadas poblaciones animales destinados a la producción de alimentos, y recopilar información sobre buenas prácticas de vigilancia y notificación de la RAM. Entre los hallazgos detectados, se vio que no se llegaba al aislamiento de 170 cepas de *Salmonella* spp para el estudio de antibiorresistencias establecido como objetivo de muestreo para cada especie y año, y que no se incluían las cepas de *Salmonella* spp aisladas por los operadores económicos en sus muestreos de autocontrol conforme a las directrices de la Decisión 652/2013.

A nivel nacional la coordinación de la aplicación de la Decisión 652/2013 corresponde a la Subdirección General de Sanidad e Higiene Animal y Trazabilidad del MAGRAMA para la vigilancia de las RAM en el ámbito de la producción primaria, y a la Subdirección General de Coordinación de Alertas Alimentarias y Programación del Control Oficial de la AECOSAN para la vigilancia en la cadena alimentaria.

Para desarrollar ésta vigilancia nacional, se muestrean superficies de canales en mataderos para investigar las antibiorresistencias en cepas de *Salmonella* spp. y carnes refrigeradas en comercio al por menor, para investigar las antibiorresistencias de cepas *E. coli* comensal ESBL (productora de beta-lactamasas).

La frecuencia de muestreo es bianual según especie y categoría de alimentos conforme a la siguiente programación para el periodo 2014-2020 establecida en la Decisión 652/2013.

Tabla III.5.1.: Periodo anual de toma de muestras

		2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Salmonella 170 aislado en matadero	Canales pollo de engorde							
	Canales pavo de engorde							
	Canales Porcino de cebo							
	Canales Bovino <1 año							
E.coli (ESBL) 300 muestras en minoristas	Carne fresca de ave							
	Carne fresca Porcino							
	Carne fresca Bovino							

Además de la Decisión, la vigilancia de las resistencias antimicrobianas en bacterias zoonóticas y comensales en alimentos es un requisito importante que ayuda a comprender el desarrollo y la difusión de la resistencia, y proporciona datos relevantes sobre la evaluación de riesgos, y así está recogido en el artículo 7 del Real Decreto 1940/2004 sobre vigilancia de zoonosis y agentes zoonóticos y RAM.

Más allá de la vigilancia establecida en la Decisión de la Comisión 2013/652/UE, en la Comunitat Valenciana, en sintonía con el Plan Estratégico Nacional de Resistencia a los Antibióticos, se está elaborando un programa integral de vigilancia y lucha contra las resistencias antimicrobianas en la cadena agroalimentaria, que incluye acciones específicas en el ámbito de la dispensación, uso racional en ganadería y vigilancia de las resistencias de las cepas aisladas en los programas de seguridad alimentaria. El objetivo del programa es racionalizar el uso de antibióticos en producción animal hasta alcanzar estándares de los países europeos más avanzados en esta materia.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Establecer la vigilancia y la notificación armonizada de resistencias bacterianas a partir de muestras de determinados alimentos, durante el periodo 2014-2020 conforme a la Decisión 2013/652/UE sobre seguimiento y la notificación de la resistencia de las bacterias zoonóticas y comensales a los antibióticos y contribuir al conocimiento de la situación en la cadena alimentaria conforme al Real Decreto 1940/2004 sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Garantizar que se organiza la toma de muestras oficial en mataderos, para el aislamiento de cepas de *Salmonella* spp procedentes de superficies de canales, así como su envío mediante Formulario individualizado para cada cepa de *Salmonella* spp al Centro Nacional de Alimentación (CNA) para la realización de los estudios de antibiogramas. En 2018, según el programa bianual de la Decisión 652/2013 se muestrearán canales de broilers.
2. Garantizar que se organiza la toma de muestras de carne fresca refrigerada asignadas por AECOSAN en establecimientos con actividad comercio al por menor para el análisis de *E. coli* productora de betalactamasas de espectro ampliado o de betalactamasas AmpC y su envío con toda la información completa mediante Formulario individualizado para cada muestra. En 2018, según el programa bianual de la Decisión 652/2013 se muestrearán carne de fresca de aves
3. Impulsar la colaboración de los operadores económicos de los mataderos para que pongan a disposición de los servicios de control oficial las muestras positivas a *Salmonella* spp obtenidas del resultado de sus autocontroles para su envío al laboratorio de Salud Pública de València para el aislamiento de cepas y su remisión al CNA para la realización de los estudios de antibiogramas. En 2018, según el programa bianual de la Decisión 652/2013 corresponderá a los operadores de mataderos de aves.
4. Realizar estudios armonizados de antibiogramas en las cepas de *Salmonella* spp y *Campylobacter* aislados de muestras positivas detectadas en la aplicación de los programas de Vigilancia Sanitaria de alimentos y de Verificación de los controles microbiológicos en canales de ungulados y aves, para la verificación del cumplimiento de los criterios de seguridad alimentaria y de higiene de los procesos establecidos en el Reglamento (CE) nº 2073/2005 por el que se establecen los criterios microbiológicos en los alimentos, y otros patógenos emergentes.

OBJETIVOS OPERACIONALES

O.E.1.1. La toma de muestras de canales en mataderos de aves y aislamiento de cepas de *Salmonella* spp. Dado que en el conjunto de España se deberán analizar un total de 300 cepas, 170 procedentes de canales de canales de pollo de engorde y 170 procedentes de canales de pavo de engorde, se va a colaborar con el envío de cepas asiladas en muestras de control oficial en canales de aves de mataderos no incluidos en el listado de AECOSAN.

Toma de muestras en mataderos de aves y la programación de análisis queda establecida en el III.5. Programa de Verificación de los control microbiológico en canales de ungulados y aves.

1. Muestreo oficial de salmonella en canales de aves:

Número de muestras a tomar y distribución de los muestreos:

El procedimiento de toma de muestras se llevará a cabo de acuerdo con lo previsto en el Reglamento 2073/2005, se ajustará al definido en anexo II del programa III.7 de verificación del control microbiológico de canales de ungulados y aves en el que establece la toma de muestras para la detección de salmonela. Para una sesión de muestreo de un día, se realizará la toma de 5 muestras.

En cada sesión de muestreo se tomarán muestras de las distintas manadas que se sacrifiquen el mismo día. Cada muestra se compondrá de mezclar la piel de cuello de 3 canales de aves de la misma manada de origen y será tomada después de su enfriamiento. Para elegir las canales se utilizará un método aleatorio.

A los efectos de que la interpretación de los resultados se adapte a lo establecido en el Reglamento (CE) nº 2073/2005, se contará con un plan de muestreo por establecimiento de $n=50$, de forma que si los resultados presentan detección de *Salmonella* en más de 5 muestras, se indicaría un incumplimiento del criterio de higiene del proceso, frente al cual el control oficial requerirá al operador del establecimiento la adopción de medidas correctoras.

El calendario de toma de muestras será acorde con el laboratorio.

La muestra será remitida al laboratorio de Salud Pública de València, acompañada de las correspondientes actas de toma de muestras (un acta por cada muestra, es decir $n=5$ y 5 actas de toma de muestras) en la que se indicará lo siguiente:

- Motivo de toma de muestras: “*Estudio de antibiorresistencias Decisión 2013/652/EU*”
- Estrategia de muestreo: “*Reglamento 2073/2005*”
- Zonas de toma de muestra (indicar las zonas de muestreo)
- Indicar la hora del muestreo (importante para determinar la fase de faenado en el matadero).
- Indicar la temperatura de la muestra.
- Indicar los datos de la identificación de las canales (con el fin de que en caso de resultados positivos a salmonella se pueda comunicar los resultados a las autoridades competentes de producción primaria). La unidad epidemiológica es la manada de origen.

2. Análisis en laboratorio de Salud pública de València y envío al Centro Nacional de Alimentación (CNA):

Ante la detección de *Salmonella* spp, el LSPV comunicará los resultados al CSP y a la DGSP, y enviará la cepa al CNA, conforme a las prescripciones técnicas establecidas para el año 2018 (Anexo A –pendiente de remisión–) y acompañados con la siguiente **documentación**:

- un **oficio de remisión** para todas las muestras remitidas, en el que deberán constar los datos del organismo remitente, incluyendo nombre de la persona que lo envía junto a su firma manuscrita.
- una **ficha-cuestionario** por cada cepas *Salmonella* spp. que se cumplimentará con toda la información relativa al muestreo

O.E.2.1. Muestreo de carne fresca refrigerada de aves en comercio minorista.

Se procederá a la recogida de muestras de carne fresca de aves en las provincias de Alicante y València, conforme al siguiente calendario:

Tabla III.5.2.: Programación de muestras de carne refrigerada en comercio minorista.

MES	VALÈNCIA		ALICANTE	
	Día	Nº muestras	Día	Nº muestras
FEBRERO	Jueves 15	3		
MARZO	Jueves 1	3		
ABRIL	Miércoles 18	2	Martes 10	4
MAYO	Miércoles 9	3		
JUNIO	Jueves 7	3	Miércoles 27	4
JULIO	Miércoles 11	3		
OCTUBRE	Miércoles 3	3	Miércoles 24	3
NOVIEMBRE			Lunes 19	4
TOTALES	7	20	4	15

La recogida y el envío de la muestras al CNA se ajustarán a las prescripciones técnicas establecidas por el CNA para el año 2017 (Anexo A).

O.E.3.1. Reforzar con información a los operadores de matadero de la necesidad de su colaboración en la notificación y remisión de las cepas de *salmonella spp* obtenidas en los resultados de su autocontrol para el estudio de las antibiorresistencias.

Por los Servicios Veterinarios de control oficial en mataderos de aves se recoge la notificación de positividad de las muestras de autocontrol a *salmonella spp* y por indicaciones del operador del matadero al laboratorio que realiza los análisis del autocontrol, se procederá a la remisión de las cepas aisladas al laboratorio de Salud Pública de València para el estudio armonizado de antibiorresistencias.

Para ello, cada una de las cepas de *Salmonella spp* aisladas serán sembradas en una placa de Petri conteniendo agar nutritivo. La placa se sellará con parafilm y se introducirá en un envase para transporte de sustancias infecciosas, debidamente etiquetado, según la normativa de seguridad para el transporte de este tipo de productos. El transporte se realizará a Tª ambiente y deberá ir acompañado de la Ficha- cuestionario cepa *Salmonella spp* especificada en las prescripciones técnicas establecidas por el CNA para el año 2018 (Anexo A), donde conste los datos del origen de la cepa remitida y la indicación autocontrol del operador económico en el apartado muestreador.

El envío de las cepas se hará desde el laboratorio contratado para realizar los análisis del autocontrol del matadero al LSPV.

El envío de las cepas se hará desde el laboratorio contratado para realizar los análisis del autocontrol del matadero al LSPV.

O.E.4.1. En aplicación del artículo 7 del Real Decreto 1940/2004 sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos, se va a realizar el estudio armonizado de antibiorresistencias de cepas de *Salmonella* y *Campylobacter* detectados dentro del programas de control oficial.

Los datos generados serán recopilados para el estudio de la prevalencia de antibiorresistencias en la cadena alimentaria en la Comunidad Valenciana.

EVALUACIÓN

De acuerdo con lo previsto en el INFORME NACIONAL DE FUENTES Y TENDENCIAS DE ZONOSIS, las muestras positivas a *Salmonella* son trasladadas a la AECOSAN con la introducción en la aplicación informática del ALCON -Agentes zoonóticos-.

Análisis de resultados de muestras de control oficial en mataderos y establecimientos minoristas.

Análisis de resultados de muestras obtenidos del programa de autocontrol en mataderos.

Análisis de resultados de muestras de control oficial en mataderos en relación con los resultados obtenidos del programa de autocontrol.

Comunicación de los resultados de detección de antibiorresistencias a las autoridades responsables de sanidad animal de las explotaciones de origen de las muestras.

INDICADORES

Tabla III.5.3.: Tabla de indicadores

NÚMERO	OBJETIVO OPERACIONAL	INDICADORES
1	Grado de cumplimiento de la toma de muestras de control oficial en canales de aves en mataderos.	- <i>Nº de muestras por especie tomadas / nº muestras por especie programadas (Fuente: Boletines resultados analíticos y formularios de notificación)</i>
2	Grado de notificación de los resultados positivos a salmonella spp, y remisión de muestras en el autocontrol de los mataderos de aves	- <i>Nº de mataderos que han remitido muestras / nº mataderos existente</i> - <i>Nº de mataderos que han remitido muestras por especie/ nº mataderos que han tenido muestras positivas a salmonella spp (Fuente: Boletines resultados analíticos y formularios de notificación)</i>

MARCO NORMATIVO Y AUDITORIA COMISIÓN EUROPEA

- Reglamento (CE) 2160/2003, control de salmonella y otros agentes zoonóticos de transmisión alimentaria.
- Directiva 99/2003, sobre vigilancia de zoonosis y agentes zoonóticos y AMR, traspuesta a nuestro ordenamiento a través del Real Decreto 1940/2004.
- Decisión 2013/652/UE sobre seguimiento y la notificación de la resistencia de las bacterias zoonóticas y comensales a los antibióticos.
- Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Informe anual de fuentes y tendencias de zoonosis
- Auditoria DG (SANTE) 2016-8678-MR, con objeto de evaluar la vigilancia y la notificación de la resistencia de las bacterias zoonóticas y comensales a los antibióticos en determinadas poblaciones de animales destinados a la producción de alimentos en determinados alimentos.

PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA RECOGIDA Y ENVÍO DE MUESTRAS AL LABORATORIO CORRESPONDIENTES AL PROGRAMA DE VIGILANCIA DE RESISTENCIAS ANTIMICROBIANAS DURANTE EL AÑO 2018 (Decisión 2013/652/UE)

ASPECTOS GENERALES

1. Durante el año 2018 han de remitirse al Centro Nacional de Alimentación (CNA) los siguientes tipos de muestras:

- a. Carne fresca refrigerada de pollo:** recogida en comercio minorista para el estudio de *Escherichia coli* de acuerdo al calendario establecido para cada provincia (ver tabla **Tabla III.5.2**). En este calendario **se indica la fecha de recogida y envío al CNA** de las muestras de cada provincia. El envío al CNA debe realizarse el mismo día de la toma de muestra, a fin de que pueda entregarse en el CNA dentro de las 24 h.

Las instrucciones de toma de muestra han sido modificadas en el protocolo desarrollado por el LR UE para resistencias, al que remite la Decisión 652/2013 de la Comisión Europea. Durante este año, como queda reflejado en el calendario del ANEXO I, las muestras se recogerán en el establecimiento minorista, y se recibirán en el laboratorio durante todos los días de la semana.

A fin de permitir que las muestras puedan recogerse y recibirse en el laboratorio los viernes, se han asignado todas las muestras de los viernes a la Comunidad de Madrid, ya que por su cercanía al CNA pueden tomar y entregar las muestras en el laboratorio en el mismo día.

Esta modificación del protocolo también permite que, en caso necesario, puedan conservarse en el

laboratorio (CNA) las muestras que sean recogidas los jueves y viernes, para iniciar su análisis el lunes siguiente. (ver punto A5 de este protocolo). En este caso deberá comprobarse que la fecha de caducidad del envase es superior al lunes siguiente al día de la recogida, día en que iniciará el análisis.

b. Cepas de *Salmonella* spp: en el conjunto de España se deberán analizar un total de 340 cepas de *Salmonella* spp. en matadero, 170 procedentes de canales de pollos de engorde y 170 procedentes de canales de pavo de engorde.

Estas muestras se tomarán en los mataderos de pollo y pavo de engorde existentes en España.

2. Las muestras deberán ir acompañados con la siguiente **documentación:**

- un **oficio de remisión** (véase anexo II), para todas las muestras remitidas, en el que deberán constar los datos del organismo remitente, incluyendo nombre de la persona que lo envía junto a su firma manuscrita,
- una **ficha-cuestionario** por cada muestra remitida (véase anexos III y IV: ficha cuestionario carne fresca *E.coli* o cepas *Salmonella* spp. respectivamente), que se cumplimentará con toda la información relativa al muestreo.

3.- La **dirección de envío** es la siguiente:

Centro Nacional de Alimentación

Ctra. de Pozuelo a Majadahonda, km 5,100

28220 MAJADAHONDA (MADRID)

Para *E Coli* laboratorio VISAVET (Centro de Vigilancia Sanitaria Veterinaria) para *Salmonella*

A.- MUESTRAS DE CARNE FRESCA REFRIGERADA DE AVES DE CORRAL PARA EL ESTUDIO DE *E.coli*

1.- **Tipo de muestra:** carne **refrigerada de pollo de engorde** para el estudio de *E.coli*. Puede recogerse cortada en una o varias piezas y se puede realizar el muestreo de carne fresca envasada comercialmente.

NO SE ACEPTARÁN las muestras de carne congelada, preparados de carne, productos cárnicos, carne picada, ni carne separada mecánicamente. Este tipo de muestras serán **rechazadas** para este programa.

2.- **Tamaño:** a ser posible la muestra debería ser de un peso, como **mínimo de 100 gramos**. **ES IMPORTANTE NO TOMAR MÁS DE UNA MUESTRA POR LOTE COMERCIAL.**

3.- **Recogida:** En el caso que la muestra sea un envase comercial, se deberá introducir en otro envase secundario para protegerla individualmente (bolsa de plástico, u otro tipo de envase).

Las muestras se enviarán al CNA en un envase/caja rígido isotermo y **se deberán recibir en el laboratorio a las 24 h después de la recogida, como máximo a las 36 horas, teniendo muy presentes las fechas de caducidad marcadas en los envases comerciales**. El incumplimiento de estos requisitos será motivo de rechazo.

4.- **Conservación:** Una vez tomadas las muestras se someterán a refrigeración. Para su transporte y traslado al laboratorio se acondicionarán adecuadamente en cajas isotérmicas con acumuladores de frío con objeto de mantener en todo momento su temperatura entre **2 y 8 °C**, desde su recogida hasta la llegada al laboratorio para su análisis, sin romper la cadena del frío.

Es importante que las muestras se reciban a esta temperatura porque **es motivo de rechazo aquellas muestras que en su recepción no se encuentren en este rango**, ya que así lo establece el protocolo del Laboratorio de Referencia de la Unión Europea.

Para poder comprobar la temperatura del envío en el momento de su recepción en el Centro Nacional de Alimentación, será necesario introducir en la caja isotérmica, entre las muestras, un envase de plástico con agua cuyo cierre sea hermético (del tipo de análisis clínico adquirido en farmacia puede ser la opción más sencilla). Ante el posible derrame de su contenido, se aconseja introducir en una bolsa de plástico la documentación que acompañe el envío.

5.- **Recepción:** Las muestras habrán de recibirse en el CNA los martes, miércoles, jueves o viernes de cada semana de acuerdo a la programación establecida en el **calendario, en la que se especifica el día de recogida de muestra y de envío al CNA**. La recepción en el laboratorio será al día siguiente del asignado en el calendario para cada provincia (a las 24 h desde de la toma de muestra) a excepción de las muestras recogidas el viernes.

IMPORTANTE: En las muestras recogidas los jueves y viernes, se deberá comprobar que la fecha de caducidad del envase comercial es superior al lunes siguiente de su recogida, día en que se iniciará el análisis.

Horario recepción: la hora de llegada al Laboratorio deberá ser **antes de las 10 de la mañana, excepto las muestras remitidas por la Comunidad de Madrid que deberán llegar antes de las 13 horas, ya que se reciben en el CNA el mismo día de la recogida**.

6.-La **dirección de envío** es la siguiente:

Centro Nacional de Alimentación

Ctra. de Pozuelo a Majadahonda, km 5,100

28220 MAJADAHONDA (MADRID)

B.- MUESTRAS DE CEPAS DE *Salmonella* spp.

1.- **Tipo de muestra:** cepas *Salmonella* spp. detectadas en canales de pollo de engorde y canales de pavo de engorde, en ambos casos en matadero.

2.- **No enviar cepas por duplicado.**

- 3.- Información importante que ha de constar en la **ficha-cuestionario** (anexo III), enviada junto a cada muestra:
- En lo referente al Código de la cepa remitida, se aconseja cumplimentar el mismo con el asignado en el acta de la muestra de procedencia.

En la ficha cuestionario **es imprescindible indicar la unidad epidemiológica** de procedencia de la cepa. Para el caso de la especie pollos de engorde se refiere a la manada.

IMPORTANTE NO TOMAR MÁS DE UNA CEPA DE LA MISMA UNIDAD EPIDEMIOLÓGICA

4.- Frecuencia de envío de muestras al CNA:

A fin de armonizar el envío de cepas y optimizar su estudio, **las cepas de *Salmonella spp* se remitirán al CNA en grupos de aproximadamente 10 cepas.**

Si en el periodo de un mes no se consigue acumular esta cantidad, se remitirán mensualmente al CNA el número de cepas que se dispongan.

Se deberá **avisar previamente** al CNA **de los envíos de muestras** con una anticipación de al menos 24 horas, con la finalidad de conocer si existe algún tipo de inconveniente puntual que pudiera impedir la realización del análisis. Para ello tendrán que contactar con el **Servicio de Gestión Técnica del CNA, mediante el número de teléfono: 91 338 05 88/90.**

Con objeto de optimizar el estudio y realizar el envío de los resultados de las cepas se irán remitiendo al CNA todas las muestras obtenidas a lo largo del año, pero se ha de tener en cuenta **que la fecha límite para recibir cepas en el CNA será el día 14 de diciembre de 2017.**

5.- Recogida y transporte de las cepas al laboratorio:

Las cepas se enviarán adecuadamente identificadas y en recipientes seguros. El transporte de las mismas tendrá que realizarse en contenedores de bioseguridad (650/IATA) y a temperatura de refrigeración.

- Se deberán remitir en un envase/embalaje, que comprende tres capas:
 - Recipiente primario. Un recipiente impermeable y estanco que contiene la cepa. El recipiente irá envuelto en material absorbente de sustancias líquidas en caso de una eventual rotura.
 - Embalaje/envase secundario. Embalaje estanco, impermeable que protege al recipiente primario.
 - Embalaje/ envase exterior. El embalaje secundario se colocará en un envase para envío de material amortiguador adecuado.

6.- **Recepción:** Las muestras **habrán de recibirse en el CNA** de lunes a jueves, siempre y cuando no haya días festivos intermedios.

Horario recepción: la hora de llegada al Laboratorio será por la mañana de 8,30 h. a 14,00 h.

ANEXO I: OFICIO REMISIÓN DE MUESTRAS

(Identificación del organismo remitente)

En cumplimiento de la Decisión de Ejecución de la Comisión 2013/652/UE sobre el seguimiento y la notificación a la resistencia a las bacterias zoonóticas y comensales a los antibióticos, y siguiendo las indicaciones de la Subdirección General de Coordinación de Alertas y Programación del Control Oficial, de la AECOSAN, se adjuntan las siguientes muestras con la finalidad de que procedan a realizar los análisis referidos en su artículo 4:

☐ cepas de *Salmonella*

☐ carne fresca de aves

De acuerdo al documento de "Prescripciones técnicas para la recogida y envío de muestras al laboratorio correspondientes al programa de vigilancia de resistencias antimicrobianas durante el año 2017 (Decisión 2013/652/UE)", presentado por la S.G. Coordinación de Alertas y Programación del Control Oficial en el Foro de Debate Técnico de fecha 9 de febrero de 2017, se acepta el estudio por los métodos acreditados referenciados en la página Web de ENAC y en su defecto por los no acreditados, permitiendo en caso necesario efectuar variaciones a los mismos.

Identificación de la muestra (Nº de acta, referencia laboratorio, etc.)	Denominación de la muestra (según rotulación, si procede)

_____ de _____ de 2018

(Firma e identificación del solicitante)

CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN.- Agencia Española de Consumo Seguridad Alimentaria y Nutrición.- Carretera de Pozuelo a Maiadahonda. km 5.100.- 28220 MAJADAHONDA (Madrid)

ANEXO II: ENVÍO DE MUESTRAS DE CARNE REFRIGERADA PARA ESTUDIO *E. coli*

DATOS DEL SOLICITANTE	NOMBRE:		
	SERVICIO/SECCIÓN:		
	DIRECCIÓN:		
	LOCALIDAD:		
	C. POSTAL:	PROVINCIA:	COMUNIDAD AUTÓNOMA:
PERSONA DE CONTACTO:			
CORREO ELECTRÓNICO:		FAX/TELÉFONO:	

FECHA ENVÍO AL CNA:	
PETICIÓN	☐ ESTUDIO DE <i>E.coli</i> (Decisión 2013/652/UE)
ORIGEN DE LA MUESTRA DE CARNE FRESCA DE POLLO DE ENGORDE	IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA:
	FECHA DE CADUCIDAD
	LOTE COMERCIAL
	FECHA DE MUESTREO:
	PUNTO DE LA CADENA ALIMENTARIA RAZÓN SOCIAL DEL ESTABLECIMIENTO MINORISTA:
OBSERVACIONES: - Las muestras han de ser de carnes frescas sin congelar, no se aceptarán preparados de carne, productos cárnicos, carne picada ni carne separada mecánicamente. - El transporte de las muestras se debe realizar en refrigeración (2°C a 8 °C). - Para mayor información remitirse a las PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA RECOGIDA Y ENVÍO AL LABORATORIO DE MUESTRAS DURANTE 2017(Decisión 2013/652/UE).	

ANEXO III: ENVÍO DE CEPAS DE *Salmonella* spp.

DATOS LABORATORIO SOLICITANTE	NOMBRE:		
	SERVICIO/SECCIÓN:		
	DIRECCIÓN:		
	LOCALIDAD:		
	C. POSTAL:	PROVINCIA:	COMUNIDAD AUTÓNOMA:
PERSONA DE CONTACTO:			
CORREO ELECTRÓNICO		FAX/TELÉFONO	

CÓDIGO CEPA REMITIDA:	FECHA DE AISLAMIENTO CEPA:	FECHA ENVÍO AL CNA:
Unidad epidemiológica:		
PETICIÓN	☐ BIOTIPADO ☐ SEROTIPADO ☐ ESTUDIO DE RESISTENCIAS U.E. (Decisión 2013/652/UE)	
ORIGEN DE LA CEPA REMITIDA	☐ CANAL DE POLLO DE ENGORDE ☐ CANAL DE PAVO DE ENGORDE	
	FECHA DE MUESTREO DE LA CANAL:	
	PUNTO DE LA CADENA ALIMENTARIA	
	RAZÓN SOCIAL DEL MATADERO: Nº RGSEAA (Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos):	
CARACTERÍSTICAS BIOQUÍMICAS DE LA CEPA REMITIDA (ESPECIFICAR RESULTADOS OBTENIDOS EN PRUEBAS BIOQUÍMICAS/SEROLÓGICAS)	MUESTREADOR:	
	☐ CONTROL OFICIAL ☐ AUTOCONTROLES DEL OPERADOR ECONÓMICO	
OBSERVACIONES: - El transporte de las cepas se debe realizar en contenedores de bioseguridad (650 / IATA) y en refrigeración según se describe en el documento PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA RECOGIDA Y EL ENVÍO DE MUESTRAS AL LABORATORIO DURANTE 2017 (Decisión 2013/652/UE) - No enviar cepas por duplicado.		

BLOQUE IV: CAMPAÑAS Y ACTUACIONES ESPECIALES

IV.1.- CAMPAÑA DE CONTROL DE PRODUCTOS PESQUEROS

**IV.2.- CAMPAÑA DE CONTROL OFICIAL DE LA ELABORACIÓN
Y/O ENVASADO DE MEZCLAS DE ADITIVOS CON O SIN OTROS INGREDIENTES
DESTINADAS A LOS SECTORES DE LA CARNE Y LA PESCA**

**IV.3.- SISTEMAS DE PUNTUACIÓN E INFORMACIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA
EN RESTAURACIÓN COLECTIVA**

**IV.4.- CAMPAÑA DE INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR EN MATERIA DE
PREVENCIÓN DE RIESGOS ALIMENTARIOS**

IV.5.- PROGRAMA DE VENTA DE PROXIMIDAD DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS

BLOQUE IV: CAMPAÑAS Y ACTUACIONES ESPECIALES

IV.1.- CAMPAÑA DE CONTROL DE PRODUCTOS PESQUEROS

INTRODUCCIÓN

Durante el año 2017 se han llevado a cabo tres auditorias comunitarias en el sector de productos de la pesca que han afectado a la Comunitat Valenciana:

- FF DG MARE-DG SANTE 2017/6162 *sobre trazabilidad y etiquetado de pescado y productos de la pesca (enero).*
- E/C JOINT *sobre el fraude del atún (junio).*
- DG(SANTE)/2017-6301 *para evaluar los sistemas de control en el ámbito de la producción y comercialización de productos pesqueros derivados de las especies de atún y las medidas adoptadas por las autoridades competentes de seguimiento de los hallazgos de la misión conjunta de la Comisión Europea y las autoridades españolas en el sector del atún (octubre).*

Dado el incremento de toxiinfecciones y alertas por intoxicaciones debidas al consumo de atún con histamina en el año 2017, se realizó a final del año una campaña para el control de la conservación de este alimento en pescaderías pertenecientes a cadenas de alimentación. Es necesario continuar con ella en el año 2018, ampliando la inspección de las condiciones de conservación de los productos pesqueros al resto de la cadena alimentaria.

Así mismo se han producido varias alertas alimentarias debidas a la detección de *Listeria monocytogenes* en salmón ahumado existente en el mercado, por ello se considera necesario intensificar la inspección de los establecimientos elaboradores y/o envasadores de ahumados para comprobar el autocontrol de las empresas ante el peligro de *Listeria monocytogenes* y verificar el estudio de vida útil de este tipo de productos listos para el consumo.

Otros aspectos a tener en cuenta en esta campaña son:

- La trazabilidad, por ser una herramienta de gestión del riesgo que contribuye a facilitar la retirada de los alimentos en los que se haya detectado algún problema.
- Los sulfitos son los únicos aditivos alimentarios alergénicos, por lo que hay que advertir su presencia en el etiquetado. Por otra parte, los sulfitos son utilizados en ocasiones por los operadores económicos porque inhiben las reacciones de oscurecimiento de los crustáceos por su actividad antioxidante, haciéndose necesario el control oficial tanto en lo que respecta a su dosificación como en lo referente a su indicación en el etiquetado.
- Incluir algunos aspectos del *Reglamento (CE) 1379/2013 por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, que han supuesto una mejora en los requisitos de información al consumidor*, para ayudar a éstos a tomar decisiones informadas.
- Incluir el control de etiquetado voluntario “Peix de Llotja de la Comunitat Valenciana”, como Marca de Garantía que identifica el pescado que ha sido puesto en el mercado a través de lonjas de la Comunitat Valenciana.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Reducir el riesgo de aparición de los peligros vinculados a los productos de la pesca.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Objetivo 1. Control de la trazabilidad: Verificar que los operadores económicos disponen de procedimientos que garanticen la trazabilidad de los productos de la pesca a lo largo de la cadena alimentaria.

Objetivo 2. Control de la Información al consumidor: Verificar que los consumidores reciben una información correcta y veraz en los productos de la pesca que adquieren.

Objetivo 3. Control de las condiciones de conservación: Comprobar que los productos pesqueros elaborados y distribuidos en la Comunidad Valenciana se manipulan y conservan a temperaturas adecuadas, haciendo especial hincapié en aquellos establecimientos que comercializan atún en todas sus presentaciones.

Objetivo 4. Control de la adición de sulfitos en crustáceos: Confirmar que los establecimientos, a lo largo de la cadena alimentaria, cumplen la dosificación de sulfitos en crustáceos, informan al consumidor de su presencia y se remarca su existencia por tratarse de un alérgeno.

Objetivo 5. Control de *Listeria monocytogenes* en productos pesqueros ahumados: Verificar que los productos pesqueros ahumados cumplen los criterios microbiológicos con respecto a *Listeria monocytogenes*.

ALCANCE

Implica a todas las fases de la cadena alimentaria del sector de productos pesca, incluyendo en algunos casos los establecimientos de elaboración de comidas para consumo en los mismos o destinados a colectividades.

Se excluyen los pescados capturados en agua dulce, los productos de acuicultura, las conservas de pescado, los moluscos bivalvos vivos y gasterópodos terrestres y marinos.

El alcance de la inspección es:

Objetivo 1: Lonjas pesqueras e industrias de fabricación/elaboración/transformación o envasado, almacenes frigoríficos y distribuidores sin depósito de productos de la pesca para la trazabilidad en el establecimiento. Toda la cadena alimentaria de los productos de la pesca para la trazabilidad integral.

Objetivo 2: Pescaderías y establecimientos de venta al consumidor final de productos de la pesca envasados y no envasados.

Objetivo 3: Industrias de fabricación/elaboración/transformación o envasado, almacenes, pescaderías (excepto las de cadenas de alimentación) y los establecimientos de elaboración y servicio de comida para consumo en los mismos.

Objetivo 4: Lonjas pesqueras, minoristas y cocederos de mariscos.

Objetivo 5: Establecimientos que transforman o elaboran o envasan productos pesqueros ahumados.

ACTIVIDADES

Las inspecciones se llevarán a cabo en el marco del Programa de Vigilancia Sistemática. El número de inspecciones programadas por cada objetivo figuran en el Anexo I excepto que la visita inicial para el control de *Listeria monocytogenes* se realizará antes del fin de febrero de 2018. Se debe realizar su seguimiento y adoptar las medidas que correspondan antes de finalizar el año.

Las muestras se tomarán en el marco del Programa de Vigilancia Sanitaria de Alimentos.

En todas las visitas (iniciales y de seguimiento de no conformidades) se cumplimentarán todos los ítems de los check list que figuran en los anexos correspondientes, adecuando las respuestas a la fase de la cadena inspeccionada. En caso de que el ítem no proceda ("NP") deberá indicar la razón en el apartado de observaciones.

Antes de 20 días desde la inspección inicial o de seguimiento de no conformidades, el CSP cumplimentará los ítems del check list en la herramienta informática que se elaborará al efecto. La SGSALSP remitirá el link que permitirá esta introducción de datos.

Objetivo 1: Control de la trazabilidad

Check list en Anexo II. Inspección y Ejercicio de trazabilidad.

Los productos pesqueros deben poder trazarse a lo largo de toda la cadena, por esta razón, el control de la trazabilidad se estructura en dos partes: La trazabilidad en el establecimiento (un paso adelante/un paso atrás) y la trazabilidad integral a lo largo de la cadena.

1A. La trazabilidad en el establecimiento.

En la visita de inspección deberá comprobar:

- *La eficacia del procedimiento de trazabilidad, revisando:*
 - Que la empresa dispone del procedimiento de trazabilidad adecuado.
 - Si el procedimiento de loteado es correcto y si engloba a los productos elaborados en condiciones prácticamente idénticas.
 - Que los registros están cumplimentados y son adecuados.
 - La rapidez con la que se pueden suministrar los datos de trazabilidad que permitan identificar el producto distribuido y la partida de origen. Este plazo no podrá ser superior a 24 horas.
 - Que los datos de trazabilidad suministrados son editables y permite la agrupación de datos por ubicaciones geográficas (Word, Excel, etc).
 - Si disponen de suficiente información para identificar el origen y la distribución en caso de agrupar o separar lotes.
 - Si se realizan simulacros de trazabilidad y son correctos.
- *Además, en cada industria de fabricación/transformación se llevará a cabo un simulacro de trazabilidad donde se tomará un lote de un producto elaborado ya distribuido por la empresa y se comprobará la trazabilidad de forma que nos permita dar respuesta a los siguientes ítems:*
 - Fecha de recepción del producto pesquero en la empresa y origen.
 - Cantidad inicialmente recibida.
 - Qué otros lotes se han elaborado con la misma materia prima.
 - Listado de todos los establecimientos a los que se ha distribuido el lote escogido.

- ¿Es coherente la cantidad que se recibe con la que se distribuye? Hay que tener en cuenta las mermas, elaboraciones, subproductos, mezclas, etc.?
- ¿Los registros se encuentran bien detallados?

1B.- Trazabilidad integral

Para verificar dicha trazabilidad, se efectuarán dos ejercicios, siguiendo la cadena alimentaria. El ejercicio de trazabilidad se interrumpirá cuando el siguiente eslabón sea la lonja pesquera o el proveedor se ubique fuera de la Comunitat Valenciana.

A tal fin, la SGSALSP coordinará este ejercicio y comunicará a los Departamentos afectados el establecimiento, el producto y el lote del que debe seguirse la traza, valorando la información obtenida y el tiempo de respuesta en cada uno de los niveles.

Objetivo 2. Control de la información al consumidor

Check list Anexo IV. Inspección.

Para la revisión de la información al consumidor, el inspector escogerá una etiqueta de un producto pesquero envasado o no envasado, en cualquier estado (fresco, congelado, descongelado) y transformado o no (frescos, ahumados, seco salados, cocidos, etc.). Para facilitar la inspección de las etiquetas en el Anexo III se recogen las indicaciones al consumidor de los productos de la pesca del alcance, dividido en tres apartados:

- a) Todos los productos en general
- b) Productos de la pesca envasados y
- c) Menciones específicas para determinados productos envasados.

El inspector comprobará que en la etiqueta figura lo establecido en la normativa vigente y que se indica de forma correcta.

Además, se verificará que sea adecuada la información al consumidor final de dos aspectos concretos: la especie y la descongelación.

Objetivo 3. Control de las condiciones de conservación

Check list en Anexo V. Inspección y toma de muestras (histamina).

Para la toma de muestras en almacenes frigoríficos y establecimientos donde se elaboran comidas para consumo en los mismos, se seleccionarán prioritariamente aquellos que se hayan visto implicados en intoxicaciones por histamina.

Objetivo 4. Control de la adición de sulfitos en crustáceos

Check list en Anexo VI. Inspección y toma de muestras.

Se deberá revisar el etiquetado de los productos para comprobar que, en caso de adicionar sulfitos, se indica la presencia en el etiquetado y se remarca (en caso de que supere la dosis de 10 mg/kg).

Lonjas: Si por parte de la lonja o por los pescadores se adicionan sulfitos, el proceso deberá encontrarse documentado, debiendo ser revisado por la inspección.

Minoristas: se entrevistará al personal al objeto de obtener información sobre la adición de sulfitos por parte de la pescadería y, en caso afirmativo, las dosis empleadas. Se comprobará que en caso de adición de sulfitos en el minorista o en fases anteriores, se suministra la suficiente información al consumidor.

Cocedero de mariscos: se verificará el procedimiento de control del uso de aditivos y las dosis empleadas.

La distribución de la toma de muestras se realizará de forma que:

- Se tome al menos una muestra en cada lonja pesquera.
- En el caso de minoristas se dirigirá preferentemente la toma de muestras a los minoristas que declaran la adición de sulfitos.

Objetivo 5. Control de listeria monocytogenes en productos pesqueros ahumados

Check list en Anexo VII. Inspección y toma de muestras.

La visita de inspección inicial se realizará antes de final de febrero.

ACTUACIONES FRENTE A INCUMPLIMIENTOS

En caso de detectar no conformidades en la visita de inspección se seguirá lo indicado en el apartado 5A.6 del Procedimiento P03-ASA de Inspección/Auditoría en establecimientos alimentarios. Además, a continuación se señalan unas actuaciones específicas para los objetivos 2 y 4.

En caso de muestras no conformes se seguirá lo establecido en el Procedimiento P24-ASA de muestras no aptas y aptas con actuaciones del Programa de Vigilancia Sanitaria de Alimentos.

Se informará a la SGSALSP de todas las remisiones a la Unidad de Sanciones para la incoación de expediente sancionador, que se generen a raíz de esta campaña.

Objetivo 2. Control de la Información al consumidor

Si los incumplimientos se detectan en las menciones obligatorias de Zona de captura, Arte de pesca o Método de producción o en las indicaciones voluntarias “Peix de Llotja de la Comunitat Valenciana”, se cumplimentará un acta de inspección específica en la que figuren únicamente estos incumplimientos, a fin de remitirla a la Conselleria de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural. Se enviará asimismo este acta de inspección de forma inmediata a la SGSALSP. No se realizará seguimiento de No conformidades.

En caso de detectar incumplimientos en los demás apartados (incluyendo la indicación de alérgenos y la descongelación), si son responsabilidad del establecimiento elaborador, se informará de forma inmediata al Departamento de Salud donde se ubique el establecimiento que figura en la marca de identificación. En caso de que éste se sitúe fuera de la Comunitat Valenciana se comunicará de forma inmediata a la SGSALSP.

Objetivo 4: Control de la adición de sulfitos en crustáceos.

Si se comprueba la existencia de sulfitos y no hay declaración de ellos en el etiquetado o en tablillas, se considerará NC tipo II, y se remitirá a la Unidad de Sanciones.

EVALUACIÓN

La SGSALSP evaluará el grado de cumplimiento en base a los resultados del control recogidos en las encuestas. Se recogerán datos del cumplimiento de la actividad inspectora y las no conformidades detectadas por cada aspecto inspeccionado, el seguimiento de no conformidades, así como las medidas adoptadas. Se adjunta un modelo de evaluación en Anexo VIII.

Tabla A.IV.1.: Número de inspecciones por Departamento

Tipo establecimiento/Dpto	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	TOTAL
Objetivo 1. Control de la trazabilidad en establecimiento																									
Lonjas pesqueras	1	3	2	1								1	1	4			2	2		1	2				19
Industrias	7	3	3	1	1	2	4			2		3	2	1	2	2	1	5	1	3	5	2			50
Almacenes	15	2		3	1	1	3	1	1			3	1	2	1		1	7		4	2	2			50
Distribuidores sin depósito	4	4		1	2	2	2			1	1	3	1	3	1	1	3	6		4	5	3			47
Objetivo 2. Control de la información al consumidor																									
Minoristas de alimentación/pescaderías	31	9	28	10	5	14	5	5	10	2	14	15	13	16	16	11	11	33	15	21	22	10			300
Objetivo 3. Control de condiciones de conservación																									
Industrias	7	3	3	1	1	2	4			2		3	2	1	2	2	1	5	1	3	5	2			50
Almacenes	15	2		3	1	1	3	1	1			3	1	2	1		1	7		4	2	2			50
Pescaderías	20	6	19	7	3	10	4	4	7	2	9	10	9	11	6	7	22	10	14	14	6				200
Establecimientos de elaboración y servicio de comidas en el mismo	3	1	3	2	1	2	2	2	1	1	2	2	3	2	2	2	1	3	2	3	2	3			43
Objetivo 4. Control de la adición de sulfitos en crustáceos																									
Tipo establecimiento/Dpto	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	TOTAL
Lonjas pesqueras	1	3	2	1								1	1	4			2	2		1	2				19
Cocedores de mariscos (100%)	4		2		1		3					2			1	1				2					16
Pescaderías	20	6	19	7	3	10	4	4	7	2	9	10	9	11	6	7	22	10	14	14	6				200
Objetivo 5. Control de Listeria monocitogenes en productos de la pesca ahumados																									
Industrias ahumados (100%)					2		1		2		2					2			4		2	1			16

ANEXO II

Check list. Trazabilidad en establecimiento

Establecimiento y población:

Nº RGSEAA:

Acta y fecha:

Actividad:

PROCEDIMIENTO DE TRAZABILIDAD	SI	NO	NP
Se dispone de procedimiento de trazabilidad			
El sistema descrito en el procedimiento de trazabilidad es el que se lleva a cabo			
Los registros presentados corresponden a la realidad y se rellenan con la frecuencia fijada en el procedimiento			
El sistema de trazabilidad permite asegurar la trazabilidad hacia atrás y hacia adelante, así como la trazabilidad interna			
El sistema permite obtener los datos de trazabilidad con la suficiente agilidad (< 24 horas)			
Los datos de trazabilidad suministrados son editables (Documentos de texto, Hojas de cálculo, etc.) y permite la agrupación de datos por ubicaciones geográficas			
PROCEDIMIENTO DE TRAZABILIDAD HACIA ATRAS. Se identifican los siguientes aspectos y, en su caso se registran:	SI	NO	NP
Kilos o unidades			
Denominación			
Nº lote			
Nombre, dirección del proveedor			
Fecha de recepción			
En caso de productos congelados, la fecha de producción y la fecha de congelación (en caso de que no coincida con la fecha de producción)			
TRAZABILIDAD INTERNA	SI	NO	NP
Se vinculan los productos de entrada con los productos de salida			
Se vinculan los productos de salida con los productos de entrada			
PROCEDIMIENTO DE TRAZABILIDAD HACIA ADELANTE. Existen registros que identifican :	SI	NO	NP
Denominación del producto			
Cantidad o unidades distribuidas			
Nombre y dirección del operador al que se expiden los alimentos			
Nombre y dirección del destinatario (propietario) si no coincide con el anterior			
Lote			
Fecha de expedición			
Nº de documento que acompaña a la mercancía			
OTROS	SI	NO	NP
SISTEMA DE LOTEADO correcto			
SIMULACRO DE TRAZABILIDAD correcto			

Observaciones:

Anexo III

Guía de las indicaciones del etiquetado para el consumidor final en productos de la pesca

Indicaciones que deben figurar en los pescados y productos de la pesca del alcance:

a) Para todos los productos en general.

En caso de productos no envasados la información puede ser suministrada mediante tablillas u otros medios accesibles al consumidor.

Denominación: se utilizará la denominación comercial según figura en el listado de las denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas. La lista más actualizada es la publicada en Resolución de 8 de marzo de 2017. En caso de que se haya realizado un proceso de elaboración, se debe indicar en la denominación del producto: éste debe acompañar a la denominación del producto: congelado, ahumado, salado, cocido, inyectado... en los casos en que la omisión pueda dar lugar a engaño.

En caso de que el producto haya sido congelado y se encuentre descongelado para la venta al consumidor final, figurará la mención de “descongelado” junto a la denominación, sin ninguna excepción. En caso de productos de la pesca con la apariencia de un corte, conjunto, loncha, parte, filete o de un producto de la pesca entero, en la denominación del producto se incorporará el agua añadida si esta supone más de un 5% de peso del producto acabado.

Nombre científico: También figura asociado a la especie en el listado indicado anteriormente. Este nombre puede suministrarse mediante carteles o paneles publicitarios puestos en el lugar de venta.

Zona de captura: La FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura), a efectos estadísticos para la gestión de recursos pesqueros, divide el mundo en distintas zonas de pesca a las que identifica con un número.

Las zonas FAO son las siguientes:

- Área 18: Océano Ártico
- Área 21: sector noroccidental del Océano Atlántico
- Área 27: sector nororiental del océano Atlántico.
- Área 31: sector occidental del Océano Atlántico.
- Área 34: sector centro-oriental del océano Atlántico.
- Área 37: Mar Mediterráneo y Mar Negro.
- Área 41: sector suroccidental del Océano Atlántico.
- Área 47: sector suroriental del Océano Atlántico.
- Área 48: sector antártico del Océano Atlántico.
- Área 51: sector occidental del Océano Índico.
- Área 57: sector oriental del Océano Índico.
- Área 58: sector antártico y meridional del Océano Índico.
- Área 61: sector noroccidental del Océano Pacífico.

- Área 67: sector nororiental del Océano Pacífico.
- Área 71: sector centro-occidental del Océano Pacífico.
- Área 77: sector centro-oriental del Océano Pacífico.
- Área 81: sector suroccidental del Océano Pacífico.
- Área 87: sector suroriental del Océano Pacífico.
- Área 88: sector antártico del Océano Pacífico.

La zona FAO debe ser indicada de forma clara para el consumidor por lo que NO debe figurar únicamente el número de la zona sino que, como mínimo, se indicará el nombre de la Zona. Además en el caso de las zonas que presentan subdivisiones como el Atlántico nordeste (Zona FAO 27) y la Zona del Mediterráneo y el Mar Negro (Zona FAO 37) se deberá indicar el nombre descrito y un mapa o un pictograma o un nombre más comprensible para el consumidor.

Además de lo anterior los operadores podrán ofrecer información más precisas, siempre que se aporte de forma clara, no dé lugar a equívocos y que sea verificable.

Arte de pesca: Siete tipos:

- Redes de tiro
- Redes de arrastre
- Redes de enmalle y similares
- Redes de cerco y redes izadas
- Sedales y anzuelos
- Rastras
- Nasas y trampas

Los operadores pueden voluntariamente añadir información más detallada incluida en las columnas 2 y/o 3 del anexo III de la OCM.

Las indicaciones que se deben reflejar en caso de acuicultura o productos de la pesca procedentes de pesca fluvial no son objeto del presente programa.

Método de producción: en particular mediante las siguientes palabras “... capturado...”, o “... capturado en agua dulce...” o “criado”. Para el actual programa interesa la identificación de “capturado” ya que el resto de métodos de producción quedan fuera del alcance del presente programa.

Indicación si el producto ya ha sido congelado. Ya incluido en el apartado de denominación. A nivel del comercio al por menor, se considerará que la ausencia de esta palabra significa que los productos de la pesca y la acuicultura no han estado previamente congelados y no se han descongelado a continuación.

Esta obligación no se aplicará a:

- a) los ingredientes que contenga el producto acabado,
- b) a los alimentos para los que la congelación es una fase del proceso de producción técnica

- camente necesaria,
- c) los productos de la pesca y la acuicultura previamente congelados por motivos sanitarios, de conformidad con el anexo III, sección VIII, del Reglamento (CE) n853/2004, y
- d) los productos de la pesca y la acuicultura que hayan sido descongelados antes de aplicar tratamientos tales como el ahumado, salazón, cocción, escabechado, secado, o una combinación de ellos.

Mención de las sustancias que producen alergias, por ejemplo los sulfitos cuando superen la cantidad de 10 mg/kg.

b) Para los productos de la pesca envasados.

Además de las menciones anteriores, en el etiquetado de los productos pesqueros envasados deberá figurar:

- **Lista de ingredientes:** excepto cuando sólo se trate de pescado sin ningún ingrediente añadido, en cuyo caso no es necesaria la lista.
- El **agua añadida** debe incluirse en la lista de ingredientes.
- **Cantidad neta**
- **Fecha de consumo preferente/fecha de caducidad**
- **Nombre o razón social y dirección de la empresa responsable de la información alimentaria.**
- **Marca de identificación**
- **Información nutricional**, excepto para los productos de la pesca sin transformar compuestos sólo de pescado o si éstos sólo han sido curados.

c) Menciones condicionales para determinados productos envasados, es decir, sólo será obligatorio que se indiquen si se cumple la condición:

- **Envasado en atmósfera protectora.**
- **Elaborado a partir de piezas de pescado**
- **Condiciones especiales de conservación/utilización**
- **Indicación cuantitativa de los ingredientes**
- **El modo de empleo**
- **Recomendaciones de consumo: pez escolar**
-

d) Menciones voluntarias de “Peix de Llotja de la Comunitat Valenciana

La Marca de Garantía “Peix de Llotja de la Comunitat Valenciana” es una mención voluntaria, que permite a los operadores dar a conocer la calidad diferenciada de sus productos y que proporciona a los consumidores una garantía sobre las características específicas del producto, confirmada por los controles establecidos al efecto.

El etiquetado de los productos amparados por la marca “Peix de Llotja de la Comunitat Valenciana”, tiene que indicar de forma obligatoria el Puerto de desembarque.

ANEXO IV

Check list información al consumidor de los productos de la pesca envasados y no envasados

Establecimiento y población:

Nº RGSEAA:

Acta y fecha:

Actividad:

INFORMACION AL CONSUMIDOR para todos los productos pesqueros, se indica correctamente:	SI	NO	NP
Denominación del producto, incluyendo que coincide la especie con la información suministrada			
Indicación del agua añadida			
Nombre científico			
Zona de captura			
Arte de pesca			
Método de producción			
Mención de las sustancias que producen alergias			
Indicar que ha sido descongelado			
PRODUCTOS DE LA PESCA ENVASADOS, se indica correctamente:	SI	NO	NP
Lista de ingredientes			
Cantidad neta			
Fecha de consumo preferente/fecha de caducidad			
Nombre o razón social y dirección de la empresa responsable de la información alimentaria			
Marca de identificación			
Información nutricional, en su caso			
ETIQUETADO CONDICIONAL de productos de la pesca envasados, se indica correctamente:	SI	NO	NP
Envasado en atmósfera protectora.			
Elaborado a partir de piezas de pescado			
Condiciones especiales de conservación/utilización			
Indicación cuantitativa de los ingredientes			
El modo de empleo			
Recomendaciones de consumo			
ETIQUETADO VOLUNTARIO "Peix de Llotja de la Comunitat Valenciana":	SI	NO	NP
Puerto de desembarque			

Observaciones:

ANEXO V

Check list conservación de productos pesqueros

Establecimiento y población:

NºRGSEAA:

Acta y fecha:

Actividad:

CONSERVACION DE PRODUCTOS PESQUEROS	SI	NO	NP
La temperatura de la/s cámara/s de refrigeración es correcta			
La temperatura contrastada de las cámaras de refrigeración por el inspector mediante termómetro es correcta			
La temperatura de la/s cámara/s de congelación es correcta			
La temperatura contrastada de las cámaras de congelación por el inspector mediante termómetro es correcta			
La sonda está colocada en el punto con temperatura más alta			
Los registros de temperatura del último mes son correctos			
No se sobrepasa la capacidad de almacenamiento de las cámaras, expositores o mesas			
Estiba adecuada que garantice el flujo del aire			
La cantidad de hielo es suficiente			
El hielo se encuentra bien repartido			
La temperatura comprobada por el inspector en el centro de la pieza de productos refrigerados o mantenidos en hielo es correcta			
La descongelación se realiza de forma y a unas temperaturas que evitan la proliferación microbiana			
No se procede a la recongelación de productos pesqueros			
Se mantiene la cadena de frío			
La elaboración/transformación se realiza a temperatura controlada			
En el etiquetado de los productos de la pesca descongelados o en las tablillas se indica claramente y en lugar visible, que se trata de producto descongelado			

Observaciones:

ANEXO VI

Check list utilización de sulfitos en crustaceos frescos y cocidos

Establecimiento y población:

Nº RGSEAA:

Acta y fecha:

Actividad:

SULFITOS EN CRUSTACEOS FRESCOS Y COCIDOS	SI	NO
Se adicionan sulfitos		

En caso afirmativo:

SULFITOS EN CRUSTACEOS FRESCOS Y COCIDOS	SI	NO	NP
Existe un procedimiento que indique las dosis que deben utilizarse de sulfitos y el método de uso			
Se verifica que no se superan los límites de sulfitos			
Figuran los sulfitos en el etiquetado/ tablilla			
Se remarcen los sulfitos en el etiquetado por tratarse de alérgenos			

Observaciones:

ANEXO VII

Check list *Listeria Monocytogenes* en productos de la pesca ahumados

Establecimiento y población:

Nº RGSEAA:

Acta y fecha:

LISTERIA MONOCYTOGENES EN P. PESCA AHUMADOS	SI	NO	NP
El APPCC contempla específicamente el peligro de <i>L. monocytogenes</i>			
El APPCC se aplica y mantiene adecuadamente			
Los criterios para aceptar a sus proveedores tiene en cuenta <i>L. monocytogenes</i>			
Se realizan analíticas de <i>L. monocytogenes</i> con plan de muestreo para la verificación de los proveedores			
El Plan limpieza contempla los elementos susceptibles de albergar <i>L. monocytogenes</i> (zonas, utensilios, superficies y equipo)			
El Plan de limpieza contempla actuaciones para evitar formación de biofilms			
El Plan de limpieza contempla la utilización de productos específicos contra <i>L. monocytogenes</i> (listericidas)			
Se cumplen rigurosamente todas las etapas del proceso de limpieza y desinfección en cada tratamiento, incluido el secado de superficies de equipos que lo requieran			
El diseño de las instalaciones garantiza una ventilación adecuada y evita la formación de agua de condensación			
El diseño del equipo evita la existencia de zonas inaccesibles para limpieza y sitios de acantonamiento			
Se verifica periódicamente la eficacia de los métodos de limpieza y desinfección			
Es correcto el control de la cadena de frío durante el procesado			
Disponen de estudios de vida útil			
El plan de muestreo del estudio de vida útil es adecuado			
La empresa puede garantizar que la cantidad de <i>L. monocytogenes</i> al final de la vida útil del producto ahumado será <100 ufc/g			
El estudio de vida útil contempla las condiciones de almacenamiento, distribución y consumo			
La empresa realiza la verificación del cumplimiento de la legislación del producto al final de la vida útil			
La fecha de caducidad/ consumo preferente es adecuada al estudio de vida útil			
No hay posibilidad de contaminación cruzada entre producto crudo y el producto ahumado			

Observaciones:

ANEXO VIII

Evaluación

EVALUACION	Por cada actividad inspeccionada
Nº establecimiento programados	
Nº establecimientos visitados	
Nº visitas	
Nº establecimientos con NC en 1ª visita	
Nº establecimientos con NC tras visita/s de seguimiento	
Nº de NC en 1ª visita/por ítem del check list	
Nº de NC tras visita de seguimiento	
Nº y tipo de medidas adoptadas	

BLOQUE IV: CAMPAÑAS Y ACTUACIONES ESPECIALES

IV.2.- CAMPAÑA DE CONTROL OFICIAL DE LA ELABORACIÓN Y/O ENVASADO DE MEZCLAS DE ADITIVOS CON O SIN OTROS INGREDIENTES DESTINADAS A LOS SECTORES DE LA CARNE Y LA PESCA

INTRODUCCIÓN

Los aditivos son sustancias que se añaden intencionadamente a los alimentos con una finalidad tecnológica y organoléptica. No deben representar ningún peligro para el consumidor ni tampoco inducir a error.

Sobre la base de la función tecnológica que realizan, la actual normativa define hasta 27 clases funcionales diferentes. Como ejemplos, podemos citar aquellos que modifican las características organolépticas de los alimentos (colorantes y edulcorantes) los que los conservan aumentando su vida útil al protegerlos del deterioro producido por microorganismos o por procesos de oxidación (conservadores y antioxidantes) o que estabilizan el aspecto y las características físicas (estabilizantes, emulgentes, espesantes..), entre otros.

Solo los aditivos incluidos en la lista de la legislación europea pueden utilizarse en los alimentos y en las condiciones establecidas, según las categorías de alimentos y a la dosis máxima y restricciones o excepciones establecidas.

Muchos de los aditivos destinados a industrias elaboradoras de alimentos, se comercializan en forma de mezclas de varios aditivos con distintas funciones y en muchos casos con otros ingredientes como aromas, condimentos y especias.

Los aromas son sustancias que también se añaden intencionadamente a los alimentos con el objetivo de darles olor y/o sabor.

Es importante resaltar que el uso de aromas dependerá mucho de los gustos del consumidor y que generalmente se necesitan pequeñas cantidades, suficientes para alcanzar el efecto deseado, por lo que, este uso dará lugar a una exposición relativamente baja. Por eso, a diferencia de la legislación de aditivos, el Reglamento de aromas establece restricciones para el uso de los mismos, niveles máximos o limitación de uso en algunos alimentos, sólo en ciertos casos.

Mención aparte son los aromas de humo regulados por normativa específica que incluye la lista de la Unión de productos primarios autorizados para la producción de los mismos y los criterios que deben cumplir.

Los aditivos y aromas no se consumen como alimentos ni se usan como ingredientes característicos en la alimentación. Sin embargo, su utilización conduce a la presencia de estas sustancias en los alimentos, constituyendo un riesgo potencial que debe ser analizado de una manera eficaz, con objeto de poder garantizar al consumidor la inocuidad de dichos alimentos.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Reducir la aparición de riesgos asociados a la elaboración y/o envasado de mezclas de aditivos destinadas a productos de los sectores cárnico y de la pesca y consecuentemente al uso que de las mismas se hace por parte de las empresas que elaboran estos productos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Evaluar el cumplimiento de los requisitos normativos cualitativos y cuantitativos relativos a la composición de la mezcla.
2. Valorar el contenido de la información obligatoria transmitida al siguiente operador.

ALCANCE

Establecimientos elaboradores y/o envasadores de aditivos, en concreto aquellos que elaboran mezclas de aditivos con o sin otros ingredientes que van a ser utilizados por establecimientos elaboradores de preparados y productos cárnicos y establecimientos de productos de la pesca elaborados o no.

ACTIVIDADES

En relación con el primer objetivo:

1) Verificación documental: Se evaluarán 4 formulados por empresa

- a) Mediante el estudio de fichas técnicas, etiquetas, registros de dosificación y la especificación en cuanto a cantidad de la sustancia activa en la materia prima, se comprobará:
 - que los aditivos que constituyen las mezclas están permitidos en los productos a los que van dirigidos.
 - que se encuentran en una cantidad tal que, en el caso de que se indique una dosis de uso de la mezcla, no se superan los límites permitidos de los aditivos en el alimento.
- b) Se verificarán los análisis propios y/o de proveedores que acrediten que los aditivos de la mezcla cumplen con las especificaciones en cuanto al contenido en metales.
- c) En el caso de que la mezcla tenga algún aroma con restricciones de uso, se verificará su cumplimiento.
- d) En el caso de que la mezcla tenga aromas de humo deberá comprobarse si el producto primario se encuentra en la lista de la Unión cumpliendo las condiciones establecidas.

2) Verificación analítica:

- a) Fuera del Programa de Vigilancia Sanitaria de Alimentos se tomarán 2 muestras de mezclas de aditivos por establecimiento, a los efectos de verificar las dosis establecidas por la empresa de los siguientes aditivos que tienen límite en los alimentos: sulfitos, nitratos, nitritos, ácido sórbico y ácido benzoico. Además se incluirá también el ácido ascórbico y ascorbatos que aunque tienen establecida su dosis en quantum satis, como orientación se tendrá en cuenta una dosis entre 100 y 300 ppm en pescado no procesado, de acuerdo con los datos recogidos por la EFSA sobre el uso adecuado en estos productos.

La toma de muestras será prospectiva y se indicarán en acta todos los parámetros a analizar en función de la composición de la mezcla. El motivo a indicar en el acta será “Campaña de control de mezclas de aditivos”.

- b) Se tomarán 2 muestras por empresa de aditivos para comprobar que cumplen con las especificaciones en cuanto al contenido en metales, de acuerdo con el Programa de Vigilancia Sanitaria de

Alimentos. Aunque esta programación va dirigida a cualquier industria de aditivos, en aquellos CSP que tengan industrias que elaboren mezclas, se deberán tomar en estas empresas de cualquier aditivo que luego vaya a formar parte de la formulación.

En relación con el segundo objetivo:

1. Se comprobará que toda la información que se traslada al siguiente eslabón de la cadena (establecimientos cárnicos y pesqueros) es la requerida en la normativa y en el formato establecido (en el envase o recipiente o documentación aparte).

Tabla IV.2.1.: N° de establecimientos del alcance y programación por Departamentos

Departamentos	N° establecimientos	N° de mezclas para evaluación documental	N° de muestras de mezclas	N° de muestras de aditivos (de acuerdo con programa VISA)
00	2	8	4	4
04	1	4	2	2
06	5	20	10	10
09	2	8	4	4
23	2	8	4	4
Total	12	48	24	24

En las empresas que elaboren mezclas con destino a los dos sectores, carne y pesca, de las 4 programadas, a ser posible se comprobarán la mitad de cada sector.

Se priorizará la evaluación de aquellas mezclas que lleven además de aditivos, aromas y a ser posible aromas de humo.

Por cada mezcla de aditivos evaluada se cumplimentará la lista de revisión del Anexo II. En observaciones se indicará el motivo por el que no proceden determinados ítems, así como cualquier aclaración relevante de la información obtenida en esta campaña.

El desarrollo de la campaña se realizará a lo largo del segundo trimestre del año.

Ante las no conformidades detectadas se tomarán las medidas correspondientes (requerimiento de subsanación, revisiones APPCC, retiradas de producto del mercado, otras. En cualquier caso si no hay corrección o ante incumplimientos graves se propondrá la apertura de expediente sancionador).

EVALUACIÓN

Al final de la campaña se realizará una evaluación global de los resultados.

Por parte de los Centros de Salud Pública a partir de las listas de revisión cumplimentadas por los inspectores, se trasladarán los datos a través de una herramienta informática para la gestión de encuestas, cuyo link se remitirá a todos los Centros de Salud Pública para su cumplimentación de forma que los datos sean accesibles por esta Subdirección General antes del 30 de septiembre de 2018.

ANEXO I

Normativa básica y documentos de apoyo

Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.

Reglamento (UE) N° 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) no 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Reglamento (CE) 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008 sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y por el que se modifican el Reglamento (CEE) n° 1601/91 del Consejo, los Reglamentos (CE) n° 2232/96 y (CE) n° 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE.

Reglamento (CE) N° 2065/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 10 de noviembre de 2003 sobre los aromas de humo utilizados o destinados a ser utilizados en los productos alimenticios o en su superficie.

Reglamento de Ejecución (UE) N° 1321/2013 de la Comisión, de 10 de diciembre de 2013 por el que se establece la lista de la Unión de productos primarios autorizados para la producción de aromas de humo utilizados como tales en los productos alimenticios o en su superficie, o para la producción de aromas de humo derivados.

Guía de aplicación de la legislación de aromas alimentarios de AECOSAN.

Guía de descriptores de las categorías de alimentos (Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) n° 1333/2008 on Food (Versión 5)).

ANEXO II

Lista de Revisión para el control oficial de las mezclas de aditivos

Razón social del establecimiento:.....

Denominación de la mezcla de aditivos:.....

Productos a los que va destinada (alimentos en concreto y categoría) de acuerdo con la Parte D del Anexo II del Reglamento 1333/2008:

.....

.....

Composición (Indicar los ingredientes y en el caso de los aromas de humo y otros aromas, la sustancia concreta):

.....

.....

Requisitos normativos	C	I	NP
En cuanto a la composición de la mezcla			
Los aditivos que componen el formulado están autorizados para el alimento al que va dirigido, de acuerdo con el Anexo II del Reglamento 1333/2008 (aditivos alimentarios autorizados para su utilización en alimentos y condiciones de utilización)			
Se encuentran en una cantidad tal que, en caso de que se haya establecido dosis de uso de la mezcla, no se superan los límites permitidos en el alimento de los aditivos indicados en el Anexo II del Reglamento 1333/2008			
Presentan análisis propios y/o de proveedores que acrediten que los aditivos de la mezcla cumplen con las especificaciones en cuanto al contenido en metales establecidos en el anexo del Reglamento 231/2012			
Se cumple con lo establecido en caso de utilización de aditivos del anexo III del Reglamento 1333/2008, (aditivos incluidos los soportes para uso en aditivos, aromas, enzimas y nutrientes y condiciones de uso)			
En el caso de utilización de sustancias aromatizantes para las que se requiere autorización según artículo 9 del Reglamento 1334/2008, se encuentran en la lista de la Unión del Anexo I			
Si la sustancia aromatizante tiene restricciones de uso para las categorías de alimentos 8 y 9, se encuentran en una cantidad tal que, en caso de que se haya establecido dosis de uso de la mezcla, no se superan los límites permitidos indicados en el anexo I del Reglamento 1334/2008.			
Las sustancias listadas en la parte A del Anexo III del Reglamento 1334/2008 no se añaden como tales a la mezcla, siendo que no pueden añadirse así a los alimentos.			
No se utiliza el Cálamo aromático para la obtención de aromas e ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes, tal como se indica en la parte A del anexo IV ni aromas producidos a partir de materiales de base de la parte B del mismo anexo			
Si el formulado de aditivos lleva aromas de humo, los productos primarios utilizados están incluidos en la lista de la Unión del Anexo del Reglamento 1321/2013			
Presentan documentación que demuestra que los productos primarios cumplen la descripción y caracterización del producto (materiales de base, especificaciones y criterios de pureza) indicados en el Anexo del Reglamento 1321/2013			
Se encuentran en una cantidad tal que en caso de que se haya establecido dosis de uso de la mezcla, no se superan los límites permitidos indicados en el Anexo del Reglamento 1321/2013. (Tener en cuenta en caso de aroma de humo derivado, la relación cuantitativa con el producto primario)			

Respecto a la información que debe trasladarse al siguiente operador			
De acuerdo con el artículo 22 del Reglamento 1333/2008 sobre requisitos de etiquetado de aditivos no destinados a consumidor final:			
a) el nombre o el número E de cada aditivo alimentario, o una denominación de venta que incluya el nombre o el número E de cada aditivo alimentario			
b) la mención «destinado a la alimentación» o «uso restringido en los alimentos», o una referencia más específica a su utilización prevista en los alimentos			
c) si es necesario, las condiciones especiales de almacenamiento y de utilización			
d) una indicación que permita identificar la partida o el lote			
e) las instrucciones de uso, en caso de que su omisión no permita hacer un uso apropiado del aditivo alimentario			
f) el nombre o la razón social y la dirección del fabricante, el envasador o el vendedor			
g) una indicación de la cantidad máxima de cada componente o grupo de componentes sujeto a limitación cuantitativa en los alimentos o la información adecuada, formulada de manera clara y fácilmente comprensible, que permita al comprador cumplir la normativa			
h) la cantidad neta			
i) la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad			
j) La información sobre los alérgenos, en su caso			
2. Cuando los aditivos alimentarios se vendan mezclados entre sí o con otros ingredientes alimentarios, sus envases o recipientes llevan una lista de todos los ingredientes en orden ponderal decreciente según su porcentaje del peso total.			
3. Cuando se añaden sustancias (incluidos aditivos alimentarios u otros ingredientes alimentarios) a los aditivos alimentarios con el fin de facilitar su almacenamiento, venta, normalización, dilución o disolución, en su envase o recipiente consta la lista de todas esas sustancias, en orden ponderal decreciente según su porcentaje del peso total.			
Solo la información de las letras e) a g) y puntos 2 y 3 pueden ir únicamente en los documentos relativos a la partida y proporcionarse en el momento de la entrega o con anterioridad. Si se da esta circunstancia, en el envase o recipiente se indica "no destinado a la venta al por menor"			
La información del resto de epígrafes se encuentra en el envase o recipiente.			
De acuerdo con el artículo 15 del Reglamento 1334/2008, la información a trasladar entre operadores sobre aromas tiene los mismos requisitos. Al tratarse de una mezcla deberá cumplirse lo indicado anteriormente y en cuanto a denominación:			
a) el término «aroma», una denominación más específica o una descripción del aroma Tener en cuenta lo establecido en el artículo 29 del Reglamento 1334/2008			
De acuerdo con el artículo 13 del Reglamento 2065/2003, sobre trazabilidad de aromas de humo indica que entre operadores debe trasladarse la siguiente información:			
a) El código del producto autorizado que figura en la lista comunitaria de productos primarios autorizados			
b) las condiciones de utilización del producto autorizado que se indican en la lista mencionada			

c) en el caso de un aroma de humo derivado, la relación cuantitativa con el producto primario de forma fácilmente comprensible que permita cumplir al siguiente operador			
Se disponen de sistemas y procedimientos que permitan identificar a los proveedores o los destinatarios de los productos mencionados			
Para todos los componentes			
Existe concordancia entre la información que se traslada y la de las fichas técnicas de las materias primas			
Existe concordancia entre la información que se traslada y la que consta en sus registros de fórmulas			
Observaciones:			

BLOQUE IV: CAMPAÑAS Y ACTUACIONES ESPECIALES

IV.3.- SISTEMAS DE PuntuACIÓN E INFORMACIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN RESTAURACIÓN COLECTIVA

Programa: “Menjar segur”/”Comer seguro”/”Eat safe”

INTRODUCCIÓN

El programa “Menjar segur” es un sistema de evaluación de los comedores colectivos, en el que se aplica un procedimiento de puntuación en relación con el cumplimiento de las normas de seguridad alimentaria exigibles a estos establecimientos con una posterior clasificación derivada de esta puntuación y la necesaria difusión pública de la misma entre los operadores económicos y los consumidores.

En este sentido “Menjar segur” se configura como un programa similar a los denominados internacionalmente como “Food Hygiene Rating Systems” que operan en distintos países y que han demostrado un impacto positivo en la mejora de la seguridad alimentaria en el sector de la restauración colectiva.

Para lograr un alto nivel de protección de la salud de los consumidores y garantizar su derecho a la información, se debe velar por que los consumidores estén debidamente informados respecto a los alimentos que consumen y sobre el estado sanitario de los establecimientos que les proporcionan los alimentos.

La estrategia europea en materia de política de los consumidores subraya que permitir que los consumidores decidan con conocimiento de causa, es esencial tanto para una competencia efectiva como para el bienestar de los mismos. El conocimiento del estado sanitario de los establecimientos de restauración colectiva ayudará notablemente al consumidor a tomar decisiones en este ámbito.

Los sistemas de puntuación tratan de comunicar la situación sanitaria de los establecimientos de manera que el público pueda valorar esa información para tomar decisiones informadas sobre dónde comer. De mismo modo es esperable que aumente el nivel de cumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios en la medida que las empresas respondan a la demanda del público de una mayor seguridad alimentaria, y compitan entre ellas. Pero sin duda el objetivo final de este tipo de esquemas es reducir la incidencia de las toxiinfecciones alimentarias.

En cualquier caso, el Programa “Menjar Segur” está totalmente vinculado al control oficial de estos establecimientos de restauración colectiva, y por lo tanto no supone un coste añadido.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

1. Reducir el riesgo de aparición de enfermedades de transmisión alimentaria mediante una mejora de la transparencia en la información relativa al resultado de los controles oficiales realizados en establecimientos de restauración colectiva.
2. Proporcionar al consumidor una información útil y solvente sobre el cumplimiento de las normas sanitarias del sector de la restauración colectiva que le facilite la toma de decisiones con la información suficiente.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

El programa incide sobre los comedores turísticos, escolares, institucionales, de empresa, atención a mayores, juveniles, hospitales (más de 30.000 establecimientos).

Los principales Objetivos del programa son:

OE1. Proporcionar al consumidor una información útil y solvente sobre el cumplimiento de las normas sanitarias del sector de la restauración colectiva, de manera que el consumidor disponga de la información suficiente que le facilite la toma de decisiones.

OE2. Mejorar el cumplimiento de los requisitos de la legislación alimentaria en el ámbito de la restauración colectiva.

OE3. Mejorar la eficacia y el nivel de la transparencia de los controles oficiales.

La aceptación y la utilidad para los consumidores están directamente vinculada al acceso a la información sobre los resultados del control sanitario y la puntuación de cada establecimiento. En este sentido es vital que los establecimientos muestren de manera clara su clasificación, que las páginas webs de la administración, empresarios, consumidores, etc. lo reflejen, y que las aplicaciones (apps) de los municipios las hagan accesibles.

ACTIVIDADES (2016-2020)

OE.-1.

1. Desarrollo de un Decreto que dé soporte a las actividades descritas en este documento y que tenga en cuenta el derecho de alegación y apelación del operador económico.
2. Creación de una web para poner a disposición de la población el resultado de los controles oficiales.

OE.-2.

1. Creación de una Guía de Prácticas Correctas de Higiene junto con el sector que ayude a los operadores económicos al cumplimiento de la normativa alimentaria según el art. 5 del Reglamento (CE) 853/2004.
1. Crear un sistema de puntuación.

OE.-3.

1. Creación de un documento con los criterios para la realización de los controles oficiales.
1. Creación de un registro “ad hoc” para el registro de los controles oficiales.

INDICADORES:

OE.-1/OE.-2/OE.-3.

Dicotómico: Creación del primer borrador del Sistema de puntuación, del Documento de criterios, del Documento de registros “ad hoc” y Decreto.

BLOQUE IV: CAMPAÑAS Y ACTUACIONES ESPECIALES

IV.4.- CAMPAÑA DE INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR EN MATERIA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS ALIMENTARIOS

INTRODUCCIÓN

La Ley 10/2014, de Salud de la Comunidad Valenciana, señala la necesaria actuación coordinada de los distintos departamentos de la Generalitat con competencias en seguridad alimentaria, al tiempo que incide en la participación activa de los agentes económicos y los consumidores.

El Decreto 61/2016, 20 de mayo, del Consell, por el que se regula la elaboración, la aprobación y el seguimiento del Plan de Seguridad Alimentaria de la Comunitat Valenciana, dispone que la administración, garantizará la inocuidad para los consumidores de los alimentos en relación a los contaminantes bióticos o abióticos que pudieran contener y garantizará un alto nivel de protección de los consumidores a través de la información y la formación alimentaria que les permita la libre elección en función de sus necesidades específicas.

Es en el marco de esta Campaña y con el propósito de conseguir un alto nivel de protección de la salud, y el deber de garantizar el derecho a la información de los consumidores, donde se van a llevar a cabo actuaciones respecto a la formación e información de los mismos, sobre:

- la adopción de medidas básicas de higiene en la manipulación y conservación de los alimentos que contribuyen a evitar las toxiinfecciones alimentarias tanto en el hogar como en establecimientos de hostelería,
- el conocimiento de los principios básicos de la nutrición y la información nutricional en el etiquetado de los alimentos ofrece ayuda al consumidor para elegir los alimentos de acuerdo con sus necesidades nutritivas y
- las recomendaciones sobre consumo de determinados alimentos con objeto de reducir la exposición a contaminantes a través de la dieta.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Elevar el nivel de salud individual y colectiva de la población, mediante la modificación de actitudes y conductas con relación a las prácticas de manipulación y consumo de alimentos como medida de prevención de riesgos biológicos y químicos a través de la formación al consumidor en la adecuada comprensión de la información del etiquetado de los alimentos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

O. E. 1.- Mejorar las buenas prácticas de higiene durante la preparación y conservación de comidas en el hogar, para la prevención de riesgos biológicos en general y de la campylobacteriosis y salmonelosis, en particular.

O.E. 2.- Dar a conocer a los consumidores y Asociaciones y Federaciones de Consumidores de la Comunitat Valenciana, los aspectos básicos del etiquetado con repercusión en seguridad alimentaria, para la correcta interpretación de las etiquetas, en especial sobre alérgenos, aspectos nutricionales, declaraciones saludables y nutricionales, etc.

O.E. 3.- Reducir la exposición de la población a contaminantes ambientales, mediante la información sobre ciertas recomendaciones para el consumo de determinados alimentos.

ACTIVIDADES

O.E. 1- Elaboración de material informativo sobre prevención de enfermedades alimentarias e información alimentaria, para su difusión mediante mensajes en la Web y redes sociales así como comunicados de prensa, publicidad en radio etc.

O.E. 2.- Fomento de la realización de proyectos formativos/ informativos, desarrollados por Asociaciones y Federaciones de consumidores y usuarios, radicadas en la Comunitat Valenciana, dirigidos a la prevención de enfermedades alimentarias en el hogar y a facilitar el uso adecuado de la información alimentaria a través del etiquetado.

O.E. 3.- Informar a los consumidores sobre ciertas recomendaciones para el consumo de determinados alimentos, con objeto de reducir la exposición de la población a contaminantes ambientales

EVALUACIÓN

O.E. 1.

- Elaboración de directrices para la publicación de la normativa que regule la concesión de subvenciones: Dicotómico.

O.E. 2.

- Elaboración de material para prevención de enfermedades alimentarias: Dicotómico.
- Elaboración de material sobre información alimentaria: Dicotómico.
- Nº de cuñas radiofónicas.
- Nº comunicados en prensa.
- Nº de accesos a la página web de la Consellería de Sanitat.

O.E.3.

- Incluir las recomendaciones en la página web (dicotómico)

BLOQUE IV: CAMPAÑAS Y ACTUACIONES ESPECIALES

IV.5.- PROGRAMA DE VENTA DE PROXIMIDAD DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS

INTRODUCCIÓN

En los últimos años se viene observando un incremento del sistema de venta de proximidad (tanto de venta directa, como en circuito corto) así como, una petición por parte de los productores que se dedican a este tipo de venta de regularizar la situación en que se encuentran. Por otro lado los consumidores necesitan la garantía de que este tipo de productos que se están comercializando sean seguros.

La regulación de la venta de proximidad de los productos agroalimentarios, se materializará en el desarrollo y publicación de un Decreto por el que se regule la venta de proximidad de productos primarios y agroalimentarios en la Comunitat Valenciana, responde a la creciente demanda del sector productor agroalimentario de la Comunitat Valenciana en obtener un reconocimiento específico, por parte de la administración, de este tipo de venta. Por otra parte, existe una creciente reivindicación de la sociedad de una mayor transparencia en las relaciones entre productores y consumidores que busca que los productos sean seguros, locales y obtenidos en base a unas prácticas respetuosas con el medio ambiente.

El fomento y protección de esta actividad facilita el desarrollo económico, la fijación de la población rural y el mantenimiento del medio de vida tradicional, al fortalecer la cohesión social. Además, este sector se encuentra ligado a la conservación de la cultura alimentaria autóctona aportando un valor añadido a los productos agroalimentarios, lo que hace necesario su regulación en la Comunitat Valenciana.

Los Reglamentos (CE) nº 852/2004 y (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo excluyen de su ámbito de aplicación al suministro directo por los productores de pequeñas cantidades de productos primarios al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor para el abastecimiento al consumidor final, e indican que los Estados Miembros deben regular, según el derecho nacional, este tipo de actividades garantizando que se alcancen los objetivos comunitarios en la materia.

Al mismo tiempo, esta normativa europea y más concretamente en el Reglamento (CE) nº 852/2004 establece que los requisitos relativos al análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) se deben de aplicar en todos los establecimientos alimentarios; sin embargo estos deben ser lo suficientemente flexibles como para poder aplicarse en todas las situaciones, incluidas las pequeñas empresas, siempre que se alcancen los objetivos de seguridad alimentaria y sin que ello signifique una disminución en la seguridad de los alimentos.

El alcance de este programa incluye todos los sectores alimentarios que realicen esta modalidad de venta de proximidad: productores primarios, pequeños elaboradores agroalimentarios y organizadores de mercados específicos.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Garantizar la seguridad alimentaria y la reducción de los factores de riesgo en los pequeños elaboradores agroalimentarios dedicados a la venta de proximidad en el ámbito local, en cualquiera de las fases de producción, transformación y comercialización.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

O.E.-1. Creación de una norma específica donde se establezcan los requisitos, procedimientos de habilitación y régimen de actuación, de los Veterinarios Autorizados para el cumplimiento de las funciones relativas a la inspección sanitaria de la carne de caza.

O.E.-2. Finalizar *Guía de PCH para la Elaboración de Productos Agroalimentarios de Origen Vegetal en la Venta de Proximidad*.

O.E.-3. Colaborar con los representantes de los diferentes grupos de pequeños elaboradores de productos agroalimentarios de origen vegetal en la venta de proximidad, en realización de jornadas de formación conjunta para la implantación de la *Guía PCH para la Elaboración de Productos Agroalimentarios de Origen Vegetal en la Venta de Proximidad*.

O.E.-4. Colaborar con la Federación Valenciana de Municipios y Provincias de la Comunidad Valenciana, en varias jornadas para la difusión de la *Guía de PCH para la Venta y Preparación de Alimentos en Mercados no Sedentarios* en los distintos municipios de la Comunitat Valenciana, así como en la formación de los técnicos responsables de los mercados no sedentarios.

O.E.-5. Evaluar la eficacia de la *Guía de PCH para la Venta y Preparación de Alimentos en Mercados no Sedentarios* por el control oficial y los ayuntamientos mediante encuestas “ad hoc”.

O.E.-6. Colaborar con otras administraciones, instituciones y organizaciones públicas y privadas, que permitan introducir mecanismos para el desarrollo del decreto. (desarrollo del logo identificativo de venta de proximidad, emisión de y distribución de la declaración numerada del anexo III, etc.)

O.E.-7 Establecer un convenio con el Consell Valencià de Col·legis Veterinaris, para la creación de un registro de veterinarios autorizados para la inspección de carne de caza, que incluya la formación específica de los mismos.

O.E.-8. Evaluación de la implantación de las medidas previstas en el Decreto destinadas al consumo de este tipo de productos en comedores colectivos de titularidad pública, incluido dentro del **Programa de Evaluación y Fomento de la Calidad Nutricional de la Oferta Alimentaria en Centros Escolares** que se lleva a cabo durante los cursos escolares 2016-2017, 2017-2018 y 2018-2019, y más concretamente dentro de sus objetivos:

OFERTA DE PRODUCTOS DE PROXIMIDAD Y ECOLÓGICOS

- **OE.3.** Conocer la oferta de productos de venta de proximidad en relación con el Plan de Salud de la Comunitat Valenciana
- **OE.4.** Conocer la oferta de productos ecológicos en relación con el Plan de Salud de la Comunitat Valenciana

ACTIVIDADES

Subdirección de Salud Pública

- Coordinación del programa.
- Coordinación de las distintas reuniones técnicas con otras administraciones, instituciones y organizaciones públicas y privadas en el ámbito de la venta de proximidad.
- Elaboración y publicación de una Orden en la que se regulen los requisitos, procedimientos de habilitación y régimen de actuación, de los Veterinarios Autorizados para el cumplimiento de las funciones relativas a la inspección sanitaria de la carne de caza.
- Elaboración y puesta en marcha de convenios.
- Publicación y difusión de la Guía de Prácticas Correctas de Higiene para la Elaboración de Productos Agroalimentarios de Origen Vegetal en la Venta de Proximidad.
- Publicación y difusión de la Guía de Prácticas Correctas de Higiene para la Venta y Preparación de Alimentos en Mercados no Sedentarios.
- Coordinación junto con los CSP, de las distintas actividades de formación dirigidas a la difusión de la Guías de Prácticas Correctas de Higiene para la Elaboración de Productos Agroalimentarios de Origen Vegetal en la Venta de Proximidad y de Prácticas Correctas de Higiene para la Venta y Preparación de Alimentos en Mercados no Sedentarios.

Centros de Salud Pública

- Realización de Jornadas de formación para la difusión de la guía entre los pequeños elaboradores agroalimentarios.
- Evaluación de la implantación de las medidas previstas en el Decreto destinadas al consumo de este tipo de productos en comedores colectivos de titularidad pública.

INDICADORES.

O.E.-1. Publicación de la Orden de la Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública, por el que se regulen los requisitos, procedimientos de habilitación y régimen de actuación, de los Veterinarios Autorizados para el cumplimiento de las funciones relativas a la inspección sanitaria de la carne de caza.

- Indicador dicotómico: realizado/no realizado.

O.E.-2. Publicación y difusión de la Guía de Prácticas Correctas de Higiene para la elaboración de productos agroalimentarios de origen vegetal en la venta de proximidad.

- Dicotómico: realizado/no realizado.

O.E.-3. Realización de jornadas de formación conjunta para la implantación de la Guía PCH para la Elaboración de Productos Agroalimentarios de Origen Vegetal en la Venta de Proximidad.

- Número de sesiones formativas realizadas.

O.E.-4. Realización de jornadas de formación y difusión junto con la Federación Valenciana de Municipios y Provincias de la Comunitat Valenciana de la Guía de PCH para la Venta y Preparación de Alimentos en Mercados no Sedentarios en los distintos municipios de la Comunitat Valenciana.

- Número de sesiones formativas/divulgativas realizadas.

O.E.-5. Evaluar la eficacia de las Guías por el control oficial y los ayuntamientos mediante encuestas "ad hoc".

- Número de encuestas realizadas a los ayuntamientos y resultados.
- Numero de encuestas realizadas a los inspectores de seguridad alimentaria y resultados.

O.E.-6. Colaborar con otras administraciones, instituciones y organizaciones públicas y privadas, que permitan introducir mecanismos para el desarrollo del decreto.

- Número de reuniones o actuaciones derivadas.

O.E.-7. Establecer un convenio con el Consell Valencià de Col·legis Veterinaris, para la creación de un registro de veterinarios autorizados para la inspección de carne de caza, que incluya la formación específica de los mismos.

- Dicotómico: realizado/no realizado.

O.E.-8. Evaluación de la implantación de las medidas previstas en el Decreto destinadas al consumo de este tipo de productos en comedores colectivos de titularidad pública, con los datos obtenidos dentro del Programa de Evaluación y Fomento de la Calidad Nutricional de la Oferta Alimentaria en Centros Escolares.

- N° centros que incluyen en su oferta alimentos de venta de proximidad/N° centros con menús evaluados X 100.
- N° centros que incluyen en su oferta alimentos de producción ecológica/N° centros con menús evaluados X 100.

BLOQUE V: EVALUACIÓN DE LA EXPOSICIÓN Y CARACTERIZACIÓN DEL RIESGO

V.1.- ESTUDIO DE DIETA TOTAL

V.2. - PROGRAMA DE BIOVIGILANCIA (BIOMONITORING) DE CONTAMINANTES ALIMENTARIOS DE LA COMUNIDAD VALENCIANA (BIOVAL)

BLOQUE V: EVALUACIÓN DE LA EXPOSICIÓN Y CARACTERIZACIÓN DEL RIESGO

V.1.- ESTUDIO DE DIETA TOTAL

INTRODUCCIÓN

En las últimas décadas la sociedad ha sufrido una profunda transformación. La industrialización, la globalización y los medios de comunicación han ejercido una notable influencia en el estilo de vida de las personas y por tanto también en su alimentación. Paralelamente se ha producido un incremento considerable de liberación al medio ambiente de gran cantidad de sustancias que por diversas vías en muchos casos se han incorporado a los alimentos. Algunas de estas sustancias son tóxicas y cuando se ingieren pueden tener efectos nocivos en la salud de las personas.

Todo ello ha conducido a forjar socialmente una creciente sensibilización sobre la contaminación medio ambiental. Muchas organizaciones internacionales han reconocido la necesidad de afrontar el tema desde una aproximación integrada y holística y han firmado numerosos acuerdos multilaterales medioambientales internacionales. En Europa, se han llevado a cabo acciones prioritarias en aras a limitar la emisión de contaminantes y residuos al medio ambiente y llevar un control de los existentes. La entrada en vigor en 2007 del Reglamento REACH (Parlamento y Consejo UE, 2006) ha supuesto un gran paso en este sentido, ya que ha impuesto: el registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y preparados químicos. Otro hecho de gran relevancia es el relacionado con la estrategia sobre los contaminantes orgánicos persistentes (COPs) mediante la aprobación, en 2004 de su Reglamento (Parlamento y Consejo U E, 2004), así como el Plan comunitario de aplicación en materia de COPs, en el que figuran las medidas adoptadas por la UE, incluidas las destinadas a abordar con mayor rigor las fuentes industriales y domésticas de emisiones de estos contaminantes en los próximos años.

Es necesario llevar a cabo actuaciones con objeto de evaluar el riesgo para los humanos derivado de la presencia de estos contaminantes y residuos en el medio ambiente, siendo una de las actividades de mayor importancia en el campo de la salud pública.

Los alimentos constituyen la principal ruta de entrada de la mayoría de los contaminantes en el cuerpo humano. A nivel mundial y en la Unión Europea, la OMS y la EFSA, respectivamente, han incorporado metodologías como el análisis del riesgo con objeto de reforzar los sistemas de seguridad alimentaria para reducir las enfermedades relacionadas con el consumo de alimentos (Comisión Europea, 2000) y (FAO/WHO, 2009).

La legislación comunitaria fija niveles máximos y disposiciones de muestreo y análisis en los alimentos, para controlar el cumplimiento de dichos niveles y mantener, por tanto, el contenido de los contaminantes a niveles aceptables desde el punto de vista toxicológico, con objeto de garantizar la seguridad de los consumidores (Comisión Europea, 2006).

La evaluación de la exposición es una parte esencial en la evaluación del riesgo, para cuantificarlo y finalmente determinar si una sustancia puede constituir un riesgo inaceptable para la salud.

La Dirección General de Salud Pública, consciente del cambio que a la administración sanitaria se le exige para adaptarse a los nuevas estrategias en seguridad alimentaria, ha venido impulsando distintas actuaciones tendentes a definir y desarrollar un Estudio de Dieta Total en la Comunidad Valenciana (EDT-CV), como

un instrumento estratégico de evaluación para la gestión y comunicación del riesgo alimentario, en el marco del Plan de Seguridad Alimentaria de la Comunidad Valenciana.

Los resultados obtenidos en el estudio de Dieta Total son un elemento esencial para llevar a cabo la priorización de los controles, mediante una planificación basada en el riesgo que representan para la salud de la población, así como la priorización de cualquier medida de gestión del riesgo. Por otra parte la continuidad del estudio nos permitirá evaluar la tendencia temporal de la exposición en la población de la CV.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Caracterizar el riesgo de los distintos contaminantes y residuos de interés en seguridad alimentaria en la población de la CV.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Conocer los niveles de contaminación de los alimentos consumidos en la CV.
- Estimar la exposición a contaminantes a través de la dieta de la población de la C.V.
- Conocer la contribución de los grupos de alimentos a la exposición de cada contaminante.
- Caracterizar el riesgo asociado a la ingesta de cada contaminante a través de la dieta.
- Evaluar la eficacia de los programas del Plan de Seguridad Alimentaria en materia de contaminantes.
- Comparar las exposiciones estimadas con las de otras zonas de España y de otros países.
- Generar conocimiento para su difusión a: población, los profesionales y el mundo científico.
- Adoptar las medidas oportunas en caso necesario.

METODOLOGÍA

1.- DATOS DE CONSUMO DE ALIMENTOS

Los datos de consumo de alimentos proceden de la encuesta de Nutrición de la Comunitat Valenciana 2010-2011. La encuesta utilizada recoge el consumo de los ciudadanos de 6 y más años de edad, con domicilio habitual en cualquier municipio de la Comunitat según consta en el Sistema de Información Poblacional. Los datos correspondientes a las 1484 personas encuestadas, se distribuyen en dos grupos de edad: 6 a 15 años (196 personas) y mayores de 15 años (1288 personas).

La encuesta se realizó en tres periodos consecutivos u oleadas a fin de recoger las diferencias estacionales de consumo de alimentos, entre junio de 2010 y febrero de 2011.

Los datos correspondientes a los alimentos consumidos y su cantidad, se han obtenido a partir de un recordatorio alimentario de 24 horas del día anterior. Este tipo de encuesta consiste en una pregunta abierta dirigida, que recoge la alimentación y bebida realizada por el individuo en el día (24 horas) anterior a la entrevista. Debido a la variación que el consumo de alimentos presenta a lo largo del periodo semana, se procuró que un tercio de las encuestas recogidas fueran referidas al fin de semana.

Con los distintos alimentos obtenidos a partir del recordatorio de 24 h, se realizó la recodificación en 269 alimentos atendiendo a los criterios observados en otros EDTs consultados y en la categorización ofrecida por el FOODEX1 (EFSA, 2011a). Finalmente se obtuvieron los datos de consumo de los 269 alimentos de cada una de las personas encuestadas (1484).

La variable peso medio resultó de la media de dos pesadas por individuo (descalzo y con ropa ligera) utilizando como instrumento una báscula clínica electrónica marca Seca, modelo 813 (precisión 100 g) para un peso mínimo de 2 Kg. y máximo de 200 kg. El peso medio obtenido fue de 73,17 Kg en población adulta y de 43,53 kg para la población infantil de 6-15 años de edad.

La tabla V.1.1 recoge los datos de consumo de alimentos de la población general (g/kg p.c. /día) para cada grupo de alimentos considerado en el estudio y el porcentaje de cada grupo respecto al total. Se han considerado dos grupos de edad (>15 años y de 6-15 años de edad), para el valor medio y el P95.

Tabla V.1.1: Consumo de alimentos de la población de la Comunitat Valenciana por grupos de edad (g/kg p. c./día)

GRUPOS ALIMENTOS	> 15 años (g/kg p. c./día)				6-15 años (g/kg p. c./día)			
	media	%	P95	%	media	%	P95	%
ACEITES Y GRASAS	0,30	0,97	0,86	0,65	0,49	0,94	1,50	0,68
AGUA ENVASADA	10,11	33,30	27,93	21,29	16,18	31,07	40,47	18,19
BEB ALCOHÓLICAS	1,28	4,22	8,49	6,47	0,01	0,01	0,01	0,00
BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS	2,73	8,98	15,21	11,59	4,10	7,87	25,42	11,42
CARNE Y PROD. CÁRNICOS	1,99	6,56	9,49	7,23	4,50	8,64	22,45	10,09
CEREALES, LEGUMINOSAS, TUBERCULOS y FRUTOS SECOS	2,63	8,64	11,56	8,81	5,99	11,50	26,61	11,96
COMIDAS PREPARADAS	0,62	2,03	3,17	2,42	1,79	3,43	10,65	4,79
EDULCORANTES y CONDIMENTOS	0,34	1,11	0,91	0,69	0,87	1,68	4,85	2,18
FRUTAS Y VERDURAS	5,58	18,36	30,85	23,51	6,96	13,37	39,26	17,65
HUEVOS	0,35	1,15	1,63	1,25	0,63	1,21	3,46	1,55
LECHE Y LÁCTEOS	3,69	12,14	18,73	14,28	9,72	18,67	44,72	20,10
PESCADOS Y PROD. PESCA	0,77	2,53	2,38	1,81	0,84	1,60	3,11	1,40
TOTAL	30,38	100,00	131,21	100,00	52,07	100,00	222,50	100,00

2.- SELECCIÓN DE ALIMENTOS, MUESTREO Y ANÁLISIS

Listado de alimentos.

Dado que el análisis de todos los alimentos que forman parte de la dieta de la población es inviable, una etapa clave del estudio consiste en llevar a cabo la selección de aquellos alimentos que van a ser analizados. El objetivo es tratar de representar el modelo de dieta del consumidor medio y posibles grandes consumidores de la población a estudio. En la selección, por tanto, se han incluido aquellos alimentos más representativos de la dieta, para ello se ha tenido en cuenta los datos de consumo procedentes de diversas fuentes: encuesta de nutrición de la Comunitat Valenciana y documento “Modelo de dieta española para la determinación de la exposición del consumidor a sustancias químicas” (AESAN, 2006). También se han tenido en cuenta los datos publicados con anterioridad en esta comunidad, la encuesta de Nutrición y Salud de la Comunidad valenciana (Vioque and Quiles, 2003) y las listas de alimentos prioritarios de los grupos de trabajo (GEMS/FOOD) que se han llevado a cabo en materia de estudios de dieta total (EDT), (WHO, 2006); (WHO, 2005); (WHO, 2002); (WHO, 1999). Se incluye igualmente algún alimento, que aunque no sea representativo por su consumo, es necesario que sea tenido en consideración por la cantidad de contaminantes que pueda contener ya que esto podría afectar significativamente a los consumidores extremos (MeHg en pez espada, Cd en vísceras...).

Agrupación de las muestras.

Con objeto de poder seleccionar el mayor número de alimentos, en algunos casos, se han considerado alimentos mixtos (compuestos por 2 o más alimentos que pueden presentar características similares en cuanto a la presencia de contaminantes), para llevar a cabo los análisis.

En la tabla V.1.2 se muestran los 81 alimentos individuales/mixtos que finalmente se han seleccionado para el análisis de los distintos contaminantes, clasificados por grupos de alimentos.

Tabla V.1.2: Alimentos individuales seleccionados

ALIMENTOS	
Aceites y grasas	Frutas y verduras
Aceite oliva	Naranja
Aceite semillas	Fresas
Agua envasada	Espinacas y acelgas
Bebidas alcohólicas	Lechuga, endivia y escarola
Vino	Judías verdes
Cerveza	Cebollas y cebolletas
Bebidas no alcohólicas	Ajo
Refrescos gas	Pimiento
Zumo Naranja	Berenjena, calabacín y pepino
Zumo Piña-Melocoton	Zanahorias y calabazas
Carnes y productos cárnicos	Tomate
Carne de pollo	Aceitunas y encurtidos
Carne de cerdo	Manzana y Pera
Carne de ternera	Cerezas y ciruelas
Carne de cordero	Melón y Sandía
Carne de conejo	Plátanos
Hamburguesas	Melocotón y albaricoque
Embutidos frescos	Uvas blancas y negras
Jamón curado	Coliflor, brócoli, coles, repollo
Embutidos curados	Alcachofa, puerro, cardo, apio
Jamón cocido	Setas y champiñón
Paté	Café y café soluble
Vísceras	Huevos
Cereales, legumbres, tubérculos y frutos secos	Lácteos
Arroz	Leche
Bollería	Queso
Cereales desayuno	Yogur
Galletas	Natillas, flanes y batidos
Legumbres	Mantequilla
Pan Blanco	Productos de soja
Pan de molde	Pescados y productos de la pesca
Pan integral	Conservas pescado
Pasta	Bonito y atun
Patatas	Calamar y Sepia
Frutos secos	Dorada y lubina
Comidas preparadas	Pez espada
Pizzas	Crustáceos
Aperitivos y snacks	Mejillón
Comidas preparadas congeladas	Pescado blanco
Comidas preparadas envase metálico	Salmon y trucha
Edulcorantes y condimentos	Sardina y boquerón
Chocolate y cacao	Salazones de pescado
Azúcar	Pescado ahumado
Sal de mesa	
Caramelos y golosinas	
Salsas y mayonesas	

Asumiendo que puede haber diferencias en el nivel de contaminantes en un mismo alimento y con objeto de obtener la mayor representatividad posible, se ha identificado el número de muestras a recolectar de cada alimento individual/mixto, considerándose a priori la recolección de 100 muestras de cada alimento a lo largo de la Comunitat Valenciana. El error muestral máximo al que se podría llegar tomando 100 muestras sería de un 9.8%. Este error está calculado para un margen de confianza del 95.5%.

Dada la dificultad práctica para realizar tan elevado número de análisis (8100), se formaron *muestras compuestas* o muestras de análisis, mediante mezcla homogénea de muestras de un mismo tipo de alimento individual/mixto (composites). En la tabla V.1.3 se muestran los alimentos individuales/mixtos y muestras compuestas “composites”, categorizados por grupos de alimentos.

Tabla V.1.3: Datos del diseño del muestreo por grupos de alimentos

GRUPOS ALIMENTOS	nº alimentos individuales	nºmuestras/ alimento individual	nº total muestras de análisis
ACEITES Y GRASAS	2	100	20
AGUA ENVASADA	1	100	10
BEBIDAS ALCOHÓLICAS	2	100	20
BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS	3	100	30
CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS	12	100	120
CEREALES, LEGUMINOSAS, TUBERCULOS Y FRUTOS SECOS	11	100	110
COMIDAS PREPARADAS	4	100	40
EDULCORANTES y CONDIMENTOS	5	100	50
FRUTAS Y VERDURAS	22	100	220
HUEVOS	1	100	10
LECHE Y LÁCTEOS	6	100	60
PESCADOS Y PROD. DE LA PESCA	12	100	120
TOTAL	81	8100	810

Nº muestras/alimento individual=100. Nº muestras/muestra agregada o de análisis=10

Se procedió al análisis de la parte comestible de los diferentes alimentos.

Se eligieron 11 ciudades de la CV de más de 25.000 habitantes para llevar a cabo el muestreo en sus correspondientes mercados y cadenas de alimentación. Se establecieron 4 muestreos al año con objeto de poder aprovechar los alimentos estacionales.

Independientemente de la distribución geográfica de las muestras y el tipo de establecimiento para cada alimento se consideraron tanto productos de marca blanca, en caso de existir, como de marca comercial. En el caso de las marcas comerciales, se procuró tomar muestras cuya proporción de cada marca fuera similar a la estimada mediante estudios de cuota de mercado en los consumidores de la CV. Así la toma de muestras para cada alimento se diseñó específicamente para representar adecuadamente la proporción de marcas blancas y de marcas comerciales y dentro de este último grupo el peso de las distintas marcas.

3- SELECCIÓN DE CONTAMINANTES

Se han seleccionado los contaminantes químicos prioritarios en seguridad alimentaria que figuran en la tabla V.1.4.

TablaV.1.4: Contaminantes seleccionados para su inclusión en el EDT-CV

CONTAMINANTES	
METALES	Plomo (Pb); cadmio (Cd), arsénico (As total e inorgánico), mercurio (Hg total y metil Hg) , cobre (Cu), cromo (Cr) y estaño (Sn).
MICOTOXINAS	Aflatoxinas (AF) B1,B2, G1, G2 y M1, fumonisinas B1 y B2; deoxinivalenol (DON), toxinas T-2 y TH-2; ocratoxina A; patulina y zearalenona
DIOXINAS y dI-PCBs	
PAHs	Los 15 PAHs prioritarios relacionados en la Recomendación de Comisión de 4 de febrero de 2005 (L 34/43, de 8.2.2005)
NITRATOS	
ACRILAMIDA	
BFRs	Polibromodifenil éteres (PBDE)
PERFLUORADOS (PFAs)	

Los metales, dioxinas e HAPs se han analizado en todos los alimentos excepto el MeHg que solo se ha analizado el grupo de “pescados y productos de la pesca”, que es el grupo responsable del aporte de MeHg por vía alimentaria.

Respecto a las micotoxinas, nitratos y acrilamida se han analizado en aquellos productos en los que, de acuerdo con la literatura científica, presentan mayor prevalencia, así por ejemplo las micotoxinas se han tenido en cuenta aquellos alimentos que son más susceptibles frente al ataque de determinadas especies de hongos, y por tanto puede favorecer la formación de micotoxinas.

4- ANÁLISIS

Los Laboratorios que intervienen (Universidad Jaume I de Castellón, Laboratorio de Agroquímica y Tecnología de los alimentos (IATA) y AINIA) siguen los criterios especificados en los distintos Reglamentos de la Comisión Europea. Los Laboratorios de Salud Pública de València y Alicante están acreditados por ENAC según la norma de calidad EN ISO/IEC 17025. Las técnicas analíticas cumplieron con los criterios de calidad establecidos en el Reglamento (CE) Nº 333/2007 (Comisión Europea, 2007) (AENOR, 2005).

Todas las tandas analíticas se realizaron siguiendo protocolos de aseguramiento de la calidad, incluyendo muestras duplicadas, blancos de reactivo y muestras fortificadas. Los resultados analíticos de materiales de referencia certificados y de los ensayos interlaboratorios realizados están de acuerdo con los valores de referencia, demostrando así la validez de los laboratorios para llevar a cabo los ensayos.

5- ESTIMACIÓN DE LA EXPOSICIÓN

La estimación de la exposición de contaminantes a partir de datos de consumo de alimentos y de concentración de contaminantes en los alimentos se ha llevado a cabo por una aproximación probabilística, con ayuda del software CremeFood®. Este software utiliza la metodología Montecarlo para el modelado estocástico de la ingesta dietética (McNamara, et al., 2003) y (McNamara, et al., 2007).

En esta aproximación se han tenido en cuenta dos posibles escenarios, según las características del estudio de cada contaminante, tal como se observa en la tabla V.1.5.

Tabla V.1.5: Criterios utilizados para la estimación de la exposición a diversos contaminantes

CRITERIOS	ESCENARIOS	
	OPTIMISTA	PESIMISTA
Alimentos incluidos en el cálculo de la exposición	Alimentos analizados con al menos el 20% de las muestras > LOQ	Alimentos consumidos
Tratamiento de los valores < LOQ	Lower Bound (ND=0)	Upper Bound, (ND=LOQ)

Para los alimentos no analizados pero incluidos en la encuesta de consumo y que fueron consumidos en menor medida, se asimió la concentración de cada contaminante a aquellas encontradas en alimentos similares. O bien se hizo una distribución con los alimentos analizados (excluyendo valores extremos, alimentos con niveles muy altos), con ayuda del software CremeFood®. Se seleccionó el tipo de distribución que mejor se ajustaba a los datos, es decir, aquella con el mayor valor P Kolmogorov-Smirnov.

En el caso de las micotoxinas el estudio se ha dirigido a grupos específicos de alimentos para cada micotoxina en función de la susceptibilidad de las diferentes matrices a la contaminación por hongos micotoxigénicos y de la frecuencia de su aislamiento hallada en otros trabajos científicos.

Por otra parte, el porcentaje de resultados por debajo de los límites de detección o cuantificación (*left censored data*) es en general elevado e incluso para algunas de las micotoxinas investigadas (T-2, TH-2, NIV, AF) del 100%, por lo que el tratamiento que se aplique a estos datos para el cálculo de la exposición resulta determinante en el resultado final. De acuerdo con las recomendaciones de EFSA (EFSA, 2010) el tratamiento de estos datos se ha hecho por sustitución, considerando dos escenarios uno que podemos denominar *optimista* y otro *pesimista*.

- *Escenario optimista (lower bound)*: los resultados por debajo del LOD se les asigna un valor = cero (*lower bound*) y aquellos que presentan valores comprendidos entre el LOD y el LOQ se les asigna el valor del LOD.
- *Escenario pesimista (upper bound)*: los valores < LOD o < LOQ se sustituyen por el LOD o LOQ respectivamente.

Los criterios quedan establecidos en la tabla V.1.6.

Tabla V.1.6: Criterios utilizados para la estimación de la exposición a micotoxinas

CRITERIOS	ESCENARIOS	
	OPTIMISTA	PESIMISTA
Alimentos incluidos en el cálculo de la exposición	Alimentos analizados	
Tratamiento de left censored data	Lower bound ND = 0	Upper bound ND=LOD, LOQ
Variabilidad entre unidades de muestra	Sin ajustar	
Consumo	Consumos individuales + bootstrapping	
Nº de iteraciones	100	

6- CARACTERIZACIÓN DEL RIESGO

La caracterización del riesgo, último paso de la evaluación del riesgo, se lleva a cabo comparando los datos obtenidos con los valores guía basados en salud establecidos.

Diversos organismos, tanto internacionales como europeos, se encargan de evaluar la toxicidad de los contaminantes, ver tabla 4. Los estudios que se llevan a cabo se encuentran en continua revisión, por lo que los valores guía sufren modificaciones. En la tabla V.1.7 se muestran los valores guía basados en salud establecidos para los contaminantes a estudio por distintos organismos. Para el presente estudio se ha considerado el valor guía establecido por el Panel de Contaminantes de la Cadena Alimentaria de EFSA.

Tabla V.1.7: Health-based guideline values

Contaminantes	HEALTH-BASED GUIDELINE VALUES	AGENCY
Pb	MOE = BMDL/EI BMDL ₀₁ 1,50 µg/kg b.w. / day for cardiovascular effects in adults BMDL ₁₀ 0,63 µg/kg b.w./day for nephrotoxicity in adults BMDL _{0,1} 0,50 µg/kg b.w./day for developmental neurotoxicity in young children	Panel on Contaminants in the Food Chain EFSA (EFSA, 2010b).
Cd	TWI 2,5 µg/Kg b.w.	Panel on Contaminants in the Food Chain EFSA (EFSA, 2009b)
	PTMI 25 µg/Kg b.w.	JECFA (FAO_WHO) 2010
IAs	MOE iAs = BMDL/EI BMDL ₀₁ (0,3 µg/Kg b.w./day - 8 µg/Kg b.w./day)	Panel on Contaminants in the Food Chain EFSA (EFSA, 2009c)
	PTWI 15 µg/Kg b.w.	JECFA (FAO_WHO)
Hg	TWI(MeHg) 1,3 µg/Kg b.w.	Panel on Contaminants in the Food Chain EFSA (EFSA, 2012d)
	PTWI(MeHg, 2003) 1,6 µg/Kg b.w. TWI (iHg, 2010) 4 µg/Kg b.w.	JECFA (FAO_WHO) (WHO, 2004) (WHO, 2011a)
Cu	PRI 1,1 mg/day adults	SCF (Scientific Committee for Food) (1993).
	PRI 1 mg/day children	
	UL 5 mg/day adults	SCF (Scientific Committee for Food) (2006).
	UL 4 mg/day children	
Cr	DI 0.15 mg kg ⁻¹ b.w. day ⁻¹ or 10 mg person ⁻¹	EGVM (Expert Group of the United Kingdom in Vitamins and Minerals) (2003).
DIOXINAS y dl_PCBs	TWI 14 pg WHO_TEQ/Kg p.c.	SCF (2001)
	PTMI 70 pg WHO_TEQ/Kg p.c.	JECFA (2002)
	TDI 1-4 pg WHO_TEQ/Kg p.c.	WHO (2000)

El: Estimated intake. MOE: Margin of exposure. BMDL: Benchmark dose lower. PTWI: Provisional tolerable weekly intake. PTMI: Provisional tolerable monthly intake. PRI: Population reference intake. UL: Tolerable upper intake level. DI: daily intake without adverse health effects

7- PLANIFICACIÓN

Hasta la fecha se ha llevado a cabo el análisis, estimación de la exposición y caracterización del riesgo de metales, dioxinas y dl-PCBs y micotoxinas, los resultados pueden consultarse en:

http://www.sp.san.gva.es/DgspPortal/docs/EDT_%20Resultados_metales2016.pdf

http://www.sp.san.gva.es/DgspPortal/docs/EDT_Resultados_Dioxinas2016.pdf

http://www.sp.san.gva.es/DgspPortal/docs/EDT_Resultados_Micotoxinas.pdf

Se han llevado a cabo análisis de acrilamida, nitratos, HAPs y PBDEs.

Para el 2018 se tiene previsto llevar a cabo la estimación de la exposición y caracterización del riesgo de los siguientes contaminantes: acrilamida. Nitratos, HAPs y BFRs así como el análisis de PFAs en pescados y de plaguicidas en productos de origen animal.

BIBLIOGRAFIA

References

- AENOR, 2005. Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración. UNE-EN ISO/IEC 17025.
- AESAN, 2006. Modelo de dieta española para la determinación de la exposición del consumidor a sustancias químicas. .
- Beltran, E.; Ibañez, M.; Portolés, T.; Ripollés, C.; Sancho, J.V.; Yusá, V. ; Marin, S.; Hernández, F. 2013. Development of sensitive and rapid analytical methodology for food análisis of 18 mycotoxins included in a total diet study. *Analytica Chimica Acta*, 783, pp 39-48
- Beltran, E.; Ibañez, M.; Sancho, J.V.; Hernández, F. 2009. *Rapad. Común. Mass Spectrom.* 23, 1801-1809.
- Beltran, E.; Ibañez, M.; Sancho, J.V.; Hernández, F. 2009. *Rapad. Común. Mass Spectrom.* 23, 1801-1809.
- Comisión Europea, 2007. Reglamento (CE) Nº 333/2007, de 28 de marzo de 2007 por el que se establecen los métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de plomo, cadmio, mercurio, estaño inorgánico, 3-MCPD y benzo(a)pireno en los productos alimenticios. *Diario Oficial de la Unión Europea*. L88, 29-38.
- Comisión Europea, 2006. REGLAMENTO (CE) No 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Comisión Europea, 2000. Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria. COM (1999) 719 final.
- De la Calle, M.B.; Emteborg, H.; Linsinger, T.P.J.; Montoro, R.; Sloth, J.J.; Rubio, R.; Baxter, M.J.; Feldmann, J.; Vermaercke, P.; Raber, G. Does the determination of inorganic arsenic in rice depend on the method? *TrAC -Trends Anal. Chem.* **2011**, 30, 641-651.
- EFSA, 2012. Scientific Opinion on the risk for public health related to the presence of mercury and methylmercury in food. *EFSA Journal*. 10(1), 2551.
- EFSA, 2011a. Evaluation of the Foodex, the classification system applied to the development of the EFSA Comprehensive European Food Consumption Database. *EFSA Journal*. 9(3):1970.
- EFSA, 2011b. Statement on tolerable weekly intake for cadmium. *EFSA Journal*. 9(2):1975.
- EFSA, 2010. Management of left-censored data in dietary exposure assessment of chemical substances. *EFSA Journal*. 8(3), 1557.
- EFSA, 2009. Scientific Opinion on Arsenic in Food. *EFSA Journal*. 7(10):1351.

FAO/WHO, 2009. Principles and Methods for the Risk Assessment of Chemicals in Food. Environmental Health Criteria. 240.

McNamara, C., Naddy, B., Rohan, D., Sexton, J., 2003. Design, development and validation of software for modelling dietary exposure to food chemicals and nutrients. Food Additives & Contaminants. 20, S8-S26.

McNamara, C., Rohan, D., Golden, D., Gibney, M., Hall, B., Tozer, S., Safford, B., Coroama, M., Leneuve-Duchemin, M.C., Steiling, W., 2007. Probabilistic modelling of european consumer exposure to cosmetic products: Review. Food and Chemical Toxicology. 45, 2086-2096.

Parlamento y Consejo U E, 2004. Reglamento (CE) N° 850/2004 sobre contaminantes orgánicos persistentes y por el qyue se modifica la Directiva 79/117/CEE. DOUE. L158, 7-49.

Parlamento y Consejo UE, 2006. Reglamento (CE) n° 1907/2006, de 18 de diciembre sobre el registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y preparados químicos (REACH), por el que se crea la Agencia Europea de Sustancias y Preparados Químicos, se modifica la Directiva 1999/45/CE y se derogan el Reglamento (CEE) n° 793/93 del Consejo y el Reglamento (CE) n° 1488/94 de la Comisión así como la Directiva 76/769/CEE del Consejo y las Directivas 91/155/CEE, 93/67/CEE, 93/105/CE y 2000/21/CE de la Comisión. DOUE. L396, 1-852.

Torres-Escribano, S., Vélez, D., Montoro, R., 2010. Mercury and methylmercury bioaccessibility in swordfish. Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment. 27, 327-337.

Vioque, J., Quiles, J., 2003. Encuesta de Nutrición y Salud de la Comunitat Valenciana.

WHO, 2006. GEMS/Food Total Diet Studies. Report of the 4th International Workshop on Total Diet Studies. Beijing China; 23-27 October 2006.

WHO, 2005. Third International Workshop on Total Diet Studies. Paris France; 4-21 May 2004.

WHO, 2002. Second International Workshop on Total Diet Studies. Brisbane Australia; 4-15 February 2002.

WHO, 1999. GEMS/Food Total Diet Study. Report of a Joint USFDA/WHO International Workshop on Total Diet Studies in cooperation with the Pan American Health Organization. Kansas City. Missouri, USA. 26 July-6 August 1999. Third International Workshop on Total Diet Studies.

Marín.S., Pardo, O., Báguena, R., Font, G.,Yusà, V. 2016. "Dietary exposure to trace elements and health risk assessment in the region of València, Spain: a total diet study". Food Addtives and Contaminants: Part A, 34:2,228-240, DOI: 10.1080/19440049.2016.1268237

BLOQUE V: EVALUACIÓN DE LA EXPOSICIÓN Y CARACTERIZACIÓN DEL RIESGO

V.2. - PROGRAMA DE BIOVIGILANCIA (BIOMONITORING) DE CONTAMINANTES ALIMENTARIOS DE LA COMUNIDAD VALENCIANA (BIOVAL)

INTRODUCCIÓN

La Biovigilancia (Biomonitoring) en Humanos (HBM) es una herramienta de gran utilidad para la protección de la salud frente a la exposición a sustancias químicas, que a través de una sistemática actividad de recogida de muestras biológicas, el análisis de las concentraciones de los contaminantes y/o sus metabolitos u otros parámetros biológicos, y la comparación de los niveles observados con valores de referencia, puede permitir una valoración de la exposición interna y por tanto una más adecuada evaluación del riesgo.

El HBM proporciona una medida integrada de la exposición procedente de todas las fuentes de contaminación y tiene en cuenta las distintas rutas de entrada al cuerpo humano. Para su correcta aplicación es necesaria la selección correcta de la matriz biológica, la selección de los biomarcadores de exposición apropiados, disponer de métodos analíticos fiables, sensibles y aplicados bajo estrictos protocolos de calidad, y disponer de referencias para la interpretación de los resultados.

Las principales matrices biológicas son la sangre (plasma, suero) y la orina. La sangre es una matriz ideal para muchos contaminantes ya que está en contacto con todos los tejidos y en equilibrio con los órganos y tejidos donde se depositan los contaminantes. Sin embargo se trata de una matriz invasiva que puede condicionar la participación voluntaria de las personas en los estudios. La orina es considerada una matriz de extremo interés toda vez que es relativamente fácil de recoger y no es invasiva. La concentración de sustancias en la orina está influenciada por distintos factores (grado de dilución, funcionamiento de los riñones, carga total de la sustancia en el cuerpo, metabolismo y la cinética de la sustancia estudiada), lo que debe tenerse presente tanto para la planificación de la toma de muestras (por ejemplo, 24 horas, o primera evacuación de la mañana) como en la expresión de los resultados (corregido por la creatinina). La selección de la matriz apropiada obviamente depende del tipo de contaminante en estudio.

El desarrollo de nuevas metodologías y técnicas analíticas está permitiendo el uso de otras matrices que son poco o nada invasivas como la saliva, pelo, uñas o leche materna. Sin duda el HBM ha de centrarse en la evaluación de las sustancias prioritarias o emergentes en el ámbito alimentario. La selección del biomarcador adecuado es de enorme relevancia en el diseño, viabilidad e interpretación de los resultados en estos estudios. Es creciente el número de programas de biomonitoring existente. A los más consolidados y relevantes como los desarrollados por las administraciones de USA y Canadá, se están sumando distintos países Europeos derivado del impulso que se está realizando en el marco de la Estrategia Europea sobre medio ambiente y salud así como distintos documentos de la EFSA y la OMS en la que se incentiva la adopción de programas de biomonitoring en Europa integrados con el monitoring ambiental como una eficaz herramienta para la evaluación del riesgo.

En este sentido la Unión Europea ha impulsado los programas COPHES/DEMOCOPHES con el objetivo de armonizar los procedimientos que permitan una comparabilidad de los programas de biomonitoring en la UE, y crear una infraestructura europea que soporte los programas de biomonitoring en humanos, así como una base europea de resultados.

En España el programa BIOAMBIENT, es [<http://democophes.blogs.isciii.es/2012/04/04/bioambient-es/>] realizado por el Centro Nacional de Alimentación a instancias de los Ministerios de Agricultura y Medio ambiente representa el primer estudio a nivel nacional y pretende iniciar el proceso de instauración en nuestro país de un sistema de biomonitoring en humanos que cubra las carencias existentes.

Sobre la base de estos conocimientos y antecedentes, en la Comunitat Valenciana se inició en 2016 un estudio de biovigilancia de contaminantes de interés en seguridad alimentaria (BIOVAL), centrado en la población de entre 6-11 años, que implementa en nuestro territorio la estrategia europea de medio ambiente y salud. Los primeros resultados disponibles son los de exposición a Hg, que es entre cinco y seis veces superior al promedio de los países de la UE. En este sentido, es necesario por una parte incrementar el control sobre los niveles de Hg en los pescados, al tiempo que se difunden las adecuadas pautas dietéticas para minimizar este riesgo.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Evaluar la exposición interna de la población de la Comunitat Valenciana a distintos contaminantes y caracterizar su riesgo.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Evaluar la exposición interna de la población valenciana a las sustancias seleccionadas y caracterizar su riesgo.
- Establecer valores de referencia (RV) en la población de la CV para los diferentes biomarcadores de exposición a los principales contaminantes alimentarios.
- Evaluar la evolución temporal de los biomarcadores de exposición.
- Identificar y evaluar las fuentes de exposición (en este caso es necesario el complemento de la vigilancia alimentaria y ambiental).

METODOLOGÍA

1.- Diseño

BIOVAL es un estudio transversal orientado a evaluar la concentración interna de contaminantes alimentarios en la población. No obstante se incorpora un diseño longitudinal para una parte de la población en estudio, con objeto de mejorar el análisis de la variabilidad de los contaminantes no persistentes.

En una **primera fase** el programa se ha centrado en niños de 6-11 años de edad, estratificados en 2 tramos: de 6-8 años y de 9-11 años de edad. Los criterios de inclusión han sido: no padecer enfermedad metabólica alguna ni problemas de excreción urinaria y ser residente en la Comunitat Valenciana. Los participantes han sido reclutados en colegios públicos.

Se establecen dos tipos de participación en función de las muestras que se van a aportar:

- Tipo1: Donación de 3 muestras de orina recogidas a lo largo del año (mayo, octubre y febrero) y una muestra de pelo. Se reclutará a 3 niños por colegio (10% del total).
- Tipo 2: Donación de una muestra de orina y de una muestra de pelo (cada muestra de pelo se encuentra formada por tres submuestras).

En ambos casos se cumplimentan encuestas que recogen los siguientes aspectos: características generales del participante, frecuencia de consumo de alimentos, recordatorio de 72 horas.

2.- Selección de compuestos y matrices

Los compuestos a determinar en la primera fase, sus biomarcadores, así como las matrices adecuadas y la técnica analítica más apropiada se recogen en la siguiente Tabla.

Tabla V.2.1.: Selección de compuestos, matrices, biomarcador y técnica analítica del estudio

Compuesto	Matriz	Biomarcador	Técnica analítica
Cd	Orina	Cd	ICP-MS
Pb	Orina	Pb	ICP-MS
Hg	Pelo/orina	Hg total; Hg inorgánico	Analizador directo de Hg /ICP-MS
As	Orina	As total/As inorgánico	ICP-MS/
Otros metales	Orina	16 metales	ICP-MS
Ftalatos	Orina	13 Metabolitos	LC-MS/MS
Fenoles	Orina	Bisfenol A, B y F	LC-MS/MS
Plaguicidas (OPs, piretoides, carbamatos)	Orina	Metabolitos genéricos y específicos (20)	LC-HRMS LC-MS/MS
PAHs	Orina	Metabolitos hidroxilados (7)	LC/MS/MS

3.- Protocolos

Se ha elaborado un Manual de Trabajo de Campo, integrado por:

- Protocolo para la selección de participantes.
- Consentimientos informados para los participantes.
- Cuestionarios sobre datos socio- demográficos, estilos de vida, así como sobre consumo de alimentos y exposición ambiental, que permitan identificar y evaluar las fuentes de exposición y factores asociados.
- Protocolo de muestreo: procedimiento para la toma de muestras y transporte.
- Protocolo de almacenamiento de muestras en el BIOBANCO.
- Protocolos de Análisis.

4.- Aspectos legales y éticos

El programa BIOVAL cumple toda la normativa vigente en relación con los aspectos éticos vinculados con los estudios que utilizan muestras biológicas, incluyendo la confidencialidad de los datos individuales.

5.- Biobanco

Todas las muestras biológicas se encuentran almacenadas en el Biobanco de FISABIO, siguiendo los procedimientos establecidos al efecto.

6.- Interpretación de los datos de los biomarcadores

La evaluación de los resultados y su interpretación se realizará siguiendo los análisis convencionales de los datos en estudios de biomonitoring que incluyen:

- Estadística descriptiva de los resultados
- Comparación con niveles de referencia basados en salud
- Estudio de las variables que influyen en la exposición
- Comparación con los resultados obtenidos en otros estudios.

La metodología del estudio puede consultarse también en la publicación científica:

Pérez, R., Domenech, E., Coscollà, C., Yusa, V. Human Biomonitoring of food contaminants in Spanish children: Design, sampling and lessons learned. *International Journal of Hygiene and Environmental Health* 220 (2017) 1242-1251.

ACTIVIDADES

Una vez realizada la toma de muestras de pelo y orina en población escolar de 6-11 años y obtenidos los primeros resultados de Hg en pelo, procede abordar las actividades en 2018 enfocadas en dos vertientes

- a) Comunicación de resultados de Hg en pelo a la población
- b) Análisis de contaminantes en orina y caracterización de su riesgo

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA

Elaboración del procedimiento de comunicación de resultados de Hg en pelo en población escolar.

Elaboración del documento de Biomonitoring en la Comunitat Valenciana y resultados de Hg en pelo en población escolar.

Elaboración del material de comunicación a los colegios:

- ficha de comunicación de resultados de Hg en pelo en población escolar
- carta para los padres de alumnos que hayan superado el nivel guía establecido por la FAO-OMS
- Otro material

Formar a los grupos de comunicación de resultados de los CSP

Comunicación de los resultados obtenidos a la Dirección General de Asistencia Sanitaria con objeto de que sea a su vez puesto en conocimiento de los profesionales sanitarios asistenciales, que son los que se encuentran más cerca de la población y a la cual pueden asesorar en caso necesario

Caracterizar el riesgo de los contaminantes analizados

CENTROS DE SALUD PÚBLICA

Asistencia a la jornada de formación para la comunicación de resultados que se prepare al efecto

Preparación técnica de las reuniones en los colegios con el soporte del material de comunicación.

Reuniones en los colegios con la dirección y con los padres de los alumnos que han participado en el proyecto

Remisión de cartas a los padres de alumnos cuyos niveles de Hg en pelo, superen el valor guía (2,3 µg/g).

En caso necesario, proceder a la toma de muestras para determinar el Hg en pelo de los alumnos cuyos niveles de Hg en pelo, superen el valor guía (2,3 µg/g). y cuyos padres lo hayan solicitado.

En caso necesario, concertar con el laboratorio el nº de muestras a remitir para hacer la analítica de Hg en pelo.

LABORATORIOS DE SALUD PÚBLICA

Los laboratorios de Salud Pública de València y Alicante llevarán a cabo los análisis correspondientes a las muestras de orina que se muestran en las tablas siguientes

Tabla V.2.2.: Programación muestras de orina en el Laboratorio de Salud Pública de València

GRUPO	Nº MUESTRAS
Metabolitos ftalatos	593
Metabolitos PAHs	821
Metales	423
DAPs	521
Metabolitos Plaguicidas no organofosforados y organofosforados	821
Biomarcadores fenólicos	593
Biomarcadores parabenos	593

Tabla V.2.3.: Programación muestras de orina en el Laboratorio de Salud Pública de Alicante

GRUPO	Nº MUESTRAS
Metales: As, Cr, Co, Cu, Mn, V, Pb, Mo, Zn, Al, y Cd)	424
Especies As	848

En caso necesario, proceder a la analítica para determinar el Hg en pelo de los alumnos cuyos niveles de Hg, superen el valor guía (2,3 µg/g) y cuyos padres lo hayan solicitado.

BIBLIOGRAFIA

Angerer J., Ulrich Ewers, Michael Wilhelm. Human biomonitoring: State of the art. Int. J. Hyg. Environ.-Health 210 (2007) 201-228

Angerer J., Lesa L. Aylward, Sean M. Hays, Birger Heinzow, Michael Wilhelm. Human biomonitoring assessment values: Approaches and data requirements. International Journal of Hygiene and Environmental Health 214 (2011) 348- 360.

Biomonitoring Commission. Int. J. Hyg. Environ. Health 215, 26e35.

Consortium to Perform Human Biomonitoring on a European Scale (COPHES). <http://www.eu-hbm.info/cophes> CDC. 2008. (Centers for Disease Control and Prevention). National Biomonitoring Program (<http://www.cdc.gov/biomonitoring>).

Choi, J, Thit Aarøe Mørck, Alexandra Polcher, Lisbeth E. Knudsen, Anke Joas.

Review of the state of the art of human biomonitoring for chemical substances and its application to human exposure assessment for food safety. EFSA supporting Publication 2015:EN-724

de la Guardia, Miguel and Garrigues, Salvador. Wiley-Blackwell, Oxford, UK.

Haines D.A., Murray J.. Hum,an biomonitoring of chemicals-Early results of the 2007-2009 Canadian Health Measures Survey for males and females. International Journal of Hygiene and Environmental Health 215 (2012) 133-137

Pérez, R., Domenech, E., Coscollà, C., Yusà, V. Human Biomonitoring of food contaminants in Spanish children: Design, sampling and lessons learned. International Journal of Hygiene and Environmental Health 220 (2017) 1242-1251.

Roca M., Miralles-Marco A., Ferré J. , Pérez R. , Yusà V.. Biomonitoring exposure assessment to contemporary pesticides in a school children population of Spain. Environmental Research 131 (2014) 77-85.

Roca M., Sanchez A., Perez R., Pardo O., Yusa V.. _Biomonitoring of 20 elements in urine of children. Levels and predictors of exposure. Chemosphere 144 (2016) 1698-1705.

Roca Marugán M., Yusà Pelechà V.. Biomonitorización Humana de contaminantes ambientales. Nemus. Vol.3, 59-69, 2013

Schulz, C., Wilhelm, M., Heudorf, U., Kolossa-Gehring, M., German Fed Environm, A.2011. Update of the reference and HBM values derived by the German Human

World Health Organization 2015. Human biomonitoring: facts and figures. Copenhagen: WHO Regional Office for Europe, 2015.

Yusa, V., Pardo, O., 2015. Chapter four: human risk assessment and regulatory framework for minerals in food. Handbook of Mineral Elements in Food. In:

Yusa V., Xiaoyun Ye, Antonia M. Calafat. Methods for the determination of biomarkers of exposure to emerging pollutants in human specimens.

Yusa V. , Maurice Millet , Clara Coscolla, Marta Roca. Analytical methods for human biomonitoring of pesticides. A review. Analytica Chimica Acta 891 (2015) 15-31



Laboratorios e investigación
en seguridad alimentaria

INTRODUCCIÓN

Los Laboratorios de Salud Pública (LSP) tienen como **Misión** fundamental *proporcionar un soporte analítico a los programas y actuaciones de seguridad alimentaria y control ambiental de la Comunidad Valenciana, de acuerdo con estándares internacionales de calidad técnica, servicio, protección ambiental y salud laboral.*

Consecuentemente se ha definido un **Objetivo Estratégico** que orienta la gestión a *establecer un sistema analítico de vanguardia, tanto en la capacidad de análisis como en la calidad de los resultados, para hacer frente a los riesgos químicos y microbiológicos prioritarios y emergentes en el ámbito de la seguridad alimentaria y la sanidad ambiental, con pleno respeto a las normas ambientales y la salud laboral.*

La actividad de los LSP se enmarca en un contexto internacional definido por las legislaciones y recomendaciones de la Unión Europea en los campos de seguridad alimentaria y ambiental, que concretan las funciones analíticas y los procesos técnicos, sobre todo aquellos que específicamente inciden sobre el control analítico de la contaminación biótica y abiótica de los alimentos, el agua o el aire ambiente. La Red de Laboratorios Europeos de Referencia (EURL) juega en este sentido un papel relevante en la selección de las tecnologías y la definición de las características de calidad de los métodos aplicables por los laboratorios de salud pública.

Asimismo, en el ámbito nacional, la Agencia Española de Consumo y Seguridad Alimentaria (AECOSAN) y la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) ejercen un papel relevante en la coordinación de los laboratorios españoles (red española de laboratorios de seguridad alimentaria, RELSA) y las exigencias técnicas de calidad a través de la acreditación (ENAC).

La actividad de la Red de Laboratorios de Salud Pública (LSP), constituida por los laboratorios de València (LSPV y LSPC), Alicante (LSPA) y Laboratorio Municipal de València, se realiza fundamentalmente en el contexto del **Plan de Seguridad Alimentaria** y de los Programas de Sanidad Ambiental y Medio Ambiente, entre los que destacan el **Control de aguas de consumo humano** y la Vigilancia de la **Contaminación Atmosférica**. En este sentido los clientes de los LSP son los distintos Organismos y Servicios de la Administración Autonómica responsables de los mencionados programas, básicamente la Dirección General de Salud Pública (Seguridad Alimentaria; Sanidad Ambiental; Centros de Salud Pública) y los Departamentos responsable de Agricultura (seguridad alimentaria) y Medio Ambiente (Contaminación atmosférica). También, pero con menor intensidad, otras Comunidades Autónomas.

En promedio los laboratorios de salud pública vienen analizando alrededor de 24.000 muestras anuales y se realizan más de 400.000 determinaciones. Esta actividad requiere el uso de un **alto nivel de tecnología analítica** derivado de la necesidad de determinar una gran número de contaminantes en niveles traza y ultratrazo (partes por billón), en diferentes matrices (aire, agua, carnes, verduras, lácteos, pescados, piensos,...), y con capacidad para confirmar las sustancias o los microorganismos detectados.

El gran número de muestras y sustancias analizadas, y las actuaciones que se derivan de los resultados, requieren disponer de **equipos analíticos potentes**, métodos automatizados de preparación de muestras y estrategias analíticas optimizadas que permitan una elevada productividad, y que posibiliten alcanzar niveles de calidad y **tiempos de respuesta** compatibles con las posteriores actuaciones e intervenciones que deben realizarse para garantizar la salud y la seguridad de los ciudadanos.

La capacidad y la competencia técnica de los laboratorios de modo que se garanticen la calidad de los resultados y del servicio, es una exigencia del control oficial. De manera común con el resto de laboratorios oficiales en Europa y España, esto se consigue mediante la implantación de sistemas de calidad, específicamente del sistema definido por la Norma ISO 17025, y la correspondiente Acreditación de los Laboratorios por ENAC. Actualmente los tres laboratorios están Acreditados, y el mantenimiento de la misma y la permanente ampliación de su Alcance constituyen una de los elementos básicos del funcionamiento de la Red de Laboratorios.

La protección de la salud es una de las principales tareas que tiene encomendadas la Generalitat en el ámbito de la Salud Pública. Su eficaz cumplimiento, específicamente en el campo alimentario y ambiental, requiere disponer de una potente herramienta analítica que permita llevar a cabo la evaluación analítica de las muestras incluidas en los diferentes programas de seguridad alimentaria y sanidad ambiental. En este sentido se detallan algunos de los elementos que requieren una atención preferente en el inmediato futuro:

1. Los Laboratorios han de **reforzar la calidad del servicio analítico** que prestan, manteniendo una intensa atención a las necesidades de los distintos clientes, y mejorando la definición y el seguimiento de los indicadores de calidad de servicio.
2. Es necesario **redefinir la estructura orgánica y funcional** de los servicios analíticos de salud pública, consolidando una organización acorde con la relevancia de la actividad y los medios personales y materiales existentes.
3. Debe definirse una cartera de servicios óptima para 2016-2019, y aprobar una estrategia analítica apropiada para cada laboratorio que incluya los distintos **objetivos de acreditación**.
4. Es ineludible ejecutar el **Plan de Inversiones** que para renovar los equipos obsoletos y que permita la adquisición de un nuevo equipamiento que posibilite abordar el control de las distintas sustancias reguladas y recomendadas (emergentes)
5. Deben consolidarse las **actividades de investigación** y que las mismas se desarrollen de manera armónica con las actividades de analíticas convencionales.

PROGRAMA DE LABORATORIOS DE SALUD PÚBLICA E INVESTIGACION EN SEGURIDAD ALIMENTARIA 2018

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

En el marco de la protección de la salud y para desarrollar la actividad analítica necesaria requerida por la legislación alimentaria y ambiental, y realizar una evaluación de la exposición de la población a los distintos peligros bióticos y abióticos se hace imprescindible la participación de los laboratorios que proporcionan la información analítica imprescindible para realizar ambos cometidos. Con el programa de laboratorios se dota a la Generalitat Valenciana de un instrumento eficaz y competitivo que preste soporte analítico a los objetivos e iniciativas en materia de seguridad alimentaria y sanidad ambiental

Por otra parte, el Plan de Seguridad Alimentaria ha de asegurar que la Comunidad Valenciana dispone de la capacidad analítica suficiente para afrontar con garantías la correcta implantación de los distintos controles analíticos que han de realizarse, tanto desde la industria como por las Administraciones.

El Objetivo general del programa es garantizar una adecuada capacidad analítica en la Comunidad Valenciana, mejorar la competencia técnica y la calidad de los laboratorios de salud pública y ordenar los distintos recursos analíticos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

En el programa de laboratorios de Salud Pública e Investigación en Seguridad Alimentaria para 2018 se establecen los siguientes objetivos específicos:

- Incorporar al Laboratorio Municipal de València en la red de Laboratorios de Salud Pública.
- Elaborar el Plan de Inversiones 2018, y ejecutar el 100 % de las inversiones aprobadas.
- Ejecutar el 100% del Plan de formación 2018.
- Incrementar la capacidad analítica de la red de laboratorios de salud pública, principalmente en el campo de resistencia a antibióticos, tipificación molecular, metales, residuos veterinarios, biotoxinas, contaminantes ambientales, materiales en contacto con alimentos, aditivos y alérgenos, radioactividad en aguas de consumo humano y biomarcadores de interés en seguridad alimentaria.
- Incrementar el alcance de la acreditación tendiendo a lograr el 100 % de acreditación de los parámetros incluidos en los programas de seguridad alimentaria y control ambiental.
- Desarrollar con eficacia los análisis derivados de los programas de control alimentario y ambiental: Alcanzar un 90% de Grado de Cumplimiento Analítico (GCA) en la realización de los análisis de muestras alimentarias y medioambientales y lograr un 90% de calidad externa (CE).
- Mejorar los tiempos de respuesta de los distintos programas: Cumplir el 100% de los objetivos fijados para los tiempos de respuesta en el Programa de Vigilancia Sanitaria, PNIR y Programas de Sanidad Ambiental y Programas de contaminación atmosférica.
- Impulsar las acciones relacionadas con la Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria (RELSA).
- Impulsar las acciones relacionadas con la Red de Laboratorios con funciones en Seguridad Alimentaria.
- Participar en las actividades de investigación del Área de Seguridad Alimentaria de FISABIO.
- Coordinar y realizar las actividades formativas a estudiantes universitarios y de FP, en el marco de las normas que elabore la Conselleria de Sanitat, ya través de convenios de cooperación educativa con Universidades y Centros de FP de la Comunidad Valenciana: Coordinar y realizar el 100 % las actividades del Plan de formación de Estudiantes 2018-2019.

ACTIVIDADES

3.1. Planificación, Gestión y Control

Para la consecución de los anteriores objetivos específicos y de los estratégicos contemplados en el Plan de Control de la Cadena Alimentaria de 2018, se desarrollarán las siguientes actividades:

3.1.0. Reforma Organizativa de los Laboratorios de Salud Pública:

Para completar el mandato del nuevo reglamento orgánico y funcional de la Consellería de Sanidad Universal y Salud pública. Las actividades a realizar durante el año 2018 son las siguientes:

Incorporar el Laboratorio Municipal de València a la red de laboratorios de Salud Pública.

3.1.1 Plan de inversiones y mejora instrumental

Se elaborará el Plan de inversiones 2018 teniendo en cuenta la necesaria renovación de distintos equipos analíticos, y la adquisición de nuevos instrumentos necesarios para abordar los objetivos

analíticos establecidos. El Plan de inversiones se concretará en la definición técnica y presupuestaria de los diferentes equipos analíticos y se plasmará en los diferentes expedientes de contratación.

Tabla V.1.: Plan de inversiones 2018

INSTRUMENTOS	Importe	Laboratorio	Tipo análisis
LC-QqQ	450.000,00 €	LSPV	Contaminantes y residuos orgánicos
Lector ELISA	10.000,00 €	LSPC	Alérgenos
UPLC-para MS thermo (2)	140.000,00 €	LSPV	Contaminantes y residuos
Cabina de seguridad biologica para el LSPC	9.000,00 €	LSPC	General
Software Mass Frontier	12.000,00 €	LSPV	Elucidación molecular espectrometría de masas de alta resolución
Estufas y autoclaves	30.600,00 €	LSPC/LSPV	Microbiología
Equipo de extracción multi-paramétrica programable (2)	37.000,00 €	LSPV	Contaminantes y residuos orgánicos
Diluidor gravimetrico (2)	10.400,00 €	LPSC/LSPV	Microbiología
Homogeneizador de palas (2)	6.400,00 €	LPSC/LSPV	Microbiología
Espectrofotometro UV-Vis, con autoshiper	13.000,00 €	LSPV	Análisis químico de aguas
Sistema de preparacion automatica de patrones	32.000,00 €	LSPV/LSPA	Contaminantes y residuos orgánicos
Concentrador de nitrogeno	13.000,00 €	LSPV	Contaminantes y residuos orgánicos
Neveras y congeladores, equipos pequeños	84.000,00 €	LSPV/LSPC/LSPA	General
TOTAL INVERSIONES	847.400,00 €		

Tabla V.2.: Plan de inversiones 2019

INSTRUMENTOS	Importe	Laboratorio	Tipo análisis
Cromatógrafo de Gases-Masas con Inyector Gerstel con splitter para conectar 2 columnas	100.000,00 €	LSPA	Plaguicidas/contaminantes
Cromatógrafo de Gases-Masas con concentrador purga y trampa e Inyector con splitter para conectar 2 columnas. ES-JMM-1117-335	132.000,00 €	LSPA	Volátiles
Espectrómetro de Fluorescencia Atómica (3)	210.000,00	LSPA/LPSV	Mercurio en aguas
Cromatógrafo de Gases-FID/ECD.	70.000,00 €	LSPA	Ácidos grasos/Materiales en contacto con los alimentos
Cromatógrafo de HPLC-DAD y FLD.	70.000,00 €	LSPA	
Módulo para acoplar al cromatógrafo iónico Thermo Módulo para eluyente "agua" y gradiente (RFC-30) para el cromatógrafo iónico Dionex ICS1000	70.000,00 €	LSPA	Aniones/Cationes
Espectrofotómetro tipo nanodrop		LSPA	General
Termociclador 96 posiciones	40.000,00 €	LSPA	Patógenos/OMG
Sistema de refrigeración (Chiller)	5.000,00 €	LSPA	General
Bureta (Unidad intercambiable) de 10 mL para el Valorador automático Titrino 799GPT	5.000,00 €	LSPA	Análisis volumétrico
TOTAL INVERSIONES	702.000,00 €		

3.1.2. Plan Analítico

Se realizarán los análisis contemplados en el PCOCA y los de Sanidad Ambiental, incluyendo los programas de vigilancia sanitaria de alimentos, PNIR, del control de la calidad de las aguas de consumo humano, de vigilancia de la contaminación atmosférica, biomonitoring, etc. y los otros programas y actuaciones de otras administraciones, así como las muestras derivadas de proyectos de investigación.

El tipo y número de muestras, así como los sustancia a determinar se recogen en los distintos programas de control. La siguiente Tabla muestra el número global de muestras planificadas para los mismos:

Tabla V.3.: Número de muestras estimado vinculados a los distintos programas de control alimentario y sanidad ambiental

SANIDAD	Nº muestras
Programa de Vigilancia Sanitaria	4791
PNIR	2307
Programa control oficial establecimientos autorizados para exportar carnes y productos cárnicos a EE.UU	(1)
Programa resistencias antimicrobianas	(2)
Programa Dieta total	800
Programa de Biovigilancia	5398
Aguas de consumo humano	2.800
Control de Legionella en instalaciones de riesgo	960
MEDIO AMBIENTE	
1. CALIDAD DE AGUAS	
Zonas Húmedas/Continetales	690
Vertidos al mar	340
Aguas de mar	680
2. CONTAMINACIÓN ATMOSFÉRICA	
PM 2.5	2619
PM 10	3678
PM 10+Metales	3483
PM 10+PAHs	564
AGRICULTURA	
PNIR	600
Control de zonas de producción de moluscos	134
Sanidad vegetal	20
Dioxinas y PCBs en piensos	(1)
OMGs	Según demanda
OTRAS CCAA	
PNIR	Según demanda
Dioxinas y PCBs	Según demanda
SUBDELEGACIÓN DEL GOBIERNO EN ALICANTE	
Aguas de Consumo Humano operación Paso del Estrecho	80

(1) sin datos de planificación

(2) en función de los aislamientos de Salmonella y Campylobacter

3.1.3. Gestión económica de los laboratorios

Las actividades más relevantes en este ámbito son:

- Elaboración, tramitación y seguimiento de los expedientes de soporte y mantenimiento de los equipos de los laboratorios de Salud Pública, asistencias técnicas, concursos y contratos menores ligados a las actividades de los laboratorios.

- Tramitar el 100% de las adquisiciones de suministros de material fungible, material auxiliar, volumétrico, medios de cultivo, reactivos, disolventes, patrones y materiales de referencia, y accesorios de equipos de acuerdo con lo establecido en la Ley de Contratos del Sector Público.
- Tramitar el 100% de los servicios de mantenimiento, reparaciones, ejercicios interlaboratorio y calibraciones de la misma manera que los suministros.

3.1.4. Gestión del LIMS

La gestión del LIMS durante 2018-2019 atenderá, fundamentalmente, a la conectividad de Nautilus con otros sistemas de información de los clientes de los laboratorios y de las agencias nacionales e internacionales que solicitan información de los resultados analíticos así como las tareas propias del soporte y mantenimiento:

1. Conexión con el sistema de información de del programa de prevención de la legionelosis de la Unidad de Sanidad Ambiental de la Dirección General de Salud Pública.
2. Conexión con el sistema de información del Servicio de lucha contra el cambio climático y prevención de la contaminación atmosférica de la Consellería de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural.
3. Conexión con el sistema de información del Subdirección General de, Medio Natural de la Consellería de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural.
4. Envío telemático de información a la Agencia Española de Consumo, Nutrición, Seguridad Alimentaria de los “call for data” de la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria.
5. Envío telemático de información de los resultados del Plan Nacional de Investigación de residuos en carnes frescas y productos de origen animal.
6. Configuración en la aplicación Lims el Laboratorio Municipal de València para lo que se configuraran : seguridad a nivel de usuarios, carpetas, filtros, usuarios, determinaciones, flujos de trabajo, límites de cuantificación...
7. Contrato del soporte y mantenimiento del Sistema de Información para la gestión de los laboratorios de salud pública LIMS-Nautilus, que incluye:
 - a) Soporte estándar y mantenimiento correctivo;
 - b) Mantenimiento adaptativo: trabajo mediante *Worksheets*, conexión a balanzas, gestión de equipos, unificación de informes de análisis, gestión de las incidencias (calidad).
 - c) Formación.
8. Gestión de los diferentes flujos de trabajo y demás aspectos relativos al registro de las muestras, perfiles analíticos, expresión de los resultados y envío de los boletines analíticos.
9. Cálculo de los indicadores de gestión de los laboratorios. Tiempos de respuesta (creación de nuevo informe).
10. Formación de usuarios: gestión de límites de cuantificación e incertidumbres, expresión de resultados (número de decimales y cifras significativas).

3.1.5 Comisión de Calidad

A través de la Comisión de Calidad se coordinarán, entre otras, las actividades relacionadas con:

A. Plan de formación del personal de los LSP. Los cursos de formación previstos para el bienio 2018-19, son:

- Actividades formativas en materia de prevención de riesgos en los LSP y Gestión de residuos
- Formación en la aplicación Nautilus. General y específica: BBDD Compartidas: IQC, Gestión de NC y Trabajos no Conformes.
- Excel para el Control de Calidad Interno.
- Requisitos de gestión y técnicos ISO 17025
- Estadística básica
- ctividades formativas dirigidas a ampliar los conocimientos sobre fundamentos de las técnicas instrumentales empleadas en los LSP
- Fundamentos de las técnicas de ELISA (análisis de alérgenos).
- Formación en Seguridad alimentaria.
- Formación en Legislación sanitaria.
- Formación para la Calibración de termómetros
- Formación para la Caracterización de estufas
- Actividades formativas dirigidas a la ampliación de la acreditación por alcance abierto (NT-18 y NT-19 de ENAC), especialmente en el laboratorio de València.

B. Mantenimiento e Incremento del alcance de la acreditación de los laboratorios.

Se seguirá impulsando la **ampliación del alcance** de la acreditación de los laboratorios, así como las actuaciones de calidad tendentes a garantizar la adecuada implantación del sistema de calidad ISO 17025, y consecuentemente el mantenimiento del actual nivel de acreditación.

Los objetivos de ampliaciones del alcance, habida cuenta que es un proceso que implica también a ENAC, se establecieron para el bienio 2018-2019.

Tabla V.4.: Ampliación del alcance de acreditación LSPV

UNIDAD	OBJETIVO
QUIMICA	<u>Alcance abierto Nota Técnica 18</u> RELACIÓN DE LAS CATEGORÍAS DE ENSAYO. Expediente 234/LE371 (agroalimentario) 1.-Determinación de residuos zoonos sanitarios por cromatografía líquida acoplada a espectrometría de masas en productos de origen animal, piensos y aguas de bebida para animales. (PEE/LSPV/200). 2.-Determinación de toxinas naturales en alimentos por cromatografía líquida acoplada a espectrometría de masas.(PEE/LSPV/292). 3.-Determinación de Aditivos alimentarios: conservantes, colorantes y edulcorantes autorizados y nitratos como contaminantes en alimentos por cromatografía líquida acoplada a detección por red de diodos. (PEE/LSPV/294). 4.-Categoría de ensayo PEE/LSPV/292: Determinación de micotoxinas en alimentos por cromatografía líquida acoplada a espectrometría de masas. RELACIÓN DE LAS CATEGORÍAS DE ENSAYO. Expediente 234/LE1189 (medioambiente) - Determinación de plaguicidas en aguas destinadas al consumo humano por cromatografía gaseosa y cromatografía líquida acopladas a espectrometría de masas. (PEE/LSPV/291). <u>Alcance abierto Nota Técnica 19</u> RELACIÓN DE LAS CATEGORÍAS DE ENSAYO. Expediente 234/LE371 - Determinación de plaguicidas en alimentos de origen animal por cromatografía gaseosa y cromatografía líquida acoplada a espectrometría de masas PEE/LSPV/295. <u>Alcance cerrado</u> - Zinc en aguas continentales, residuales, aguas de consumo humano, aguas tratadas no destinadas al consumo humano. .PEE/LSPV/164 - Sólidos en suspensión en aguas. PEE/LSPV/076 - Nitrógeno total por fotometría en aguas continentales y residuales PEE/LSPV/154. - Cromo VI en aguas continentales y residuales. PEE/LSPV/228. - Cianuros totales en aguas de consumo humano y continental. PEE/LSPV/060.
MICROBIOLOGIA	OBJETIVO Estafilococo coagulasa positivo en alimentos. (ISO6888-2). Determinación de la susceptibilidad de cepas bacterianas frente a antimicrobianos por microdilución. Enterococos en aguas de consumo humano por NMP. Detección y Recuento de Listeria monocytogenes en alimentos (Basados en norma ISO). Detección y Recuento de OOKISTES de CRYPTOSPORIDIUM y QUISTES DE GIARDIA en Alimentos. PEE/LSPV/316 Recuento de coliformes en alimentos. Salmonella por enzimoimmunoensayo fluorescente. Listeria por enzimoimmunoensayo fluorescente. Investigación de E.COLI O157:H7 en alimentos mediante el sistema automatizado VIDAS. PEE/LSPV/311

Tabla V.5.: Ampliación del alcance de acreditación LSPA

UNIDAD	OBJETIVO
MICROBIOLOGÍA	• <i>Cl perfringens</i> en alimentos • <i>S. aureus</i> Número más probable en productos lácteos • <i>E. coli</i> en agua de piscinas.
INSTRUMENTAL	• Clorofilas y Feofitina en aguas superficiales • Nitritos en pescado fresco. • Nitratos en pescado fresco y en cárnicos. • Color en aguas

Tabla V.6.: Ampliación del alcance de acreditación Laboratorio Municipal de València

UNIDAD	OBJETIVO
MICROBIOLOGÍA	E. coli indicador en alimentos - Recuento de aerobios mesófilos en alimentos E. coli 0157 per inmunoensayo fluorescente en alimentos
QUÍMICA	- Dióxido de azufre (SO₂) en alimentos - Identificación de especies en preparados de carne

C. Incremento de la Cartera de Servicios

Se impulsará el desarrollo de nuevos métodos analíticos en el campo de la tipificación molecular de bacterias patógenas, estudio de la resistencia a antibióticos, metales (especiación), residuos veterinarios, biotoxinas, contaminantes ambientales, materiales en contacto con alimentos, alérgenos, aditivos, radioactividad en aguas de consumo humano y biomarcadores de interés en seguridad alimentaria.

Las actividades previstas son las siguientes:

- PEE/LSPV/195: Ampliación del alcance, añadiendo el BDE-138 y el BDE-209. Además de bajar el límite de cuantificación de todos los PBDEs: Optimización, validación y revalidación en pescados.
- Puesta a punto y validación de la técnica de confirmación de PCDDFs y dIPCBs: PEE/LSPV/303, PCDDFs y dIPCBs en alimentos por GC HRMS.
- Puesta a punto y validación del método PEE/LSPV/288: análisis de PFAS y OPs en leche materna: Establecer LOQs y validar.
- Puesta a punto de un método para el análisis de PFAS en pescados: Redactar procedimiento y establecer LOQs.
- Modificación y revalidación del procedimiento PEE/LSPV/122 (BADGE, BFDGE y derivados): Optimización, y revalidación.
- Puesta a punto y validación de método de determinación de bisfenol A en simulantes: optimización y validación del método.
- Ampliación del procedimiento PEE/LSPV/306 con 2 analitos BISFENOL F y S.
- PEE/LSPV/223: nuevos analitos: Propanil, Cianofos y Cihalofof butil.
- PEE/LSPV/241: Ampliación nuevo analito Nitrofen.
- PEE/LSPV/256: Ampliación nuevos analitos: Bromopropilato y Cumafós.
- PEE/LSPV/251: nuevos analitos: Propanil, Cianofos y Cihalofof butil, Validación y acreditación de plaguicidas en ZH por GC-MS.
- PEE/LSPV/234 nuevos analitos: 2,4 D, PENOXSULAM y BENTAZONA.
- PEE/LSPV/266 nuevos analitos, disminución LC analitos de las definiciones de residuos.
- PEE/LSPV/261 Huevo, nuevos analitos, disminución LC analitos de las definiciones de residuos.
- PEE/LSPV/261 Grasa, nuevos analitos, disminución LC analitos de las definiciones de residuos.
- PEE/LSPV/261 Leche, nuevos analitos, disminución LC analitos de las definiciones de residuos.
- PEE/LSPV/261 Músculo, nuevos analitos, disminución LC analitos de las definiciones de residuos.
- PEE/LSPV/261 Hígado, nuevos analitos, disminución LC analitos de las definiciones de residuos.
- PEE/LSPV/261 Mantequilla nuevos analitos, disminución LC analitos de las definiciones de residuos.
- PEE/LSPV/289 Alimentos infantiles derivados de cereales nuevos analitos, disminución LC analitos de las definiciones de residuos.
- PEE/LSPV/289 Leches infantiles nuevos analitos, disminución LC analitos de las definiciones de residuos.
- Puesta en marcha y validación de la técnica de Biomonitoring
- PEE/LSPV/298: PCBs indicadores, PBDEs y plaguicidas organoclorados en leche materna por GC MS/MS.
- Puesta en marcha y validación de la técnica de confirmación de PCDDFs y dIPCBs, PEE/LSPV/303: PCDDFs y dIPCBs en alimentos por GC MS/MS.

- Ampliación alcance: Cuantificación tireostáticos en tiroides.
- Ampliación alcance: Beta-agonistas en orina e hígado.
- Ampliación alcance: Determinación Avermectinas en músculo de pescado.
- Determinación Benzimidazoles en hígado.
- Ampliación alcance: Determinación multiresiduos antibióticos en pienso por LC-MS/MS Determinación Metabolitos Ftalatos en orina humana y leche materna.
- Ampliación alcance: AINES, Flunixin, metamizol e Ibuprofeno
- Verificación de Parámetros para el análisis de Colistina según el PEE252.
- Desarrollo y validación de la determinación de aminoglucósidos en músculo por UHPLC-MS/MS.
- Verificación de parámetros para cribado de Trimetoprim en músculo de pescado por LC-HRMS.
- Alcaloides del Ergot en cereales, cereales desayuno, alimentos infantiles, pasta y pan.
- Virus de la Hepatitis E en productos derivados del cerdo.
- *Cryptosporidium* en alimentos.
- *Yersinia enterocolitica* en alimentos.
- Determinación de trazas de avellana (alérgeno).

D. Documentación de los sistemas de gestión y desarrollo y validación de métodos analíticos

Elaborar un manual de procedimientos de la red de laboratorios de salud pública, incorporando los mismos al sistema de calidad de los distintos laboratorios.

3.2. Actividades en Ordenación y Coordinación de los laboratorios en el ámbito de la Salud Pública

3.2.1. Ordenación y Coordinación

La ordenación de la actividad de los laboratorios se realizará según lo contemplado en el Decreto 106/2010.

Se realizará el mantenimiento y la actualización en la página web de la Conselleria de Sanidad del Catálogo de laboratorios incluidos en el ámbito de aplicación del Decreto.

Por el Decreto 74/2009, de 5 de junio, del Consell, se crea la red de laboratorios con funciones en seguridad alimentaria de la Comunitat Valenciana. En el marco de coordinación de las actividades de cooperación e integración de los laboratorios de salud pública en la Red de laboratorios de Seguridad Alimentaria de la Comunitat Valenciana, se establecerán actividades coordinadas entre las Consellerías de Agricultura y Sanidad.

3.2.2. Tramitación solicitudes de análisis de terceros

Se tramitarán el 100% de estas solicitudes y el cobro de las tasas correspondientes a los servicios prestados a través del modelo de gestión para estas solicitudes.

3.2.3. Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria (RELSA)

Coordinación con la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición para la implantación de la RELSA de acuerdo con lo establecido en la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

3.2.4. Red de Laboratorios con Funciones en Seguridad Alimentaria

Realizar un catálogo de recursos analíticos en seguridad alimentaria y sanidad ambiental de la Comunidad Valenciana que incluya las actividades en estos ámbitos del Laboratorio Agroalimentario y del Laboratorio Municipal de València.

3.3. Investigación en Seguridad Alimentaria

La actividad investigadora se desarrolla a través de la Fundación para el Fomento de la Investigación Sanitaria y Biomedica de la Comunitat Valenciana (FISABIO: www.fisabio.san.gva.es).

Las cinco principales líneas de investigación son las siguientes:

- a. Desarrollo de herramientas analíticas para la determinación de contaminantes y residuos.
- b. Destino e impacto de los contaminantes ambientales.
- c. Evaluación de la exposición y el riesgo de sustancias a través de la dieta.
- d. Evaluación de la exposición y el riesgo de sustancias a través de estudios de Biomonitoring.
- e. Desarrollo de métodos para la detección de patógenos emergentes, tipado molecular y resistencias a los agentes antibacterianos.

La actividad investigadora realizada, incluyendo los proyectos y las publicaciones están detalladas en el Área de Investigación de Seguridad Alimentaria de FISABIO.

3.4. Plan Formación de Estudiantes

La formación en este ámbito se ajustará a la nueva normativa que está elaborando la Consellería de Sanitat. La Consellería de Sanidad tiene establecidos convenios de cooperación educativa con las Universidades Públicas de la Comunitat Valenciana para la realización de prácticas formativas en los laboratorios, así como conciertos con centros educativos de FP. Se establecerá la oferta pertinente y se gestionarán las diferentes demandas.

EVALUACIÓN E INDICADORES

Anualmente se realizará una memoria descriptiva del cumplimiento de los objetivos previstos, valorándose el gasto corriente de los laboratorios, el cumplimiento de las inversiones, el plan de formación, el grado de implantación del plan de Prevención de riesgos, los objetivos de acreditación alcanzados, los trabajos de investigación realizados y otras actividades realizadas por los laboratorios que no habían sido planificadas con anterioridad.

Periódicamente se obtendrán los indicadores que se relacionan a continuación para valorar a lo largo del año la actividad de los laboratorios en lo referente al nivel de actividad, grado de cumplimiento analítico, tiempos de respuesta, grado de acreditación, calidad externa, ratio de actividad y fomento de la investigación. Los objetivos, periodicidad con la que se estiman, datos de partida y fórmulas de cálculo de cada uno de estos indicadores serán los descritos en el procedimiento PG/SCLB/OI1 “Manual de usuario para cálculo y obtención de indicadores de los laboratorios”.

4.1. Indicadores que influyen sobre el mantenimiento de la infraestructura y actividad de los Laboratorios de Salud Pública.

Número de determinaciones analíticas realizadas en las diferentes líneas de actuación de los laboratorios de Salud Pública.

4.2. Indicadores que garantizan una adecuada capacidad analítica en el ámbito de la salud pública.

Grado de cumplimiento analítico muestras alimentarias.

Fórmula:

$$\frac{\text{Nº muestras alimentarias autorizadas}}{\text{Nº muestras alimentarias registradas}} \times 100$$

Grado de cumplimiento analítico muestras medioambientales.

Fórmula:

$$\frac{\text{Nº muestras medioambientales autoriza}}{\text{Nº muestras medioambientales registradas}} \times 100$$

Grado de cumplimiento analítico.

Fórmula:

$$\frac{\text{Nº muestras totales autorizadas}}{\text{Nº muestras totales registradas}} \times 100$$

Tratamiento de los datos:

Debido a que existen flujos de trabajo que se les establece un tiempo de respuesta máximo de 15 días hábiles, es más que probable que en este tipo de indicadores se queden fuera del cómputo del indicador aplicamos unas formulas.

De los informes de cada uno de los laboratorios se mira la diferencia de muestras entre registradas y autorizadas y de los flujos de trabajo de TR máximo 15 días o mayor a15, sumamos esas muestras.

$$\frac{\text{Nº muestras registradas y no analizadas con TR > o igual a 15 días}}{15} \times 25 = \text{FC}$$

Con este dato corregimos la fórmula del indicador

$$\frac{\text{Nº muestras autorizadas}}{(\text{Nº muestras registradas}-\text{FC})} \times 100$$

Calidad externa.

Fórmula:

$$\frac{\text{Nº resultados satisfactorios}}{\text{Nº resultados evaluados totales}} \times 100$$

Grado de acreditación.

Fórmula:

$$\frac{\text{Nº determinaciones realizadas autorizadas bajo acreditación}}{\text{Nº determinaciones realizadas autorizadas totales}} \times 100$$

Actividad (Ra).

Fórmula:

$$Ra = \frac{Pa}{Pl}$$

Ra = Ratio de actividad

Pa = Nº parámetros analizados

Pl = plantilla de los laboratorios (datos dados en junio de ese año)

4.3. Indicadores que promueven la investigación en seguridad alimentaria.

Desarrollo de métodos analíticos; publicaciones internacionales

Destino e impacto de contaminantes ambientales; publicaciones internacionales

4.4. Indicadores de tiempo de respuesta.

Tiempo de respuesta (TR) (días hábiles)

TR= días hábiles transcurridos desde la entrada de la muestra hasta la emisión del boletín analítico.

Fórmula:

Cálculo de días naturales a días hábiles (cuando la media es mayor que 5 días naturales):

Fórmula:

$$(\text{media}) - \frac{\text{TR(media días naturales)}}{2} = \text{TR (días hábiles)}$$

Grado de cumplimiento Tiempo de respuesta (GTR).

GTR: Proporción de muestras informadas en tiempo igual o inferior al previsto respecto al total de muestras informadas. Cálculo en días hábiles

Fórmula:

$$GTR = \frac{\text{Número de informes a tiempo}}{\text{Total informes emitidos}} \times 100$$

4.5. Indicadores económicos:

Gasto por determinación (GD)

Fórmula:

$$GD = \frac{\text{Gasto total A}}{\text{Total determinaciones realizadas}} \times 100$$



Revisión de los sistemas de control

INTRODUCCIÓN

La revisión de los sistemas de control se realizara en 2018, mediante la Supervisión del Control Oficial, armonizándose esta actividad con el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2016-2020 que integra el proceso de supervisión como una de las técnicas para comprobar la eficacia y calidad de los controles oficiales.

La supervisión de los controles oficiales se define como el conjunto de actividades realizadas por los niveles superiores jerárquicos sobre los inspectores/as con el objeto de valorar la correcta y eficaz realización de sus funciones y la aplicación de la normativa comunitaria, nacional y autonómica en materia de seguridad alimentaria.

Las actuaciones de supervisión al agente de control deberán ser suficientemente exhaustivas para permitir la obtención de datos de calidad, para evitar en lo posible la recurrencia de las no conformidades y para identificar áreas fuertes y débiles que sirvan para plantear acciones de mejora del control oficial.

Las conclusiones obtenidas del desarrollo de este proceso en años anteriores, han puesto de manifiesto que la supervisión es una técnica válida para la normalización y mejora de las actuaciones de los inspectores/as en todos los departamentos de salud.

La programación de las supervisiones se realiza, en parte, teniendo en cuenta los procesos auditados el año anterior con objeto de comprobar la aplicación de las medidas correctivas derivadas de las auditorías y hacer extensivo el resultado y las conclusiones al control oficial en todos los departamentos de salud.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Garantizar la calidad de los controles oficiales efectuados para asegurar la aplicación correcta y eficaz de la legislación alimentaria.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

O.E. 1.- Verificar la correcta cualificación y formación del personal.

O.E. 2.- Verificar que los inspectores disponen de los procedimientos documentados.

O.E. 3.- Verificar que los inspectores ejecutan correctamente los controles oficiales.

O.E. 4.- Verificar que los inspectores solicitan la adopción de medidas correctoras.

O.E. 5.- Verificar que los inspectores realizan seguimiento de las medidas correctoras adoptadas.

ALCANCE

De acuerdo con lo descrito en los objetivos específicos, para realizar las supervisiones in situ, se tendrá en cuenta:

Procesos clave

- Gestión de denuncias
- SCIRI: Sistema Coordinado Intercambio Rápido de Información
- Vigilancia Sistemática de Establecimientos Alimentarios
- Vigilancia Sanitaria de Alimentos y Productos Alimentarios

Procesos soporte

- Control de la documentación del sistema de gestión de la calidad.
- Gestión de la información ISSA

Procedimientos

- - P01-ASA Control de la documentación del sistema de calidad.
- - P02-ASA Control y cumplimentación de los documentos del control oficial.
- - P03-ASA Inspección/Auditoría en Establecimientos Alimentarios.
- - P05-ASA Procedimiento de Evaluación de Sistemas de autocontrol basados en el APPCC.
- - P09-ASA Toma de Muestras
- - P13-ASA Gestión de Denuncias
- - P22-ASA Guías
- - P23-ASA Adopción de Medidas Especiales.
- - P27-ASA Control Oficial en Mataderos de Ungulados Domésticos.
- - P29-ASA Control Oficial en Mataderos de Aves de Corral.
- - P30-ASA Control Oficial en Mataderos de Lagomorfos.
- - PE/DGSP/05: SCIRI

Sectores

Para la selección de los establecimientos donde efectuar las supervisiones in situ se tendrá en cuenta cuando proceda, el proceso o procesos a supervisar.

Documentos de referencia

- Guías de Prácticas Correctas de Higiene.
- Manual para la aplicación de procedimientos de control oficial en las industrias/establecimientos alimentarios.
- Normativa aplicable.

Programas y actuaciones a tener en cuenta

- SCIRIS tramitados (2017 y 2018)
- Denuncias gestionadas (2017 y 2018)
- Vigilancia Sistemática en Industrias y Establecimientos Alimentarios (2017 y 2018). Aplicación Guía de Carne en Establecimientos Minoristas
- Plan Nacional de Investigación y Residuos - PNIR (2017 y 2018).

Las Unidades y Secciones de Seguridad Alimentaria de todos los departamentos de salud (Coordinadores Veterinarios y Técnicos de Seguridad Alimentaria) serán las responsables de la supervisión.

ACTIVIDADES

Todos los departamentos llevarán a cabo las actividades relacionadas con la supervisión del control oficial, de acuerdo con el procedimiento P26-ASA.

Además, respecto al programa del año anterior, se realizará el seguimiento de las medidas correctoras y, en su caso, el cierre de las supervisiones correspondientes.

La Coordinación Veterinaria y los Técnicos de Seguridad Alimentaria, llevarán a cabo el examen regular y a lo largo de todo el año de los inspectores o SVO, se realizarán las siguientes actividades:

• Supervisión documental

- La supervisión se realizará sobre el 100% de los inspectores del departamento que lleven a cabo el control oficial en establecimientos alimentarios, En los mataderos será una supervisión por SVO de cada establecimiento. De cada inspector se comprobará, al menos, el 100% de las actas y formularios con incumplimientos (NC II y NC III) del año 2017 y del 2018 hasta la fecha de la supervisión.
- Se comprobará en el Centro de Salud Pública que las actividades realizadas por el inspector corresponden con las programadas.

• Supervisión *in situ*

- La supervisión se completará con visitas *in situ* a establecimientos alimentarios y mataderos. En este punto se realizarán, al menos, 6 visitas de supervisión por departamento, 4 de ellas correspondientes a las auditorias de proceso realizadas en 2017 por la Unidad de Garantía de Calidad (UGC) de la SGSaYLSP.

Con objeto de obtener la suficiente y necesaria información, el número mínimo de supervisiones *in situ* es el que figura en la Tabla 1: *Distribución del número mínimo de supervisiones in situ*. Para la selección se priorizarán los inspectores/as que no hayan sido supervisados en años anteriores.

El registro para la constancia escrita de las supervisiones se llevará a cabo cumplimentando los ítems precisos del Anexo (Tabla de Evaluación). **Solo para las supervisiones *in situ* se elaborará el informe de acuerdo con el procedimiento P26-ASA, que se remitirá junto con la Tabla de Evaluación, a la SGSaYLSP.**

Tabla VI.1.1.: Distribución del *número mínimo* de supervisiones *in situ*

DEPARTAMENTO DE SALUD	1 PNIR (matadero)VIGILANCIA SANITARIA	2 VIGILANCIA SISTEMÁTICA Guía-carne	3 DENUNCIAS	4 SCIRI	5 Supervisiones de libre elección	TOTAL
VINARÓS (01)	1	1	1	1	2	6
CASTELLÓN (02)	1	1	1	1	2	6
LA PLANA (03)	1	1	1	1	2	6
CIUDAD VLCIA (00)	1	1	1	1	2	6
VLC - SAGUNT (04)	1	1	1	1	2	6
VLC - CLÍNICO (05)	1	1	1	1	2	6
VLC - ARNAU (06)	1	1	1	1	2	6
REQUENA (08)	1	1	1	1	2	6
TORRENT (09)	1	1	1	1	2	6
ALZ - (07 y 10)		1	1	1	3	6
ALZ- LA RIBERA (11)	1	1	1	1	2	6
GANDIA (12)		1	1	1	3	6
DÉNIA (13)		1	1	1	3	6
XÀTIVA (14)	1	1	1	1	2	6
ALCOI (15)	1	1	1	1	2	6
MARINA BAIXA (16)		1	1	1	3	6
ALACANT (17-19)	1	1	1	1	2	6
ELDA (18)	1	1	1	1	2	6
ELX (20-24)	1	1	1	1	2	6
ORIHUELA (21-22)	1	1	1	1	2	6
MANISES (23)	1	1	1	1	2	6
TOTAL	17	21	21	21	46	126

1. PNIR .-VIGILANCIA SANITARIA

Se realizarán supervisiones del control oficial con objeto de evaluar la eficacia y conformidad de los controles oficiales en relación con la toma de muestras del PNIR en mataderos.

Estas supervisiones comprenderán:

- La revisión de las actas de tomas de muestras correspondientes al programa de toma de muestras de PNIR de los años 2017 y 2018.
- La revisión documental de las actuaciones en caso de muestras aptas o no aptas con actuaciones del programa en los años 2017 y 2018, si las hubiera.
- La supervisión in situ de una actuación de control oficial en relación con la toma de muestras de este subprograma.

2. VIGILANCIA SISTEMÁTICA: aplicación de la guía de la carne en establecimientos minoristas.

Se realizarán supervisiones del control oficial con objeto de evaluar la eficacia y conformidad de los controles oficiales en materia de aplicación de la guía de carnes en establecimientos minoristas del sector:

- carnicerías-salchicherías
- carnicerías-charcuterías

Estas supervisiones comprenderán:

- La revisión al menos de todos los documentos correspondientes a la vigilancia sistemática levantados en el establecimiento seleccionado para la supervisión in situ durante 2017 y 2018.
- La supervisión in situ para evaluar el control oficial en relación a la adaptación del establecimiento a la guía.

3. GESTION DENUNCIAS

Se realizarán supervisiones del control oficial con objeto de evaluar la eficacia y conformidad del proceso gestión de denuncias.

Estas supervisiones comprenderán:

- La revisión documental de los expedientes de denuncias de los años 2017 y 2018, comprobando los plazos de ejecución y respuesta de los mismos.
- La supervisión in situ, cuando sea posible, de una actuación de control oficial sobre la gestión de una denuncia.

Se ha programado, en principio, una supervisión in situ en materia de denuncias por cada departamento. Si no fuera posible, dado lo impredecible de este tipo de expedientes, se realizará una supervisión de libre elección.

4. SCIRI

Se realizarán supervisiones del control oficial con objeto de evaluar la eficacia y conformidad en la gestión de SCIRI a nivel del departamento.

Estas supervisiones comprenderán:

- La revisión documental de los expedientes SCIRI de los años 2017 y 2018, comprobando los plazos de ejecución y respuesta de los mismos.
- La supervisión in situ, cuando sea posible, de una actuación de control oficial sobre la gestión de un SCIRI.

Se ha programado, en principio, una supervisión in situ en materia de SCIRI por cada departamento. Si no fuera posible, dado lo impredecible de este tipo de expedientes, se realizará una supervisión más de libre elección.

5. SUPERVISIONES DE LIBRE ELECCION

Se realizaran a criterio del Coordinador Veterinario o Técnico de Seguridad Alimentaria, en base al riesgo, contemplando las diferentes actividades de control.

EVALUACIÓN

Para dar respuesta al Informe anual del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena alimentaria 2016-2020, de cada inspector/a o SVO supervisado se determinará cuáles son los aspectos de la tabla del Anexo que han supuesto NC.

Las supervisiones realizadas se evaluarán según se detalla:

- Por un lado, el número de supervisiones sin No Conformidades..
- Por otro, las supervisiones con No Conformidades, se detallarán los aspectos en los que se detecten no conformidades, teniendo en cuenta si son inspectores de control oficial de establecimientos alimentarios o Servicios Veterinarios Oficiales de los mataderos.

INDICADORES

INDICADORES DE CUMPLIMIENTO:

- Grado de cumplimiento de las supervisiones: (Nº de supervisiones realizadas / nº de supervisiones programadas x 100).

Meta 95%

INDICADORES CUALITATIVOS GENERALES:

- Grado de conformidad de las supervisiones (% supervisiones sin NC):
Nº de supervisiones **sin** NC / nº de supervisiones realizadas x 100
- Grado de no conformidad de las supervisiones (% supervisiones con NC):
Nº de supervisiones **con** NC / nº de supervisiones realizadas x 100

INDICADORES CUALITATIVOS ESPECÍFICOS:

- **O.E.1.-** Grado de conformidad respecto a la cualificación y formación del personal: Nº de supervisiones sin NC en cualificación y formación del personal / nº de supervisiones realizadas x 100
- **O.E. 2-** Grado de conformidad respecto a la disponibilidad de los procedimientos documentados por el inspector: Nº de supervisiones sin NC en disponibilidad por el inspector, de los procedimientos documentados / nº de supervisiones realizadas x 100
- **O.E. 3.-** Grado de conformidad respecto a la correcta ejecución de los controles oficiales: Nº de supervisiones sin NC en la correcta ejecución de los controles oficiales / nº de supervisiones realizadas x 100
- **O.E. 4.-** Grado de conformidad respecto a la solicitud de la adopción de medidas correctoras: Nº de supervisiones sin NC en la solicitud de la adopción de medidas correctoras / nº de supervisiones realizadas x 100
- **O.E. 5.-** Grado de conformidad respecto al seguimiento de medidas correctoras adoptadas: Nº de supervisiones sin NC en el seguimiento de medidas correctoras adoptadas / nº de supervisiones realizadas x 100

REMISION DE LA INFORMACION

La información de las supervisiones realizadas se remitirá a la SGSAyLSP (al encargado de las supervisiones de la UGC) en dos periodos:

- **1º semestre: antes del 15 de julio de 2018**
- **2º semestre: antes del 15 de enero de 2019.**

Se debe enviar en cada semestre:

- Los informes individuales de las supervisiones in situ, de acuerdo con el procedimiento P26-ASA,
- Las tablas de evaluación como resumen de supervisiones realizadas
- ANEXO I (*Tabla de evaluación individual por inspector/SVO*)
- ANEXO II

ANEXO I

ANEXO I TABLA DE EVALUACIÓN INDIVIDUAL POR INSPECTOR / SVO					
DEPARTAMENTO:					
CODIFICACIÓN DE LA SUPERVISIÓN:					
SUPERVISIÓN DOCUMENTAL :		SUPERVISIÓN IN SITU:			
SUPERVISOR/A:					
INSPECTOR ó SVO SUPERVISADO:					
FECHA SUPERVISIÓN:					
	ASPECTO SUPERVISADO		SUBASPECTO SUPERVISADO	C/I	OBSERVACIONES
1	Cualificación / formación del personal	1.1	Conocimiento de la legislación de aplicación y de los sistemas de autocontrol		
		1.2	Asistencia a actividades formativas del personal		
		1.3	Aptitud del personal		
2	Procedimientos documentados	2.1	Disponibilidad de los procedimientos, directrices, instrucciones... actualizados		
3	Ejecución de los controles oficiales	3.1	Aplicación correcta de los procedimientos, directrices, instrucciones...		
		3.2	Cumplimiento de los planes de control y de los plazos marcados		
		3.3	Detección y adecuada calificación de incumplimientos		
		3.4	Elaboración de informes (formularios, actas...), su ajuste a los criterios y modelos establecidos y su correcta cumplimentación		
		3.5	Difusión de los informes y documentación que proceda a quien corresponda		
		3.6	Archivo adecuado de la documentación relativa a los controles oficiales		
		3.7	Empleo correcto de los soportes informáticos existentes		
4	Adopción de medidas correctoras	4.1	Propuesta de adopción de medidas adecuadas ante incumplimientos		
		4.2	Aplicación de las actuaciones que a raíz de los controles estén establecidas (plazos, sanciones, medidas especiales)		
5	Seguimiento de medidas correctoras	5.1	Seguimiento de medidas adoptadas en los plazos establecidos		
		5.2	Evaluación correcta de las medidas correctivas aplicadas por la empresa		
		5.3	Registro de las actuaciones del seguimiento de las medidas correctoras		
		5.4	Adopción de medidas adicionales de mayor gravedad cuando no se cumplan los plazos o no se adopten las medidas		

ANEXO II

ANEXO II TABLA DE EVALUACIÓN RESUMEN POR DEPARTAMENTO de SALUD					
DEPARTAMENTO:					
Nº de SUPERVISIONES CONFORMES:		Nº SUPERVISIONES CON NC:			
Nº de SUPERVISIONES DOCUMENTAL:		Nº de SUPERVISIONES IN SITU :			
Nº de SUPERVISORES:					
Nº de INSPECTORES SUPERVISADOS:		Nº de SVO SUPERVISADOS:			
SEMESTRE: 1º		SEMESTRE: 2º			
	ASPECTO SUPERVISADO		SUBASPECTO SUPERVISADO	Nº NC	OBSERVACIONES
1	Cualificación / formación del personal	1.1	Conocimiento de la legislación de aplicación y de los sistemas de autocontrol		
		1.2	Asistencia a actividades formativas del personal		
		1.3	Aptitud del personal		
2	Procedimientos documentados	2.1	Disponibilidad de los procedimientos, directrices, instrucciones... actualizados		
3	Ejecución de los controles oficiales	3.1	Aplicación correcta de los procedimientos, directrices, instrucciones...		
		3.2	Cumplimiento de los planes de control y de los plazos marcados		
		3.3	Detección y adecuada calificación de incumplimientos		
		3.4	Elaboración de informes (formularios, actas...), su ajuste a los criterios y modelos establecidos y su correcta cumplimentación		
		3.5	Difusión de los informes y documentación que proceda a quien corresponda		
		3.6	Archivo adecuado de la documentación relativa a los controles oficiales		
		3.7	Empleo correcto de los soportes informáticos existentes		
4	Adopción de medidas correctoras	4.1	Propuesta de adopción de medidas adecuadas ante incumplimientos		
		4.2	Aplicación de las actuaciones que a raíz de los controles estén establecidas (plazos, sanciones, medidas especiales)		
5	Seguimiento de medidas correctoras	5.1	Seguimiento de medidas adoptadas en los plazos establecidos		
		5.2	Evaluación correcta de las medidas correctivas aplicadas por la empresa		
		5.3	Registro de las actuaciones del seguimiento de las medidas correctoras		
		5.4	Adopción de medidas adicionales de mayor gravedad cuando no se cumplan los plazos o no se adopten las medidas		

ANEXO III

Seguimiento de las supervisiones del programa del año anterior

	VET	SVO MAT	FAR
Nº SUPERVISIONES CON NC			
Nº SUPERVISIONES CERRADAS			

Nº NC DETECTADAS			
Nº NC CERRADAS			

ANEXO IV

Acciones adoptadas por la dirección de CSP para asegurar el cumplimiento de las obligaciones por parte de los inspectores y SVO:

Nº de supervisiones con advertencia	
Nº de supervisiones con expediente de información previa	
Nº de supervisiones con suspensión provisional de funciones	
Nº de supervisiones con propuesta de incoación de expediente disciplinario	
Nº de supervisiones con incoación de expediente disciplinario	
Nº de supervisiones con reasignación de funciones	
Nº de supervisiones con otras acciones adoptadas (especificar)	
OBSERVACIONES:	

INTRODUCCIÓN

Con este programa de auditoría interna para 2018 se continúa el ciclo del Plan Plurianual de Auditoría Interna de 2016 a 2020, armonizado con el Plan de Seguridad Alimentaria de la Comunitat Valenciana y con el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA).

El objetivo principal del Reglamento 882/2004 es garantizar la calidad de los controles oficiales efectuados para asegurar la aplicación correcta y eficaz de la legislación alimentaria. En el artículo 4.6 insta a las autoridades competentes a realizar auditorías y, atendiendo al resultado de éstas, a tomar las medidas oportunas para asegurar que se alcanzan los objetivos del Reglamento.

La Decisión de la Comisión 2006/677/CE establece líneas directrices para la ejecución de auditorías indicando que “La finalidad de los sistemas de auditoría es verificar si los controles oficiales (...) se aplican de forma efectiva y si son adecuados para alcanzar los objetivos de la legislación pertinente incluido el cumplimiento de los planes nacionales de control”.

La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), atendiendo a la Decisión de la Comisión 2007/363/CE, sobre directrices destinadas a ayudar a los Estados miembros a elaborar el plan nacional de control único, integrado y plurianual previsto en el Reglamento (CE) nº 882/2004, elabora el Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) con la incorporación de lo referente al sistema de auditorías.

Las auditorías internas realizadas en el periodo de ejecución del programa permitirán extraer conclusiones e identificar conformidades, no conformidades, puntos fuertes, puntos débiles y oportunidades de mejora para la organización. También permitirán detectar Buenas Prácticas para la Mejora del Sistema de Control Oficial, cuando los puntos fuertes sean aplicables a otras unidades, procesos o programas.

OBJETIVO GENERAL

Evaluar la conformidad con las disposiciones previstas (cumplimiento), la aplicación efectiva (eficacia) y la adecuación para alcanzar los objetivos del control oficial (idoneidad).

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Evaluar la conformidad con los procedimientos y disposiciones normativas y la adecuación efectiva para alcanzar los objetivos del proceso auditado.
- Cumplimiento del 100% de las auditorías internas planificadas.

ALCANCE:

PROCESOS CLAVE HORIZONTALES:

- Control Oficial en mataderos.
- Vigilancia sistemática de establecimientos alimentarios.
- Vigilancia sanitaria de alimentos y productos alimenticios.

PROCESOS CLAVE TRANSVERSALES:

- Inspección /auditoría.
- Toma de muestras.
- Gestión de No conformidades.

PROCESOS SOPORTE:

- Difusión y acceso a la legislación.

PROCEDIMIENTOS RELACIONADOS:

- P17-ASA Auditorías internas.
- P27-ASA PNT Mataderos ungulados.
- P29-ASA PNT Mataderos aves.
- P23-ASA Medidas especiales.
- P03-ASA Inspección/Auditoría en Establecimientos Alimentarios.
- P05-ASA Evaluación de sistemas de autocontrol basados en el APPCC.
- P09-ASA Toma de muestras de control oficial.
- P10- Registro sanitario de empresas y establecimientos alimentarios.
- P11- Notificación / comunicación de puesta en el mercado nacional y de evaluación de complementos alimenticios y de alimentos para grupos específicos.
- P24-ASA Gestión de muestras no aptas.
- P23-ASA Adopción de medidas especiales.
- P26-ASA Supervisión del control oficial.
- P16-ASA Difusión de la legislación.

SECTORES

- Mataderos de ungulados domésticos y aves de corral.
- Complementos.
- Pesca.
- Otros (Establecimientos de productos de Origen animal, Establecimientos de vegetales, establecimientos de aceites).

DOCUMENTOS DE REFERENCIA:

- Guías de Prácticas Correctas de Higiene.
- Normativa aplicable.
- Recomendaciones de Auditorías y Análisis de Salud y Alimentarios de la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria de la Comisión Europea.

PROGRAMAS:

- Control SANDACH (2017-2018).
- Control Diario en Mataderos (2017-2018).
- Ordenación Alimentaria (2017-2018).
- Control de la información alimentaria al consumidor (2017-2018).

- Control de complementos alimenticios y de alimentos para grupos específicos de población. (2017-2018).
- Vigilancia Sistemática en Industrias y Establecimientos Alimentarios (2017 y 2018).
- Vigilancia Sanitaria de Alimentos (2017 y 2018).

ACTIVIDADES

Se realizarán auditorías internas a las unidades de seguridad alimentaria de todos los Centros de Salud Pública de la Comunidad Valenciana según lo establecido en la Tabla adjunta:

Proceso	Criterios	Área auditable	Ámbito/Alcance
Control Oficial Mataderos	Reglamento (CE) 854/2004	Higiene del sacrificio abasto	Porcino
Control Oficial Mataderos	Reglamento (CE) 1069/2009	SANDACH	Ungulados/aves
Ordenación Alimentaria	Reglamento (CE) 882/2004 Reglamento (CE) 854/2004 Reglamento 852/2004	Autorización	Empresas dedicadas a la elaboración de productos de origen animal
Vigilancia Sistemática	Reglamento (CE) 854/2004 Reglamento (CE) 178/2002 Reglamento (CE) 931/2011	Trazabilidad	Productos de origen animal
Vigilancia Sistemática	Reglamento (CE) 1169/2011 Reglamento (CE) 1924/2006	Etiquetado	Complementos alimenticios
Vigilancia Sistemática	Reglamento (CE) N° 1829/2003 Reglamento (CE) 1830/2003 Instrucción 8/06/2017.	Etiquetado/proceso	OMG
Vigilancia Sistemática	Acciones propuestas sobre establecimientos clasificados E. Líneas de acción	Gestión de establecimientos en estado sanitario E	Todos los sectores
Vigilancia Sanitaria	Reglamento (CE) 1881/2006	Control, seguimiento y gestión de no conformidades Nitratos/dioxinas	Vegetales/aceites
	Reglamento (CE) 333/2007	Toma de muestras metales Informes analíticos	Pesca
	Reglamento (CE) 664/2017	Toma de muestras dioxinas Informes analíticos	Pesca
	Reglamento (CE) 2073/2005	Toma de muestras (Listeria) (Calificación del producto)	Los reflejados en el Programa A1
Difusión y Acceso a la Legislación	Reglamento (CE) 882/2004		

EVALUACIÓN

- Por cada proceso auditado se emitirá un informe donde se describan las Conclusiones, se identifiquen Conformidades, no Conformidades, Puntos fuertes, Puntos débiles y Oportunidades de Mejora. En su caso, se describirán las Buenas Prácticas para la Mejora del Sistema de Control Oficial detectadas.
- El informe anual del Programa de Auditorías Internas presentará el siguiente indicador: Grado de cumplimiento del programa (N° de auditorías realizadas /n° de auditorías programadas x 100).

INTRODUCCIÓN

El reglamento 882/2004 sobre controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos, indica en su art. 4 que las autoridades competentes **garantizarán la eficacia y adecuación** de los controles oficiales en todas las fases de la producción, la transformación y la distribución. Para ello, deben establecer procedimientos para verificar la eficacia de los controles que realizan, asegurar la adopción de medidas correctoras cuando es preciso y mantener actualizados, en la medida necesaria, los procedimientos documentados con la información e instrucciones para el personal que realiza los controles oficiales.

Para efectuar los controles oficiales, las autoridades competentes deben cumplir una serie de criterios operativos que garanticen su imparcialidad y eficacia. Deben contar con personal suficiente que tenga la cualificación y la experiencia adecuadas, así como la formación necesaria para poder tomar las decisiones de manera uniforme, en particular con respecto a la aplicación de los principios del APPCC.

La eficacia hace referencia a la medida en que los controles producen un efecto en relación con los objetivos propuestos. En parte, se basa en la comprobación de cumplimiento de los objetivos, desde un punto de vista operativo, pero requiere además una evaluación de los resultados obtenidos. El primer paso sería preguntarnos si las actividades propuestas dentro de un programa de control han sido realizadas en los términos planteados en los objetivos. Esta condición que sería necesaria para demostrar la eficacia, no se debe considerar suficiente, mientras no se verifique que las actividades realizadas han dado resultado en términos de mejora, ya sea de estado sanitario de establecimientos o de alimentos, o de salud de los consumidores.

El Sistema de Información en Seguridad Alimentaria (SISA) creado mediante el decreto del Consell 72/2011 de 10 de junio, se configura como el elemento fundamental del Plan de Seguridad Alimentaria de la Comunidad Valenciana, ya que no sólo pretende ser una herramienta eficaz para la evaluación y el análisis de los peligros y riesgos asociados a la cadena alimentaria, sino que plantea como uno de sus objetivos, evaluar la efectividad de los programas de vigilancia y control alimentarios.

Se trata de establecer indicadores para actividades incluidas en programas del PCOCA, que permitan valorar de forma objetiva la eficacia del control oficial, y actuar en el marco de un sistema que tiene por objetivo el desarrollo y la mejora continua de sus sistemas de control.

Por otro lado, además de la eficacia que puede demostrarse a través de indicadores objetivos, debe considerarse la eficacia subjetiva, relacionada con la percepción que tienen los distintos “actores” implicados directa o indirectamente en el control oficial.

El programa de verificación de la eficacia debe enfocarse como una actividad que valore globalmente el control oficial, tomando como datos de partida la consecución de objetivos operacionales, la valoración de auditorías de procesos y la supervisión de agentes individuales, desde un enfoque integrador, que tenga en cuenta todos estos aspectos, para contribuir a la revisión del control en su conjunto y a la mejora continua.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Garantizar la eficacia y adecuación de los controles oficiales en todas las fases de la producción, la transformación y la distribución de los alimentos, con objeto de mejorar la salud de la población.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

La recopilación y análisis de los datos de los resultados del Plan de Control Oficial de la Cadena Alimentaria es fundamental a la hora de evaluar la eficacia de los sistemas de control. Este análisis de datos se realiza mediante el diseño de unos objetivos e indicadores (**objetivos**) que permiten evaluar el grado de consecución de los objetivos estratégicos del Plan de control oficial de la cadena alimentaria 2017 de la Comunidad Valenciana. Por otra parte y de forma complementaria se han diseñado unos objetivos que permiten medir la verificación de la eficacia de los controles oficiales de manera **subjetiva**, a través de la percepción de los inspectores, operadores económicos, consumidores, expertos en seguridad alimentaria provenientes de diversos ámbitos,...

Eficacia objetiva

Objetivo estratégico 1: Mejorar el cumplimiento de la normativa de higiene alimentaria y bienestar animal en los establecimientos alimentarios.

O.E.1: Mejora del estado sanitario de los establecimientos alimentarios.

Objetivo estratégico 2: Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los productos alimenticios destinados a ser puestos a disposición del consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecida en las disposiciones legales.

O.E.2: Mejora del autocontrol de los establecimientos alimentarios.

O.E.3: Tendencia decreciente en los incumplimientos detectados en el programa de control de alergias e intolerancias.

Objetivo estratégico 3: Reducir en lo posible y, en todo caso a niveles aceptables, la exposición de los consumidores a los riesgos biológicos y químicos presentes en los alimentos.

O.E.4: Reducción del número de muestras no conformes.

Objetivo estratégico 4: Obtener una adecuada evaluación de la exposición y el riesgo a los peligros más relevantes.

O.E.5: Reducción del número de alertas generadas en la CV.

O.E.6: Tendencia decreciente de la incidencia de las enfermedades transmitidas por los alimentos relacionadas con *Campylobacter*, *Salmonella* y *Listeria*.

O.E.7: Tendencia decreciente del Nº de brotes TIA producidos por *Campylobacter* y *Salmonella*.

O.E.8: Incorporar al Estudio de Dieta Total los compuestos perfluorados.

O.E.9: Avanzar en la determinación de los DALYs (años de vida ajustados por discapacidad) de la Comunidad Valenciana, como medida del impacto en la salud provocado por los peligros químicos y microbiológicos más relevantes.

Eficacia subjetiva (2018-2020)

- O.E.10:** Verificar la eficacia del control oficial percibida por los inspectores.
- O.E.11:** Verificar la eficacia del control oficial percibida por los operadores económicos.
- O.E.12:** Verificar la eficacia del control oficial percibida por las asociaciones de consumidores.
- O.E.13:** Verificar la eficacia del control oficial percibida por los ciudadanos.
- O.E.14:** Verificar la eficacia del control oficial percibida por paneles de expertos.

ORGANISMOS ACTUANTES

- Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Laboratorios de Salud Pública.
- Centros de Salud Pública.

ACTIVIDADES

1. Actividades de la Dirección General de Salud Pública

- 1 Recopilación y análisis de los datos de control a los efectos del informe anual.
- 2 Evaluación y análisis de los resultados de las actividades de control realizadas, en relación con los objetivos propuestos.
- 3 Diseño y validación de cuestionarios específicos.
- 4 Selección del alcance para la aplicación de los cuestionarios específicos para cada objetivo:
 - O.E.10: Todos los inspectores.
 - O.E.11: Sectores industriales con sistema de autocontrol.
 - O.E.12: Miembros de las Asociaciones de Consumidores.
 - O.E.13: Expertos en seguridad alimentaria provenientes de la Univesidad, Industria alimentaria, Organismos públicos y Centros tecnológicos.
- 5 Complimentación de los cuestionarios.
- 6 Evaluación de los cuestionarios.

EVALUACIÓN

Eficacia objetiva

OE1

Indicador: (375) SANIGLOBAL_001- Estado sanitario global de establecimientos alimentarios.

OE2

Indicador: (373) AUTO APPCC0001 – Índice de viabilidad de establecimientos con sistemas de auto-control basados en APPCC.

(374) VIA0001 – Índice de viabilidad de establecimientos con sistema de autocontrol basado en PCH.

OE3

Indicador: (379) – SEGNC005 – Índice de adecuación de los establecimientos alimentarios.

% de establecimientos de restauración colectiva con incumplimientos en materia de información al consumidor sobre la presencia de alérgenos.

OE4

Indicador: Porcentaje de muestras no conformes.

OE5

Indicador: N° de alertas generadas en la C.V.

OE6

Indicador:

- Tasa de notificación de casos de Campylobacteriosis: N° casos de Campylobacteriosis/105 .
- Tasa de notificación de casos de Salmonelosis: N° casos de Salmonelosis /105.
- Tasa de notificación de casos de Listeriosis: N° casos de Listeriosis /105.
- DALYs (años de vida ajustados por discapacidad) de la Comunidad Valenciana de los peligros más relevantes.

OE7

Indicador:

- N° brotes de Campylobacteriosis
- N° brotes de Salmonelosis

OE8

Indicador: Dicotómico.

OE9

Indicador: Determinación de DALYs de la Comunidad Valenciana para los peligros químicos: Dioxinas y metales pesados.

Eficacia subjetiva (2018-2020)**OE10**

Indicador:

- Cuestionario específico sobre percepción de la eficacia del control oficial a cumplimentar por todos los inspectores

OE11

Indicador:

- Cuestionario específico sobre percepción de la evaluación de los autocontroles por parte del control oficial, a cumplimentar por los operadores económicos

OE12

Indicador:

- Cuestionario específico sobre la percepción de la eficacia del control oficial percibida por miembros de las asociaciones de consumidores.

OE13**Indicador:**

- Cuestionario específico sobre la eficacia del control oficial percibida por los ciudadanos así como de la percepción del riesgo relacionado con los alimentos, a realizar a través de empresa específica.

OE14**Indicador:**

- Cuestionario específico sobre la valoración de la evaluación del riesgo que se está llevando a cabo desde esta DGSP, por parte de expertos en seguridad alimentaria provenientes de diferentes ámbitos.



VII Alertas alimentarias y denuncias

El Programa de Vigilancia Sistemática es el marco donde se inscriben las actuaciones programadas de control oficial de la Comunitat Valenciana pero además, los inspectores realizan de forma continua controles no programados, entre los que se encuentran los derivados del Sistema de Intercambio Rápido de Información y de las denuncias.

VII.1.- SISTEMA COORDINADO DE INTERCAMBIO RÁPIDO DE INFORMACIÓN Y DENUNCIAS

INTRODUCCIÓN

La Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición contempla en su artículo 25, la creación de un Sistema Nacional Coordinado de Alertas Alimentarias, denominado Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI), cuyos principios de actuación y funcionamiento se basan en lo establecido en los artículos 50 a 57, del Reglamento (CE) n.º 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 y se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, mediante el cual se establece el sistema de alerta rápida comunitario, gestión de crisis y situaciones de emergencias y en el Reglamento (UE) n.º 16/2011 de la Comisión de 10 de enero de 2011, por el que se establecen medidas de ejecución del Sistema de Alerta Rápida para los Productos Alimenticios y los Alimentos para Animales.

OBJETO

El objeto fundamental del SCIRI, es garantizar a los consumidores que los productos que se encuentran en el mercado son seguros y no presentan riesgos para su salud.

Para conseguir este objetivo, este sistema se estructura en forma de red, cuya base primordial es el intercambio rápido de información entre las distintas autoridades competentes, facilitando de este modo las actuaciones oportunas sobre aquellos productos alimenticios que pudieran suponer un riesgo directo o indirecto para la salud de los consumidores, y cuyo fin último es la retirada de la comercialización de los productos implicados, para su posterior destrucción, reexpedición, reprocesado, re-etiquetado o empleo para otros fines.

A su vez el SCIRI se integra en los restantes Sistemas de Alerta Alimentaria, tanto comunitarios como el “Rapid Alert System for Food and Feed” (RASFF), establecido a nivel comunitario por el artículo 50.1 del Reglamento (CE) n.º 178/2002, como el internacional “. Red Internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos” (INFOSAN).

La AECOSAN es la responsable a nivel nacional, de la coordinación de la red, en la que además participan las CCAA y otros puntos de contacto.

La gestión del SCIRI se realiza en 4 niveles: alerta, información, rechazos y varios, teniendo en cuenta para su clasificación, el origen de los productos implicado y su distribución en territorio nacional, comunitario o a terceros países.

ACTUACIONES

Las actuaciones de control oficial, varían según el tipo de notificación.

Las Alertas precisan una actuación rápida y eficaz del control oficial cuando se ha detectado la existencia de un riesgo grave para la salud de los consumidores relacionado con un alimento cuyo origen es nacional y/o se tiene constancia de su comercialización en el territorio nacional.

Las notificaciones clasificadas como de Información, no requieren una actuación rápida por parte del control oficial, bien porque no conlleve un riesgo grave (Información para Seguimiento) o, aunque tratándose de un riesgo grave, no se tiene constancia de que el alimento se encuentre comercializado (Información para Actuación).

Se clasifican como Varios las notificaciones que no requieren actuaciones pero aportan información de interés para el control oficial.

La SGSALSP recibe la notificación SCIRI de la AECOSAN, la valora y remite a los departamentos implicados, dando las instrucciones sobre las medidas que se deben adoptar.

El resultado de las actuaciones de inspección llevadas a cabo por los inspectores son remitidas por los Departamentos a la SG quien a su vez, después de su valoración, las remite a AECOSAN.

Los Puntos de contacto SCIRI de los departamentos afectados comunican al/los inspector/es implicados las instrucciones para que efectúen las inspecciones en las empresas y las medidas a adoptar.

Los inspectores receptores de la notificación, giran visita de inspección al/a los establecimiento/s afectado/s para llevar a cabo las actuaciones ordenadas.

El inspector aporta al Centro de Salud las actas de inspección que recoge el resultado de sus actuaciones y la documentación oportuna de apoyo.

Las actuaciones prioritarias son aquellas acciones llevadas a cabo por los inspectores y por la/s empresa/s implicada/s que permitan asegurar la retirada del mercado del producto alimenticio afectado, conocer la distribución y adoptar las medidas oportunas que impida la recurrencia del peligro.

EVALUACIÓN

Se va a llevar a cabo una evaluación trimestral de la gestión de notificaciones, atendiendo a los siguientes indicadores:

Globales:

- Nº de notificaciones recibidas en la SGSALSP a través del SCIRI (ALCON) / mes.
- Nº de alertas que afectan a la CV por mes.
- Nº de Información para seguimiento que afectan a la CV por mes.
- Nº de alertas que afectan a cada Departamento.
- Nº de Información para seguimiento que afecta a cada Departamento.

Internos del proceso de alertas:

- Impacto de las alertas en la actividad de los Departamentos y calidad de la información suministrada.
- Nº de visitas realizadas por el SCIRI / total de visitas por Departamento.
- Nº de reclamaciones de la SGSALSP acerca de la insuficiente o incorrecta información suministrada por los Departamentos referida a cada Departamento.

INTRODUCCIÓN

Una denuncia es una comunicación realizada por una persona, física o jurídica, un órgano administrativo del propio o diferente departamento de salud o por otras autoridades competentes de la Comunitat Valenciana o de fuera de ella.

La denuncia presenta unos hechos que pueden constituir un incumplimiento o infracción administrativa o generar un riesgo para la salud pública en materia de higiene y seguridad alimentaria. A tal fin, se deben verificar a través de una visita de inspección los hechos expuestos en la denuncia, y adoptar las medidas oportunas.

Es importante disponer de información general acerca del número de denuncias tramitadas en la Comunitat Valenciana para estimar los recursos destinados a esta actividad no programada.

OBJETO

Comprobar las condiciones relativas a la seguridad de los productos alimenticios y/o alimentarios, así como las condiciones higiénico-sanitarias de establecimientos de alimentación, que han sido informadas como incorrectas mediante la correspondiente denuncia, y adoptar las medidas adecuadas para evitar que se genere un problema que afecte a la salud pública.

ACTUACIONES

Tras la recepción de una denuncia, la Administración inicia una fase de investigación a través de los servicios de inspección (inspección, toma de muestras, comprobación de datos o documentos, etc.) y en caso de detectar una infracción, donde se constate un riesgo para la salud pública en la elaboración y comercialización de algún producto o el funcionamiento irregular o defectuoso de alguna instalación, adopta medidas de control oficial de conformidad con los procedimientos de control oficial, tales como la inmovilización o retirada de productos del mercado, suspensión de la actividad, iniciación de un expediente sancionador, etc.

INDICADORES

Evaluación semestral:

Los Departamentos de Salud remitirán a la Subdirección General antes del 7 de julio los datos recogidos en el Anexo I en formato Excel, con el resultado de las denuncias según el peligro y el sector afectado, que se hayan realizado durante el primer semestre del año.

Evaluación anual:

Para la elaboración del informe anual, se remitirán de nuevo a la Subdirección General los datos recogidos en el Anexo I, antes del 30 de noviembre de 2018, con los datos correspondientes a la totalidad de las denuncias realizadas a lo largo del año.

ANEXO I

Número de denuncias tramitadas por Departamento para la elaboración de la Memoria de la SGSALSP

Año:

Nº denuncias:

Sector	Establecimiento			Producto					Otras
	Condiciones higiénicas	Prácticas de manipulación	Autorización sanitaria	Etiquetado	Peligro químico	Peligro físico	Peligro Biológico	Otros peligros	
Carnes									
Pesca									
Huevos									
Lácteos									
Grasas animales									
Miel									
Helados Lácteos									
Cereales, harinas									
Condimentos, especias									
Vegetales									
Frutas									
Frutos secos									
Preparados alimenticios especiales									
Alimentos estimulantes, infusiones									
Bebidas refrescantes									
Bebidas alcohólicas									
Edulcorantes									
Complementos alimenticios									
Aceites y grasas vegetales									
Agua									
Aditivos									
Platos preparados (*)									
MCA									
Otros									

(*) Se incluyen los establecimientos de elaboración de comidas para su consumo en los mismos.



Plan de comunicación e informe de resultados

La **transparencia** es un elemento clave de una Administración al servicio de los ciudadanos, y de manera específica en el funcionamiento de los controles oficiales de la cadena alimentaria, en la comunicación del riesgo y en el mantenimiento de la confianza de los consumidores. De ahí que quede consagrada en las legislaciones básicas de seguridad alimentaria, entre ellas en el Reglamento (CE) No 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria; y en la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición. Además, conforme se recoge en el artículo 7 del Reglamento (CE) 882/2004, uno de los aspectos básicos de las actuaciones en seguridad alimentaria es la **transparencia** de la Administración, tanto en lo que respecta a sus actuaciones con los operadores económicos que vayan a ser objeto de control oficial, como en relación a la información proporcionada a los ciudadanos. En base a este principio, tanto el Plan como los informes de ejecución y sus propuestas de mejora tendrán carácter público.

Como parte de esa exigencia y ese compromiso de transparencia, el PCOCA debe incluir una **estrategia de comunicación** que se concretará en la elaboración de un Protocolo de comunicación con los diferentes actores interesados y para la presentación de los resultados.

En la elaboración del Protocolo deben considerarse los distintos aspectos objeto de comunicación, entre ellos: la fijación de las prioridades, las metodologías utilizadas, la planificación de las actuaciones, el desarrollo y la ejecución de los diferentes programas, la diseminación de los resultados de las actuaciones y los impactos de las mismas.

La estrategia de comunicación debe tener presente a los diferentes ámbitos e interesados, como los que se contemplan en la siguiente Tabla VIII.1:

Tabla VIII.1: Estrategia de Comunicación

PUBLICO OBJETIVO	TIPO DE COMUNICACIÓN
General	• Noticias en medios de comunicación • Webs
Asociaciones de Consumidores	• Reuniones • Folletos • Jornadas Técnicas • Webs
Asociaciones empresariales	• Reuniones • Técnicas • Webs
Medios de comunicación	• Notas de prensa • Reuniones
Comunidad científica	• Publicaciones en revistas • Presentaciones en congresos • Organización de Jornadas • Workshops
Responsables políticos	• Informes con conclusiones y propuestas de acciones • Resúmenes ejecutivos



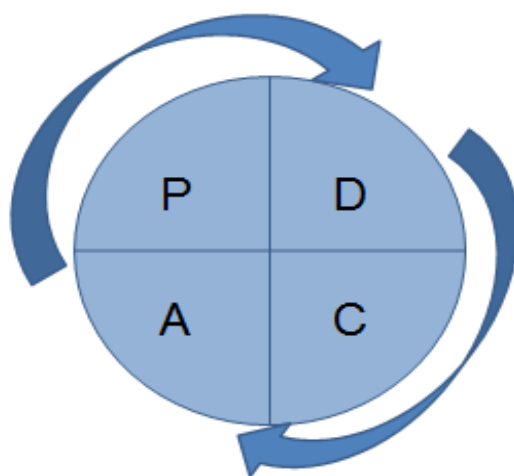
IX

Seguimiento y evaluación del Plan de Control de la Cadena Alimentaria

INTRODUCCIÓN

La *evaluación* es un elemento fundamental del Plan de control oficial. Su importancia radica en que permite conocer en qué medida los objetivos establecidos se han conseguido y es un elemento clave para la formulación de nuevos objetivos, al permitir ver tendencias en determinados puntos críticos detectados y la eficacia de las medidas adoptadas para solucionarlos. Para que sea realmente útil la evaluación debe ser cuantitativa y en un horizonte temporal fijo. Para ello es fundamental la formulación de los objetivos y de los indicadores planteados para su medida.

En el contexto del ciclo de Deming: Planificar/ Hacer/ Chequear /Actuar (PDCA), el *seguimiento* permite mediante el establecimiento de medidas de vigilancia a lo largo de tiempo en que se desarrolla el Plan, establecer las acciones oportunas para reconducir de nuevo el proceso, en caso de producirse desviaciones.



El *cuadro de mando* (CM) es una herramienta utilizada en las organizaciones para medir las actividades y mostrar de manera continua cuándo se alcanzan los resultados definidos por su Plan estratégico, proporcionando a los gerentes una mirada global del desempeño de la actividad. Adicionalmente, un sistema como el CM permite detectar las desviaciones del plan estratégico y expresar los objetivos e iniciativas necesarios para reconducir la situación.

OBJETIVO

Permitir el seguimiento de los procesos y programas más relevantes del Plan, en términos de actividad, con objeto de tomar decisiones en caso de que se detecten desviaciones.

ACTIVIDADES

Se ha diseñado un CM, formado por un conjunto de indicadores de actividad relevantes de las distintas Unidades Administrativas que forman parte de la Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Laboratorios de Salud Pública, incluyendo los relativos al seguimiento del Plan de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PCOCA). Estos últimos reflejan las actividades de los CSP vinculados a los Programas de mayor trascendencia (los que generan mayor actividad). Los indicadores tienen periodicidades mensuales, trimestrales o semestrales.

Para que las medidas sean eficaces es necesario que la información generada en las visitas de control se encuentre disponible en el sistema de información a la mayor brevedad posible. En tanto en cuanto no dispongamos de un sistema que permita incorporar la información *on line*, se deberá prestar especial atención a

la introducción de los formularios en ISSA, por eso en 2018 la meta en el indicador “Tiempo de introducción de las visitas de control” será < a 20 días hábiles.

Los indicadores contemplados en el Cuadro de Mando incluyen los indicadores de Acuerdos de Gestión y están comprendidos en 6 áreas temáticas:

1. Seguimiento del PCOCA
2. VIGILANCIA Y CONTROL/PROCEDIMIENTO SANCIONADOR
3. GESTIÓN DE LABORATORIOS
4. ORDENACIÓN ALIMENTARIA
5. REVISIÓN DE LOS SISTEMAS DE CONTROL
6. SISTEMA DE CALIDAD

A su vez cada bloque consta de una serie de indicadores tal como se muestra en la tabla IX.1.

Tabla IX.1. Indicadores del cuadro de mando. Gestión SGSALSP

AREA	INDICADOR	PERIODICIDAD	META
SEGUIMIENTO PCOCA	Porcentaje de expedientes resueltos por los CSP y/o transferidos a DGSP en el tiempo establecido	Trimestral	
	Grado de cumplimiento de Vigilancia Sistemática	Trimestral	95%
	Tiempo de registro de las visitas de control		< 20 días hábiles
	Grado de cumplimiento de auditorías de autocontrol		95%
	Grado de cumplimiento de la Evaluación de la Higiene del procesado en el sector de ungulados (bovino/ovino/caprino)	Anual	
	% visitas Programa control de complementos y productos alimenticios destinados a una alimentación especial	Semestral	
	Grado de cumplimiento de la toma de muestras de Vigilancia Sanitaria	Trimestral	95%
	Grado de cumplimiento de la toma de muestras (PNIR)	Semestral	
	Grado de cumplimiento de la toma de muestras (Control microbiológico de canales de ungulados y aves de corral)	Semestral	
	Grado cumplimiento analítico de muestras alimentarias (%)	Trimestral	
ORDENACIÓN ALIMENTARIA	Porcentaje de expedientes de autorización sanitaria resueltos en la DGSP en T<15 días	Trimestral	
	Gestión de Notificaciones de complementos alimenticios	Mensual	
VIGILANCIA Y CONTROL. PROCEDIMIENTO SANCIONADOR	Expedientes de entrada y resueltos	Mensual	
	Actividad de los Servicios jurídicos territoriales		
	Tramitación de expedientes de vigilancia y control	Trimestral	
LABORATORIOS	Tiempo de respuesta (días) (acumulado)	Trimestral	
	Grado cumplimiento muestras ambientales (%)		
	Grado cumplimiento muestras alimentos (%)		
	Grado de cumplimiento total (%)		
	Porcentaje de Determinaciones respecto al total del año anterior	Mensual	
	Determinaciones mensuales y acumuladas	Mensual	
	Gasto acumulado/gasto anual esperado (laboratorio)	Mensual	
	Gasto/determinación	Mensual	
REVISIÓN DE LOS SISTEMAS DE CONTROL	Grado de cumplimiento de auditorías internas	Trimestral	100%
	Grado de cumplimiento de supervisiones	Trimestral	95%
SISTEMA DE CALIDAD	Grado de cumplimientos de creación/actualización procedimientos	Trimestral	

Los indicadores se ejecutan por los SGSALSP con la periodicidad establecida con objeto de llevar a cabo una valoración trimestral del seguimiento del PCOCA. En las reuniones trimestrales que se llevarán a cabo, de acuerdo con el procedimiento que se establezca, entre responsables de los distintos Departamentos de Salud y de los Servicios de la Subdirección, los CSP, cuando sea necesario, analizarán las causas que han motivado el incumplimiento de objetivos de manera cuantitativa, y propondrán las medidas necesarias para su control.

Por otra parte el informe de la memoria anual del PCOCA es el reflejo de la evaluación de los resultados del control oficial, que a su vez forma parte de la memoria del Plan de SA de la CV. La Comisión de seguridad alimentaria es la encargada de realizar el seguimiento de su cumplimiento y aprobar los distintos informes y memorias periódicas que se establezcan. Con periodicidad anual, la Comisión de Seguridad Alimentaria aprobará un informe que ponga de manifiesto el resultado de la ejecución del Plan de Seguridad Alimentaria. Dicho informe será elevado a Les Corts, a los efectos de información y control y se pondrá a disposición del público (Decreto 61/2016)⁶⁶

Además los resultados de los controles oficiales se remiten a la AECOSAN con objeto de generar el *Informe anual* sobre los resultados de control oficial del Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria, que se remite antes del 1 de julio de cada año siguiente al evaluado a la Comisión Europea, tal y como establecen el artículo 44 del Reglamento 882/2004⁶⁷ y la Decisión 2008/654/CE de la Comisión⁶⁸.

⁶⁶ DECRETO 61/2016, 20 de mayo, del Consell, por el que se regula la elaboración, la aprobación y el seguimiento del Plan de Seguridad Alimentaria de la Comunitat Valenciana.

⁶⁷ REGLAMENTO (CE) No 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. DOUE L191

⁶⁸ DECISIÓN DE LA COMISIÓN de 24 de julio de 2008 sobre directrices destinadas a ayudar a los Estados miembros a elaborar el informe anual relativo al plan nacional de control único, integrado y plurianual previsto en el Reglamento (CE) no 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo. DOUE L214.



AJUNTAMENT DE VALÈNCIA
REGIDORIA DE SANITAT I SALUT

X

Anexo:
Plan de Control
Oficial de la
Cadena Alimentaria
València Ciudad

INTRODUCCIÓN

La Generalitat, a través de la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública, y el Ayuntamiento de València suscribieron, el día 3 de abril de 2017, el convenio marco para el establecimiento de las bases de colaboración en materia de salud, y que fue publicado en el Diari Oficial de la Generalitat Valenciana, mediante Resolución de 8 de mayo de 2017⁶⁹.

El objeto del mencionado convenio es establecer las bases de colaboración entre la Generalitat, a través de la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública, y en concreto a través de la Dirección General de Salud Pública, y el Ayuntamiento de València en materia de salud, comprendiendo, entre otros aspectos, *las actuaciones en materia de seguridad alimentaria y control oficial de alimentos*.

El objetivo perseguido es garantizar la protección de la salud frente a los riesgos alimentarios, asegurando la actuación coordinada en materia de seguridad alimentaria y control oficial de los establecimientos alimentarios ubicados en el municipio de València.

La actuación coordinada se concreta en el desarrollo de las estrategias contempladas en el Plan de Seguridad Alimentaria de la Comunitat Valenciana, y de los programas establecidos en el Plan de control oficial de la cadena alimentaria (PCOCA) vigentes y alineados con el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) a nivel central, así como de las demás actuaciones que en materia de seguridad alimentaria se establezcan para todo el ámbito territorial de la Comunitat Valenciana.

Durante 2017, los responsables técnicos de las partes firmantes convinieron un Plan de actuaciones cuyo desarrollo permitiera vertebrar estos compromisos y hacer posible la integración de la Ciudad de València en el PCOCA 2018 y cuya implementación ha hecho necesarias actuaciones en múltiples áreas como: la formación, actualización del censo de establecimientos de la Ciudad de València, procedimiento sancionador, herramientas informáticas de trabajo, elaboración de Procedimientos o la integración de recursos humanos y laboratorios de control oficial.

Fruto de todo ello, nace la Planificación de los controles oficiales para el año 2018 para la ciudad de València (Departamento València-Ciudad) recogido en este Anexo al Plan de Control Oficial de la Cadena Alimentaria de la Comunitat Valenciana 2018.

⁶⁹ RESOLUCIÓN de 8 de mayo de 2017, del director general de Relaciones con Les Corts, por la que se publica el convenio marco entre la Generalitat, a través de la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública, y el Ayuntamiento de València para el establecimiento de las bases de colaboración en materia de salud.

RECURSOS:

Los servicios de control oficial de València-Ciudad están integrados por personal tanto de inspección como de laboratorios de la Conselleria de Sanitat Universal y Salud Pública y del Ayuntamiento de València (ver Tabla A.1). Además el Laboratorio de Salud Pública de València, da soporte analítico a València- Ciudad.

Tabla A.1.: Recursos humanos de control oficial València-Ciudad

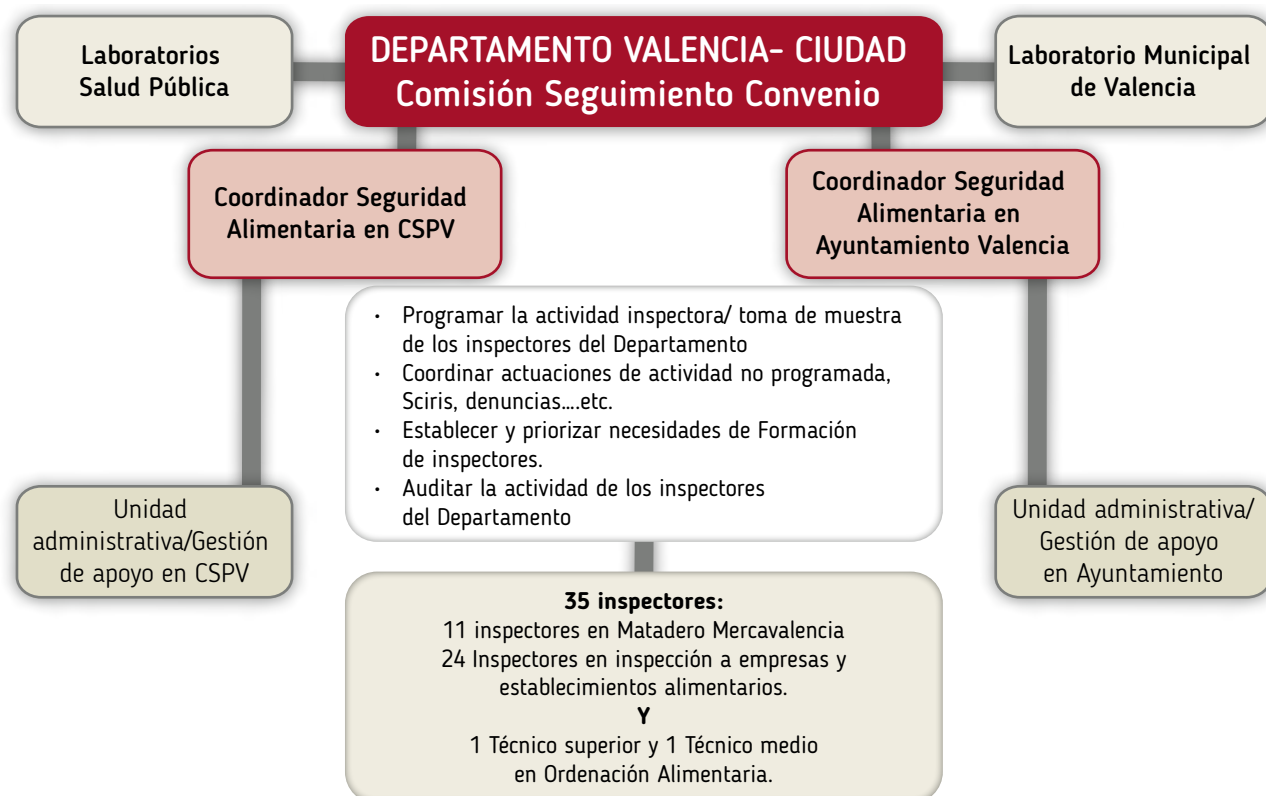
Servicios / Personal Dtº València-Ciudad	Titulados Superiores				Técnicos de Grado Medio	Auxiliares de laboratorio	Personal Administrativo	Totales
	Personal de Gestión	Técnicos de Laboratorio	Inspectores Veterinarios	Inspectores Farmacéuticos				
CSPV	3*		21	2	1		1	28
Ayuntamiento Valencia	1		7	5	0		2	15
Laboratorio Municipal	2	8				4	2	16
Totales	6	8	28	7	1	4	5	59

* Personal sin dedicación exclusiva al Departamento de València- Ciudad;
CSPV: Centro de Salud Pública de València

En la Figura A.1 se recoge la estructura funcional y órganos de coordinación creados para llevar a cabo el control oficial en València-Ciudad al amparo del Convenio antes mencionado.

La planificación de los controles oficiales debe tener en cuenta los objetivos estratégicos establecidos por la organización y que han quedado plasmados en el apartado III del PCOCA. En la tabla A.2 se muestran los programas de control desarrollados para cumplir los objetivos estratégicos planteados.

Figura A.1.: Estructura y funciones del Departamento València- ciutat



PROGRAMAS DE CONTROL:

La planificación de los controles oficiales debe tener en cuenta los objetivos estratégicos establecidos por la organización y que han quedado plasmados en el apartado III del PCOCA. En la tabla A.2 se muestran los programas de control desarrollados para cumplir los objetivos estratégicos planteados.

Tabla A.2.: Objetivos estratégicos, bloques y Programas del PCOCA 2018

BLOQUES	PROGRAMAS DE CONTROL
OBJETIVO ESTRATÉGICO 1: Mejorar el cumplimiento de la normativa de higiene alimentaria y bienestar animal en los establecimientos alimentarios	
BLOQUE I CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS	I.1.- Ordenación alimentaria
	I.2.- Vigilancia sistemática en industrias y establecimientos alimentarios
	I.3.-Control de los autocontroles en establecimientos alimentarios
	I.4.- Control diario de mataderos
	I.5.- Control del bienestar animal
OBJETIVO ESTRATÉGICO 2: Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los productos alimenticios destinados a ser puestos a disposición del consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecida en las disposiciones legales.	
BLOQUE II CONTROL DE LA INFORMACIÓN Y COMPOSICIÓN ALIMENTARIA	II.1.- Control de la información alimentaria al consumidor
	II.2.- Control de complementos alimenticios y de alimentos para grupos específicos de población
	II.3.-Evaluación y fomento de la calidad nutricional de la oferta alimentaria en centros escolares 2016-2019
OBJETIVO ESTRATÉGICO 3: Reducir en lo posible y, en todo caso a niveles aceptables, la exposición de los consumidores a los riesgos biológicos y químicos presentes en los alimentos.	
BLOQUE III CONTROL DE RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS	III.1.- Vigilancia sanitaria de los alimentos
	III.2.- Investigación de residuos en animales y productos de origen animal (PNIR)
	III.3.- Control de Anisakis
	III.4.- Verificación del control microbiológico de canales de ungulados y aves
	III.5.- Vigilancia de resistencias antimicrobianas en bacterias zoonóticas y comensales (AMR).
OBJETIVOS ESTRATÉGICOS 1, 2,3	
BLOQUE IV CAMPAÑAS Y ACTUACIONES ESPECIALES	IV.1.- Campaña de control de productos pesqueros
	IV.2.- Campaña de control oficial de la elaboración y/o envasado de mezclas de aditivos con o sin otros ingredientes destinadas a los sectores de la carne y la pesca
	IV.3. Sistemas de puntuación e información de la seguridad alimentaria en restauración colectiva
	IV.4. Campaña de información al consumidor en materia de prevención de riesgos alimentarios
	IV.5. Programa de venta de proximidad de productos agroalimentarios
OBJETIVO ESTRATÉGICO 4: Obtener una adecuada evaluación de la exposición y el riesgo a los peligros químicos más relevantes	
BLOQUE V EVALUACIÓN DE LA EXPOSICIÓN Y DEL RIESGO	V.1 Estudio de dieta total de la Comunitat Valenciana (EDT-CV)
	V.2 Biovigilancia (biomonitoring) de contaminantes alimentarios de la Comunitat Valenciana (BIOVAL)

El Departamento de València-Ciudad participa en todos los Programas y Campañas del Plan de Control Oficial de la Cadena Alimentaria de la CV, mediante las inspecciones y auditorías a los distintos establecimientos alimentarios, y mediante la toma de muestras y análisis de los alimentos elaborados o comercializados en la ciudad. A continuación se destaca la planificación concreta para algunos de los programas y campañas específicos.

BLOQUE I: CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

I.2.- Vigilancia sistemática de establecimientos alimentarios:

Durante el 2018 se han planificado para València-Ciudad un total de 10.050 visitas de control oficial (inspecciones/auditorías) a 7024 establecimientos, la distribución por sectores alimentarios se muestra en la tabla A.3.

Tabla A.3.: Recursos humanos de control oficial València-Ciudad

SECTOR/ACTIVIDAD	Nº Establecimientos	Nº total visitas programadas	Nº visitas de Inspección	Nº Visitas Auditoria	
				APPCC	PCH
Aditivos, aromas y coadyuvantes tecnológicos	2	6	0	6	0
Aguas de bebida y hielo	2	6	0	6	0
Alimentación especial y complementos alimenticios	17	19	12	0	7
Alimentos estimulantes y derivados	8	17	3	12	2
Bebidas alcohólicas	11	14	10	3	1
Bebidas no alcohólicas	4	11	0	0	11
Carnes y derivados	334	695	130	10	555
Cereales y derivados	960	1708	361	7	1340
Condimentos y especias	0	0	0	0	0
Grasas comestibles	4	6	2	3	1
Helados y horchatas	58	125	20	0	105
Huevos y derivados	1	1	1	0	0
Leche y derivados	1	1	1	0	0
Materiales en contacto con los alimentos	9	9	8	0	1
Otras comidas preparadas: aperitivos, salsas...	1	2	2	0	0
Otros establecimientos	12	12	12	0	0
Pescados, crustáceos, moluscos y derivados	123	208	79	35	94
Polivalente	813	891	788	14	89
Prestaciones de servicios. Comidas preparadas	4541	6163	4544	246	1373
Vegetales y derivados	121	151	55	21	75
TOTAL	7024	10050	6028	367	3655

I.4.- Control diario en mataderos y I.5.-Control del bienestar animal.

En València-Ciudad y dentro del complejo alimentario de MERCAVALENCIA se encuentra ubicado el matadero, en el que los inspectores veterinarios llevan a cabo las inspecciones ante mortem y post mortem pertinentes de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente y en particular los Reglamentos 852 y 853/2004 para declarar la aptitud para el consumo de las carnes de los animales que allí se sacrifican. Las actividades previstas en los dos programas anteriores se desarrollan, por tanto, en el matadero de Mercavalencia.

BLOQUE II. CONTROL DE LA INFORMACIÓN Y COMPOSICIÓN ALIMENTARIA

II.3.-Evaluación y fomento de la calidad nutricional de la oferta alimentaria en centros escolares 2016-2019.

Durante el presente ejercicio en València-Ciudad se van a inspeccionar **247 comedores escolares y además en el 30% de los mismos (82)**, se llevarán a cabo las siguientes actividades:

- Verificar que los comedores escolares disponen de programación mensual de los menús, con descripción de los platos clara y detallada.
- Verificar (en visita de control oficial) que el menú servido coincide con el ofertado.
- Verificar la adecuación de los menús mensuales a las recomendaciones de raciones alimentarias de la Guía de los menús de comedores escolares de la Comunidad valenciana (por grupos de alimentos), y a las establecidas en la estrategia NAOS.
- Comprobar (en visita de control oficial), la oferta de alimentos de venta de proximidad.
- Comprobar (en visita de control oficial), la oferta de alimentos de producción ecológica.
- Verificar (en visita de control oficial), la ausencia de Máquinas expendedoras de alimentos y bebidas, en zonas de acceso al alumnado de educación primaria.
- Verificar (en visita de control oficial) que las Máquinas expendedoras de alimentos y bebidas no presentan publicidad que pueda inducir a la selección de determinados alimentos y bebidas.
- Recabar información de la oferta alimentaria de las Máquinas expendedoras de alimentos y bebidas accesibles al alumnado (en visita de control oficial).

BLOQUE III.- CONTROL DE RIESGOS BIOLÓGICO Y QUÍMICOS

III.1.- Vigilancia sanitaria de los alimentos.

Durante el 2018 se ha planificado la toma de 781 muestras para València-Ciudad, la distribución por subprogramas del PCOCA se muestra en la siguiente tabla.

Tabla A.4.: Programación de la Vigilancia Sanitaria de Alimentos en València-Ciudad (2018)

PROGRAMACIÓN VIGILANCIA SANITARIA 2018. VALENCIA CIUDAD		
Código	SUBPROGRAMA	Nº MUESTRAS PROGRAMADAS
A1	Investigación y Control Sanitario de Alimentos en Industrias de Transformación	38
A2	Investigación y Control Sanitario de Alimentos en Establecimientos menores de elaboración.	388
B1	Investigación y Control Sanitario de Alimentos en almacenes de distribución.	23
B2	Investigación y Control Sanitario de Alimentos en cadenas de alimentación y minoristas especializados.	33
C5	Control de intolerancias y alergias alimentarias	29
C6	Retardantes de llama bromados (BFRs)	2
D1	Nitratos en productos alimenticios	6
D2	Contenido de micotoxinas en productos alimenticios	5
D3	Contenido de metales en productos alimenticios	14
D5	Contenido de dioxinas y PCBs	6
D6	Hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAPs)	4
E1	Vigilancia de Residuos en Productos Vegetales	46
E3	Programa Coordinado: de Control de residuos de plaguicidas en alimentos	8
F1	Investigación y control sanitario en establecimientos que fabrican aditivos	4
F2	Investigación y control sanitario del uso de aditivos en productos alimentarios: muestreo en industrias de transformación.	172
F3	Investigación y control sanitario del uso de aditivos en productos alimentarios: muestreo en comercio minorista	7
G	Estudio de la evolución de la presencia de determinados peligros biológicos y/o químicos en productos alimentarios	9
TOTAL		794

A continuación se indica los productos y determinaciones a analizar en cada uno de los subprogramas
(Tablas A.5, A.6, A.7 y A.8)

Tabla A.5.: Control Sanitario de riesgos biológicos de Valencia-Ciudad (2018)

CONTROL SANITARIO DE RIESGOS BIOLÓGICOS: SUBPROGRAMAS A1, A2, B1, B2. VALENCIA CIUDAD						
Actividad	Producto	Nº muestras				Determinaciones
		Total	A1	A2	B1	B2
Sala de despiece de carne de ave (A1) Carnicería, Carnicería-salchichería, Carnicería - charcutería (A2)	Carne fresca de aves de corral	5	1	4	--	--
Elaboración de preparados de carne y carne picada (A1)	Carne picada ave consumo cocinado y preparados de carne de ave para consumo cocinado	6	2	4	--	--
Elaboración de preparados de carne y carne picada (A1) Carnicería-salchichería (A2) Carnicería-charcutería (A2)	-Carne picada y Preparados de carne de especies distintas a aves, para consumo crudo / cocinado	5	1	4	--	--
Fabricación productos cárnicos (A1) Fabricación productos cárnicos de ave (A1) Carnicería-charcutería (A2)	-Producto cármico tratado por el calor RTE	5	1	4	--	--
Fabricación productos cárnicos (A1) Fabricación productos cárnicos de ave (A1) Carnicería-charcutería (A2)	-Producto cármico curado- madurado RTE	5	1	4	--	--
Almacén frig. Pesca y almacén frig. Polivalente (B1) Comercio minorista (cadenas) (B2)	-Moluscos y crustáceos cocidos	6	--	--	1	5
Centros de depuración / expedición de moluscos (A1) Lonjas pesqueras (A1) Almacén frig. Pesca y almacén frig. Polivalente (B1)	-Moluscos bivalvos vivos/ gasterópodos vivos	7	2	--	2	3
Centros de depuración / expedición de moluscos (A1) Lonjas pesqueras (A1) Almacén frig. Pesca y almacén frig. Polivalente (B1) Comercio minorista (cadenas) (B2)	-Moluscos bivalvos vivos/ gasterópodos vivos	4	2	--	2	--
Fabricación de productos de la pesca ahumados (A1) Almacén frig. Pesca y almacén frig. polivalente (B1) Comercio minorista (cadenas) (B2)	-P. Pesca ahumados	7	--	--	2	5
Fabricación de productos de la pesca salados, en salazón; seco - salados; semiconservas; pasteurizados o cocidos (A1)	- P. pesca en salazón, seco - salados, semiconservas, pasteurizados y cocidos	3	1	--	--	2

CONTROL SANITARIO DE RIESGOS BIOLÓGICOS: SUBPROGRAMAS A1, A2, B1, B2. VALENCIA CIUDAD						
Actividad	Producto	Nº muestras				
		Total	A1	A2	B1	B2
Comercio minorista (cadenas) (B2)						
Elaboración de productos de la pesca frescos/descongelados (A1) Establec. De elab. Y servicio de comidas (A2) Almacén frigorífico pesca i Almacén frig. polivalente (B1) Pescaderías (B2)	-Atún (preferentemente), bonito, sardina , frescos / descongelados	7	4	--	1	2
Fabricación de productos de la pesca, semiconservas, (A1) Almacén frig. Pesca y almacén frig. polivalente (B1)	-Semiconservas, -Salsas a base de hidrolizado de pescado	3	--	--	3	--
Almacén frig. pesca Almacén frigorífico polivalente	- Pescado fresco	10	--	--	10	--
Comercio minorista (cadenas) (B2)	- Huevos gallina - Huevos otras especies	8	--	--	--	8
Almacenamiento frig. lácteos y almacén frig.polivalente (B1)	- Quesos a base de leche cruda - Quesos a base de leche con tratamiento térmico inferior a la pasteuriz. -Quesos madurados a base de leche/suero pasteurizado o con trat. térmico más fuerte - Queso fresco y Requesón	1	--	--	1	--
Fabricación de bollería y pastelería (A1y A2)	- Pastelería y repostería dulce	6	1	5	--	--
Brotes listos para el consumo (A1, B1,B2)	-Brotes de semillas germinadas listas para el consumo	1	1			
Comercio minorista (cadenas) (B2)	-Vegetales (frutas y/o hortalizas) troceadas y envasadas, listos para el consumo	4		--	--	4
Elaboración, Envasado, Importación de Especies (A1) Comercio minorista (cadenas) (B2)	-Especies	6	2	--	--	4
Fabricación de comidas preparadas (A1) Almacenamiento comidas preparadas (B1)	Alimentos listos para el consumo (comidas)	5	4	--	1	--
		Determinaciones				
		-Histamina				
		-Histamina				
		- NBYT				
		- Salmonella (en interior y en cáscara)				
		- Listeria - Salmonella - Estafilococos coagulasa + (solo A1) - E. coli (solo A1) - Enterotoxina - E. coli stec (en los de leche cruda)				
		- Salmonella - Listeria				
		- E. coli productora de toxinas Shiga 0157, 026, 0111, 0103, 0145 y 0104:H4 - Salmonella - Listeria monocitógenas				
		- Salmonella - L. monocitógenas - E. coli (solo A1)				
		- Salmonella - L. monocitógenas				
		-Listeria -Salmonella				

CONTROL SANITARIO DE RIESGOS BIOLÓGICOS: SUBPROGRAMAS A1, A2, B1, B2. VALENCIA CIUDAD							
Actividad	Producto	Nº muestras					Determinaciones
		Total	A1	A2	B1	B2	
	preparadas ENVASADAS)						-E. coli (vegetales crudos) (solo A1)
Comidas preparadas para colectividades y medios de transporte	Alimentos listos para el consumo (comidas preparadas)	8	8	--	--	--	-Listeria -Salmonella -E. coli (vegetales crudos)
Establecimientos de elaboración y servicio de comidas (A2): Centros penitenciarios Hospitales Comedores turísticos (T2 y T3) C. Escolares C. escuelas infantiles C. Atención mayores	- Alimentos listos para el consumo (comidas preparadas)	242	--	242	--	--	-Listeria -Salmonella -E. coli (vegetales crudos)
Fabricación de helados (A1) Comidas preparadas para colectividades y transportes (A1) Establecimientos de elaboración y servicio de comidas (A2)	-Aceites de fritura	115	5	110	--	--	- Compuestos polares
Fabricación de helados (A1) Establecimiento menor de helados (A2)	Helados lácteos pasteurizados, con o sin adiciones sin pasteurizar	6	1	5	--	--	-Salmonella -Listeria, -Enterobacteriaceas
Fabricación de horchata (A1) Establecimiento menor de horchata (A2)	Horchata natural	6	1	5	--	--	-Salmonella -Listeria, - E. coli
TOTAL		482	38	388	23	33	

Tabla A.6.: Control Sanitario de intolerancias y alergias de València -Ciudad (2018)

SUBPROGRAMA C5: CONTROL DE INTOLERANCIAS Y ALERGIAS ALIMENTARIAS			
Actividad	Producto	Nº muestras	Determinaciones
Comidas preparadas para colectividades	Comidas preparadas para intolerantes al gluten destinadas a comedores escolares	1	-Gluten
Elaboración productos de pastelería, confitería, bollería y repostería Elaboración de masas fritas	Productos a base de cereales para intolerantes al gluten	13	
Cadenas de alimentación Minoristas	-Alimentos que puedan contener gluten	7	
	-Alimentos que puedan contener almendra o derivados	2	-Almendra
	-Alimentos que puedan contener avellana o derivados	2	-Avellana
	-Alimentos que puedan contener leche o derivados	4	-Leche
TOTAL		29	

Tabla A.7.: Control Sanitario de riesgos químicos de València -Ciudad (2018)

SUBPROGRAMA C6: RETARDANTES DE LLAMA BROMADOS. VALENCIA CIUDAD			
Actividad	Producto	Nº muestras	Determinaciones
- Lonja o mercado de subastas - Industrias de transformación	Pescados	2	BFRs
TOTAL		2	

SUBPROGRAMA D1: NITRATOS EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS. VALENCIA CIUDAD			
Actividad	Producto	Nº muestras	Determinaciones
-Industrias de transformación -Centrales/ almacenes hortofrutícolas -Cadenas de alimentación	Lechugas, espinacas y rúcula	6	Nitratos
TOTAL		6	

SUBPROGRAMA D2: CONTENIDO DE MICOTOXINAS PRODUCTOS ALIMENTICIOS. VALENCIA CIUDAD			
Actividad	Producto	Nº muestras	Determinaciones
- Industrias de transformación - Envasadores - Cadenas de alimentación	Leche	1	AFLATOXINA M1
	Pasta	1	ZEN+DON+OTA+T2-HT2+AFB2+SUMA AF+ ALCALOIDES CORNEZUELO+FUMONISINAS (maíz)
	Zumos de frutas (excepto uva o manzana)	1	PAT
Cadenas de alimentación	Alimentos infantiles a base de cereales	2	OTA+DON+PAT+ZEN+++AFB1+AFM1+ALCALOIDES CORNEZUELO
TOTAL		5	

SUBPROGRAMA D3: CONTENIDO DE METALES EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS. VALENCIA CIUDAD			
Actividad	Producto	Nº muestras	Determinaciones
- Industrias de transformación - Envasadores - Almacenistas - Cadenas de alimentación	Pescados (excepto pez espada), crustáceos, moluscos bivalvos y cefalópodos	2	Pb, Cd, Hg, As y Asi
	Pez espada	4	Pb, Cd, Hg, As y Asi
	Carne (músculo y despojos) de bovinos, ovinos, cerdos y aves de corral	2	Cd y Pb
	Hortalizas, legumbres secas, setas y champiñones	2	Pb, Cd, As y Asi
	Frutas	2	Pb, Cd, As y Asi
	Cacao en polvo y chocolate	1	Cd, As y Asi
- Cadenas de alimentación	Complementos alimenticios	1	Pb, Cd Hg As y Asi
TOTAL		14	

SUBPROGRAMA D5: CONTENIDO DE DIOXINAS Y PCBs. VALENCIA CIUDAD			
Actividad	Producto	Nº muestras	Determinaciones
-Industrias de transformación -Envasadores -Almacenes -Cadenas de alimentación	Hígado y grasa animal	2	Dioxinas y PCBs
	Pescado capturado silvestre	2	
-Cadenas de alimentación	Complementos alimenticios	2	
TOTAL		6	

SUBPROGRAMA D6: HIDROCARBUROS AROMÁTICOS POLICÍCLICOS. VALENCIA CIUDAD.			
Actividad	Producto	Nº muestras	Determinaciones
-Industrias de transformación -Envasadores -Almacenes -Cadenas de alimentación	Aceites vegetales	2	HAPs
-Cadenas de alimentación	Complementos alimenticios	2	
TOTAL		4	

SUBPROGRAMA E1: VIGILANCIA DE RESIDUOS EN PRODUCTOS VEGETALES. VALENCIA CIUDAD.			
Actividad	Producto	Nº muestras	Determinaciones
-Mercados centrales de distribución -Industrias de transformación -Envasadores almacenistas -Mercados permanentes -Mercados ambulantes -Cadenas de alimentación	Hortalizas Frutas	46	Plaguicidas
TOTAL		46	

SUBPROGRAMA E3: PROGRAMA COORDINADO DE CONTROL DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS. VALENCIA CIUDAD			
Actividad	Producto	Nº muestras	Determinaciones
-Mercados centrales de distribución -Industrias de transformación -Envasadores almacenistas -Mercados permanentes -Mercados ambulantes -Cadenas de alimentación	Hortalizas Frutas	6	Plaguicidas
-Salas de despiece -Industrias de transformación -Cadenas de alimentación	Grasa de bovino	2	
TOTAL		8	

CONTROL SANITARIO DE ADITIVOS: SUBPROGRAMAS F1, F2 Y F3. VALENCIA CIUDAD.						
Actividad	Producto	Nº muestras				Determinaciones
		Total	F1	F2	F3	
Fabricación aditivos	- Aditivos alimentarios	4	4	--	--	- Metales: Mercurio, plomo, cadmio, arsénico, aluminio
Carnicerías , C. Charcuterías y C. salchicherías	Carne de vacuno	60	--	60	--	-Sulfitos
-Fabricación de preparados de carne y carne picada Comercio minorista (Cadenas) (F3)	-Longaniza -Longaniza de carne de ave -Burger meat	100	--	100	--	-Sulfitos
-Fabricación de productos cárnicos - Carnicería charcutería (Em) Comercio minorista (Cadenas) (F3)	- Producto cármico tradicional curado (solo jamón / paleta curada /lomo embuchado, cecina; con estabilización >10 días y maduración >45 días)	4	--	4	--	-Nitratos
Lonjas (F2) Comercio minorista (Cadenas) (F3)	Crustáceos y moluscos sin elaborar, frescos o congelados	8	--	1	7	-Sulfitos
Cocedero de productos de la pesca (F2) Comercio minorista (Cadenas) (F3)	Crustáceos y moluscos cocidos	4	--	4	--	-Sulfitos -Acido Sórbito -Acido benzoico
Fabricación de productos de la pesca seco-salados.(F2) Comercio minorista (Cadenas) (F3)	P. pesca seco-salados	1	--	1	--	-Sulfitos -Acido Sórbito -Acido benzoico -Nitritos (solo F2)
Fabricación de pan (F2) Comercio minorista (Cadenas) (F3)	Pan en rebanadas envasado Pan de centeno envasado	1	--	1	--	-Sórbito y sorbatos
Fabricación de galletas (F2) Comercio minorista (Cadenas) (F3)	Galletas (secas)	1	--	1	--	-Sulfitos
TOTAL		183	4	172	7	

Tabla A.8.: Evolución de la presencia de determinados peligros València- Ciudad (2018)

SUBPROGRAMA G: EVOLUCIÓN DE LA PRESENCIA DE DETERMINADOS PELIGROS EN PRODUCTOS ALIMENTARIOS. VALENCIA CIUDAD.			
Actividad	Producto	Nº muestras	Determinaciones
-Centros de depuración y/o expedición de moluscos	Moluscos bivalvos vivos	Muestras subprogramas A1, B1, B2	Norovirus GI y GII Virus Hepatitis A
-Lonjas pesqueras			
-Comercio minorista Almacén hortofrutícola	Frutas blandas de baya: frambuesas, fresas, arándanos, etc.	2	Norovirus GI y GII Virus Hepatitis A Giardia
-Industria cárnica, comercio minorista	Carne porcino (carnes picadas de porcino)	5	Yersinia enterocolitica
-Carnicería-salchichería, charcutería, industria cárnica	Preparados de carne a base de hígado de porcino: figatells o similares	12	Virus Hepatitis E
Comercio minorista (F3)	Preparados de carne	40 de las muestras tomadas en F3 para sulfitos	Identificación de la especie en carnes
TOTAL		19	

El Laboratorio Municipal de València participa junto con los Laboratorios de Salud Pública, en el análisis de peligros microbiológicos y aditivos. La distribución de muestras en los distintos Laboratorios se muestra en la Tabla A.9.

Tabla A.9.: Distribución de muestras de València Ciudad (2018) por laboratorio

DISTRIBUCIÓN DE MUESTRAS POR LABORATORIO: RIESGOS BIOLÓGICOS. VALENCIA CIUDAD					
Actividad (y subprograma)	Producto	Determinaciones	Nº muestras		
			Total	Laboratorio de Salud Pública	Laboratorio Municipal de Valencia
Sala de despiece de carne de ave (A1) Carnicería, Carnicería-salchichería, Carnicería -charcutería (A2)	Carne fresca de aves de corral	S. enteritidis S. typhimurium	6	1	5
Elaboración de preparados de carne y carne picada (A1) Carnicería-salchichería (A2) Carnicería-charcutería (A2)	Carne picada ave consumo cocinado y preparados de carne de ave para consumo cocinado	- Aerobios mesófilos - E. coli - Salmonella	6	2	4
Elaboración de preparados de carne y carne picada (A1) Carnicería-salchichería (A2) Carnicería-charcutería (A2)	-Carne picada y Preparados de carne de especies distintas a aves, para consumo crudo / cocinado	- Salmonella - Aerobios mesófilos (solo A1,A2) - E. coli (solo A1,A2) -E. coli stec/O157 (solo A1,A2)	5	1	4
Fabricación productos cárnicos (A1) Fabricación productos cárnicos de ave (A1) Carnicería-charcutería (A2)	-Producto cárnico tratado por el calor RTE	-Listeria -Salmonella	5	1	4
Fabricación productos cárnicos (A1) Fabricación productos cárnicos de ave (A1) Carnicería-charcutería (A2)	-Producto cárnico curado-madurado RTE	-Listeria -Salmonella	5	1	4
Almacén frig. Pesca y almacén frig. Polivalente (B1) Comercio minorista (cadenas) (B2)	-Moluscos y crustáceos cocidos	Salmonella, Listeria Y en producto. descabezado: -Estafilococos Coagulasa + -E. Coli (solo A1)	6	1	5
Centros de depuración / expedición de moluscos (A1) Lonjas pesqueras (A1) Almacén frig. Pesca y almacén frig. Polivalente (B1)	-Moluscos bivalvos vivos/ gasterópodos vivos	- E. Coli - Salmonella - virus: Norovirus, Hepatitis A	7	7	0
Centros de depuración / expedición de moluscos (A1) Lonjas pesqueras (A1) Almacén frig. Pesca y almacén frig. Polivalente (B1) Comercio minorista (cadenas) (B2)	-Moluscos bivalvos vivos/ gasterópodos vivos	Biotoxinas -amnéscas (ácido domoico), - Ac. ocadaico, dinofisistoxinas y pectenotoxinas, - Yesotoxinas - Azaspirácidos	4	4	0
Almacén frig. Pesca y almacén frig. polivalente (B1) Comercio minorista (cadenas) (B2)	-P. Pesca ahumados	- Listeria	7	2	5
Fabricación de productos de la pesca salados, en salazón; seco - salados; semiconservas; pasterizados o cocidos (A1) Comercio minorista (cadenas) (B2)	- P. pesca en salazón, seco - salados, semiconservas, pasterizados y cocidos	- Listeria	3	1	2

DISTRIBUCIÓN DE MUESTRAS POR LABORATORIO: RIESGOS BIOLÓGICOS. VALENCIA CIUDAD					
Actividad (y subprograma)	Producto	Determinaciones	Nº muestras		
			Total	Laboratorio de Salud Pública	Laboratorio Municipal de Valencia
Elaboración de productos de la pesca frescos/descongelados (A1) Establec. De elab. Y servicio de comidas (A2) Almacén frigorífico pesca i Almacén frig. polivalente (B1) Pescaderías (B2)	-Atún (preferentemente), bonito, sardina , frescos / descongelados	-Histamina	7	7	0
Fabricación de productos de la pesca, semiconservas, (A1) Almacén frig. Pesca y almacén frig. polivalente (B1)	-Semiconservas, -Salsas a base de hidrolizado de pescado	-Histamina	3	3	0
Almacén frig. pesca Almacén frigorífico polivalente B1	- Pescado fresco	- NBVT	10	10	0
Comercio minorista (cadenas) (B2)	- Huevos gallina - Huevos otras especies	- Salmonella (en interior y en cáscara)	8	0	8
Almacenamiento frig. lácteos y almacén frig.polivalente (B1)	- Quesos a base de leche cruda - Quesos a base de leche con tratamiento térmico inferior a la pasteuriz. Y -Quesos madurados a base de leche/suero pasteurizado o con trat. térmico más fuerte - Queso fresco y Requesón	-Listeria -Salmonella - Estafilococos coagulasa + (solo A1) - E. coli (solo A1) -Enterotoxina -E. coli stec (en los de leche cruda)	1	1	0
Fabricación de bollería y pastelería (A1 y A2)	- Pastelería y repostería dulce	-Salmonella -Listeria	6	1	5
Brotes listos para el consumo (A1, B1,B2)	-Brotes de semillas germinadas listos para el consumo	- E. coli productora de toxinas Shiga (STEC) 0157, 026, 0111, 0103, 0145 y 0104:H4 - Salmonella -Listeria monocitógenos	1	1	0
Comercio minorista (cadenas) (B2)	-Vegetales (frutas y/o hortalizas) troceadas y envasadas, listos para el consumo	Salmonella L. monocitógenos E. coli (solo A1)	4	0	4
Elaboración, Envasado, Importación de Especies (A1) Comercio minorista (cadenas) (B2)	-Especias	Salmonella L. monocitógenos	6	2	4
Fabricación de comidas preparadas (A1) Almacenamiento comidas preparadas (B1)	Alimentos listos para el consumo (comidas preparadas ENVASADAS)	-Listeria -Salmonella -E. coli (vegetales crudos) (solo A1)	5	5	0
Comidas preparadas para colectividades y medios de transporte	Alimentos listos para el consumo (comidas preparadas)	-Listeria -Salmonella -E. coli (vegetales crudos)	8	8	0
Establecimientos de elaboración y servicio de comidas (A2): Centros penitenciarios Hospitales	- Alimentos listos para el consumo (comidas preparadas)	-Listeria -Salmonella -E. coli (vegetales crudos)	242	82	160

DISTRIBUCIÓN DE MUESTRAS POR LABORATORIO: RIESGOS BIOLÓGICOS. VALENCIA CIUDAD					
Actividad (y subprograma)	Producto	Determinaciones	Nº muestras		
			Total	Laboratorio de Salud Pública	Laboratorio Municipal de Valencia
Comedores turísticos C. Escolares C. escuelas infantiles C. Atención mayores					
Fabricación de comidas preparadas (A1) Comidas preparadas para colectividades y transportes (A1) Establecimientos de elaboración y servicio de comidas (A2)	-Aceites de fritura	- Compuestos polares	115	15	100
Fabricación de helados (A1) Establecimiento menor de helados (A2)	Helados lácteos pasteurizados, con o sin adiciones sin pasteurizar	-Salmonella -Listeria, -Enterobacteriaceas	6	1	5
Fabricación de horchata (A1) Establecimiento menor de horchata (A2)	Horchata natural	-Salmonella -Listeria, - E. coli	6	1	5
TOTAL			482	158	324

DISTRIBUCIÓN DE MUESTRAS POR LABORATORIO: SUSTANCIAS QUE PUEDEN PROVOCAR ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. VALENCIA CIUDAD					
Actividad	Producto	Determinaciones	Nº muestras		
			Total	Laboratorio de Salud Pública	Laboratorio Municipal de Valencia
Comidas preparadas para colectividades Elaboración productos de pastelería, confitería, bollería y repostería Elaboración de masas fritas	Comidas preparadas para intolerantes al gluten destinadas a comedores escolares	-Gluten	1	1	0
	Productos a base de cereales para intolerantes al gluten		13	0	13
	-Alimentos que puedan contener gluten		7	7	0
Cadenas de alimentación Minoristas	-Alimentos que puedan contener almendra o derivados	-Almendra	2	2	0
	-Alimentos que puedan contener avellana o derivados	-Avellana	2	2	0
	-Alimentos que puedan contener leche o derivados	-Leche	4	4	0
TOTAL			29	16	13

DISTRIBUCIÓN DE MUESTRAS POR LABORATORIO: ADITIVOS E IDENTIFICACIÓN DE ESPECIES CARNICAS. VALENCIA CIUDAD					
Actividad	Producto	Determinaciones	Nº muestras		
			Total	Laboratorio de Salud Pública	Laboratorio Municipal de Valencia
Fabricación aditivos	- Aditivos alimentarios	- Metales: Mercurio, plomo, cadmio, arsénico, aluminio	4	4	0
Carnicerías , C. Charcuterías y C. salchicheras	Carne de vacuno	-Sulfitos	60	0	60
-Fabricación de preparados de carne y carne picada Comercio minorista (Cadenas) (F3)	-Longaniza -Longaniza de carne de ave -Burger meat	-Sulfitos - Identificación de especies cárnicas	100	0	100
-Fabricación de productos cárnicos - Carnicería charcutería (Em) Comercio minorista (Cadenas) (F3)	- Producto cárnico tradicional curado (solo jamón / paleta curada /lomo embuchado, cecina; con estabilización >10 días y maduración >45 días)	-Nitratos	4	4	0
Lonjas (F2) Comercio minorista (Cadenas) (F3)	Crustáceos y moluscos sin elaborar, frescos o congelados	-Sulfitos	8	1	7
Cocedero de productos de la pesca (F2) Comercio minorista (Cadenas) (F3)	Crustáceos y moluscos cocidos	-Sulfitos -Acido Sórico -Acido benzoico	4	4	0
Fabricación de productos de la pesca seco-salados (F2) Comercio minorista (Cadenas) (F3)	P. pesca seco-salados	-Sulfitos -Acido Sórico -Acido benzoico -Nitritos (solo F2)	1	1	0
Fabricación de pan (F2) Comercio minorista (Cadenas) (F3)	Pan en rebanadas envasado	-Sorbico y sorbatos	1	1	0
Fabricación de galletas (F2) Comercio minorista (Cadenas) (F3)	Pan de centeno envasado Galletas (secas)	-Sulfitos	1	1	0
TOTAL			183	16	167

III.2.- Investigación de residuos en animales y productos de origen animal (PNIR).

La investigación de residuos en animales y productos de origen animal se realiza en base a datos de producción, teniendo en cuenta que durante el año 2016 se han sacrificado un total de 5.338 bovinos, 36.667 ovinos, 708.436 porcinos y 36 equinos en el matadero de Mercavalencia ; para el año 2018, se han planificado un total de **304** muestras. La distribución por sustancias y por especies se muestra en la siguiente tabla.

Tabla A.10.: Distribución de muestras PNIR (2018) en el matadero de Mercavalencia, por especies y sustancias)

PNIR 2018 PLAN DIRIGIDO VALENCIA CIUDAD					
Grupo	Sustancia	Total	Bovino	Ovino	Porcino
Total A + B		304	22	9	273
Total A		111	9	1	101
A1	Estilbenos	8	0	0	8
A2	Antitiroideos	7	1	0	6
A3	Esteroides	0	0	0	0
A4	Zeranol y derivados	0	0	0	0
A5	B-Agonistas	69	3	0	66
Total A6		27	5	1	21
A6	Cloranfenicol	16	5	1	10
A6	Nitrofuranos	0	0	0	0
A6	Clorpromacina	8	0	0	8
A6	Nitroimidazoles	3	0	0	3
Total B		193	13	8	172
Total B1		105	5	5	95
B1	Antibacterianos y Sulfamidas	105	5	5	95
Total B2		60	5	1	54
B2a	Antihelmínticos	15	1	0	14
B2b	Anticoccidianos	8	1	0	7
B2c	Carbamatos y piretrinas	16	1	1	14
B2d	Tranquilizantes	9	1	0	8
B2e	Antiinflamatorios	12	1	0	11
B2f	Otras sustancias	0	0	0	0
Total B3		28	3	2	23
B3a	Organoclorados	7	0	1	6
B3b	Organofosforados	9	1	1	7
B3c	Metales pesados	8	1	0	7
B3d	Micotoxinas	4	1	0	3

III.3.- Control de Anisakis.

El Control de Anisakis se llevará a cabo en establecimientos de los sectores de la pesca y derivados, y de comidas preparadas, definidos en el alcance del programa. El número total de controles será de **52** y la distribución es la que figura en la siguiente tabla.

Tabla A.11.: N° de controles de Anisakis a efectuar en València- Ciudad (2018)

CONTROL SANITARIO DE ANISAKIS. VALENCIA- CIUDAD.			
Actividad	Producto	Nº muestras	Determinaciones
-Industrias de transformación pesca	Pescado	12	Anisakis
-Almacenes frigoríficos de pescado fresco		8	
-Industrias de elaboración de comidas a colectividades		7	
-Establec. de elab. Comidas para su consumo en los mismos		15	
-Pescaderías		10	
TOTAL		52	

BLOQUE IV.- CAMPAÑAS Y ACTUACIONES ESPECIALES

IV.1. Campaña de control de productos pesqueros.

Con objeto de atender de manera específica a irregularidades detectadas en el control oficial que afectan a distintos aspectos en el sector de la pesca, se va a llevar a cabo durante el 2018 una campaña de control de productos pesqueros. El número y tipo de controles en los distintos establecimientos en los que se llevará a cabo en València-Ciudad es el que se refleja en la Tabla A.12.

Tabla A.12.: N° de controles de productos pesqueros en la ciudad de València (2018)

Tipo establecimiento	Nº INSPECCIONES
Control de trazabilidad	
Lonjas pesqueras	1
Industrias	7
Almacenes	15
Distribuidores sin depósito	4
Control de la información al consumidor	
Minoristas de alimentación/pescaderías	31
Control de condiciones de conservación	
Industrias	7
Almacenes	15
Pescaderías	20
Establecimientos de elaboración y servicio de comidas en el mismo	3
Control de adición de sulfitos en crustáceos	
Lonjas pesqueras	1
Cocedores de mariscos (100%)	4
Pescaderías	20

IV.2. Campaña de control oficial de la elaboración y/o envasado de mezclas de aditivos con o sin otros ingredientes destinadas a los sectores de la carne y la pesca.

Con objeto de reducir la aparición de riesgos asociados a la elaboración y/o envasado de mezclas de aditivos destinadas a productos de los sectores cárnico y de la pesca, se va a evaluar el proceso y uso que de las mismas se hace por parte de las empresas que elaboran estos productos. Para lo cual en las visitas de inspección llevadas a cabo en los establecimientos del alcance (Establecimientos elaboradores y/o envasadores de aditivos, en concreto aquellos que elaboran mezclas de aditivos con o sin otros ingredientes que van a ser utilizados por establecimientos elaboradores de preparados y productos cárnicos y establecimientos de productos de la pesca elaborados o no), se hará especial hincapié en:

- Evaluar el cumplimiento de los requisitos normativos cualitativos y cuantitativos relativos a la composición de la mezcla.
- Valorar el contenido de la información obligatoria transmitida al siguiente operador.

En la tabla A.13 se detalla el número de establecimientos y muestras a controlar en la ciudad de València.

Tabla A.13.: Nº de controles de mezclas de aditivos a efectuar en València-Ciudad (2018)

Departamentos	Nº establecimientos	Nº de mezclas para evaluación documental	Nº de muestras de mezclas	Nº de muestras de aditivos (de acuerdo con programa VISA)
VALÈNCIA CIUDAD	2	8	4	4

Además de las campañas planificadas a nivel de la Comunitat Valenciana, en la Ciudad de València se van a llevar a cabo dos campañas específicas:

A.-CAMPAÑA DE CONTROL OFICIAL DE ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACIÓN DE COMIDAS PARA SU CONSUMO EN EL MISMO, UBICADOS EN EL DEPARTAMENTO VALÈNCIA -CIUDAD.

INTRODUCCION

València es una ciudad con 790.201 habitantes (INE, 2016), y es visitada anualmente por más de 1.900.000 personas. Dan servicio a toda esta población, 6.292 establecimientos turísticos de elaboración de comidas para su consumo en el mismo, que representan el 57.9% del total de establecimientos alimentarios de la ciudad (10.867). Todo ello hace que estos establecimientos merezcan una consideración especial en el PCOCA 2018 de la Comunidad Valenciana.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Reducir el riesgo derivado del consumo de alimentos en establecimientos turísticos de elaboración de comidas para su consumo en el mismo así como minimizar la exposición de las personas sensibles a los componentes de los alimentos que les puedan provocar alergias y/o intolerancias mediante la información, que les permita realizar una elección adecuada a sus necesidades.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Objetivo 1. Control de la trazabilidad en el establecimiento: Verificar que los operadores económicos disponen de procedimientos que garanticen la trazabilidad de las materias primas.

Objetivo 2. Control de las condiciones de almacenamiento/exposición: Comprobar que tanto las materias primas como los productos elaborados se manipulan y conservan a temperaturas y condiciones higiénico-sanitarias correctas haciendo especial hincapié en la contaminación cruzada.

Objetivo 3. Control de la Información al consumidor sobre alérgenos: Verificar que los consumidores reciben una información correcta y veraz sobre los componentes de los alimentos servidos en el establecimiento que les puedan provocar alergias y/o intolerancias, facilitándoles así la elección de alimentos seguros a las personas con alergias y/o intolerancias alimentarias.

ALCANCE

Implica a todos los establecimientos turísticos de elaboración de comidas para su consumo en el mismo, ubicados en la ciudad de València. Esta campaña tendrá una duración de 2 años, llevándose a cabo en 2 fases, durante la primera fase (2018) se visitarán los 2/3 de los establecimientos censados y durante la segunda fase (2019) el tercio restante, garantizando así una cobertura del 100% de establecimientos inscritos en el Registro de Establecimientos Menores (REM).

ACTIVIDADES

Las inspecciones se llevarán a cabo en el marco del Programa de Vigilancia Sistemática. El número de inspecciones programadas para 2018 contempla inspeccionar 2/3 de los establecimientos censados. Durante estas inspecciones se hará especial hincapié en los ítems del checklist que figura en el Anexo I y que será cumplimentado en cada visita. Debe tenerse en cuenta que en caso de detectar no conformidades, se detallarán en el acta de inspección indicando claramente cuál es el incumplimiento. Se debe realizar su seguimiento y adoptar las medidas que correspondan antes de finalizar el año.

Objetivo 1. Control de la trazabilidad en el establecimiento.

En la visita de inspección deberá comprobarse:

- Que el sistema de trazabilidad permite asegurar la trazabilidad hacia atrás

Objetivo 2. Control de las condiciones de almacenamiento/ exposición.

En la visita de inspección deberá comprobarse:

- Que las condiciones de temperatura de almacenamiento/ exposición son adecuadas a la naturaleza del producto.
- Que en caso de realizar exposición de alimentos, esta se hace en vitrinas frigoríficas o no, en función de la naturaleza del producto expuesto.
- Se evita la contaminación cruzada.
- Que existe un sistema de rotación/revisión de productos que garantice el respeto de las fechas de caducidad/ consumo preferente.

Objetivo 3. Control de la información al consumidor sobre alérgenos.

En la visita de inspección deberá verificarse que los establecimientos informan de manera adecuada al consumidor sobre la presencia de determinadas sustancias o productos que causan alergias e intolerancias en los productos alimenticios.

ACTUACIONES FRENTE A INCUMPLIMIENTOS

En caso de detectar no conformidades en la visita de inspección, se seguirá lo indicado en el apartado 5A.6 del Procedimiento P03-ASA de Inspección/Auditoria en establecimientos alimentarios.

En caso de que corresponda remitir las actuaciones a la Unidad de Sanciones para la incoación de expediente sancionador, se remitirán las actas a la Unidad de Sanciones, Municipal o de Consellería de Sanidad, que por razón de dependencia orgánica, corresponda.

En todo caso, se informará a la Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Laboratorios de Salud Pública, de todas las remisiones a la Unidad de Sanciones para la incoación de expediente sancionador, que se generen a raíz de esta campaña.

EVALUACIÓN

Desde el Departamento València- ciudad, se evaluará el grado de cumplimiento en base a los resultados del control recogidos en las encuestas. Se recogerán datos del cumplimiento de la actividad inspectora y las no conformidades detectadas por cada aspecto inspeccionado, el seguimiento de no conformidades, así como las medidas adoptadas. Se adjunta un modelo de evaluación en Anexo II.

ANEXO I. Check list en establecimiento

Establecimiento y población:

NºRGSEAA:

Acta y fecha:

Actividad:

PROCEDIMIENTO/ SISTEMA DE TRAZABILIDAD	SI	NO	NP
Disponen de suficiente información para identificar el origen de los productos: albaranes, facturas (trazabilidad hacia detrás)			
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y EXPOSICIÓN :	SI	NO	NP
Los productos se almacenan / exponen a temperatura adecuada			
En caso de exposición de alimentos se realiza protegiendo estos con vitrinas			
Las condiciones de almacenamiento aseguran el mantenimiento en correctas condiciones de higiene de los alimentos			
Se evita la contaminación cruzada			
La rotación de alimentos asegura el respeto de las fechas caducidad/consumo preferente			
CONTROL DE LA INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR SOBRE ALERGENOS	SI	NO	NP
Los menús/ carta contienen información sobre ingredientes presentes que causan alergias o intolerancia			
En caso de informar oralmente al consumidor sobre ingredientes presentes en los alimentos que elaboran que causan alergias o intolerancia, cuenta con información por escrito (ficha técnica, etiquetas, menú, cartas...) o en formato electrónico			

ANEXO II. Evaluación

EVALUACION	
Nº establecimiento programados	
Nº establecimientos visitados	
Nº visitas	
Nº establecimientos con NC en 1ª visita	
Nº establecimientos con NC tras visita/s de seguimiento	
Nº de NC en 1ª visita/por ítem del checklist	
Nº de NC tras visita de seguimiento	
Nº y tipo de medidas adoptadas	

B.- CAMPAÑA DE CONTROL OFICIAL DE EVENTOS ORDINARIOS Y EXTRAORDINARIOS DONDE SE ELABOREN/ MANIPULEN/ VENDAN ALIMENTOS EN LA MODALIDAD DE VENTA NO SEDENTARIA EN EL DEPARTAMENTO VALÈNCIA- CIUDAD

INTRODUCCION

La ciudad de València con casi 800.000 habitantes, es además visitada anualmente por casi 2 millones de personas, muchas de ellas con motivo de las Fallas o la celebración de otros eventos como mercados medievales, fiestas de barrios, ferias de productos ecológicos, festivales.... En la mayoría de estos eventos se procede, en modalidad de venta no sedentaria, a la elaboración, manipulación y/o servicio/venta de alimentos. Muchos de ellos se celebran todos los años, los llamados ordinarios, y otros con carácter extraordinario.

Estos eventos requieren que los promotores soliciten y se les conceda una autorización municipal previa que conlleve el cumplimiento de lo establecido en las ordenanzas municipales. A los establecimientos autorizados, se les informará sobre la Guía de Prácticas Correctas de Higiene para la Venta y Preparación de Alimentos en Mercados no Sedentarios, en base a la cual se realizará el control oficial in situ durante la celebración del evento. En caso de incumplimiento se adoptarán las medidas que reglamentariamente procedan.

Aquellos eventos organizados por las diferentes concejalías, fundaciones municipales, etc... que no requieran autorización municipal expresa, se pondrán en conocimiento de la Concejalía de Sanidad a fin de que se realice el correspondiente control oficial in situ.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Reducir el riesgo derivado del consumo de alimentos elaborados, manipulados, servidos o comercializados en eventos ordinarios y extraordinarios donde se realizan estas operaciones de forma no sedentaria.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Objetivo 1. Control de “autorizaciones”: Asegurar que todos los eventos celebrados en la ciudad de València han sido informados previamente a la Concejalía de Sanidad.

Objetivo 2. Control de Registro en REM: Asegurar que los promotores de aquellos eventos de carácter ordinario (se celebran con una periodicidad al menos anual) han comunicado la actividad para su inscripción en el REM.

Objetivo 3. Control de las condiciones generales de los eventos: Verificar que los eventos se celebran en emplazamientos adecuados con la debida dotación de servicios generales (agua, electricidad, residuos, servicios higiénicos...).

Objetivo 4. Control de las condiciones de los puestos donde se elaboren, manipulen, sirvan y/o vendan alimentos: Verificar que los puestos instalados donde se lleven a cabo estas actividades cumplen con los requisitos generales (agua, equipos, utensilios, formación de los manipuladores, almacenamiento, documentación, limpieza y desinfección, materias primas, cadena de frío, buenas prácticas de manipulación, control de alérgenos, información al consumidor y etiquetado...) y específicos, de acuerdo con la naturaleza de los alimentos objeto de la actividad de los puestos, incluyendo los requisitos para la venta de productos ecológicos.

ALCANCE

Implica a todos los eventos celebrados en la ciudad de València donde de forma no sedentaria se elaboren, manipulen, sirvan o comercialicen alimentos.

Se excluye del alcance en 2018 la campaña específica de Fallas por tratarse de una campaña especial que ya se está desarrollando (fecha de solicitud de autorización finalizó el 31.12.2017).

ACTIVIDADES

Cuando la sección de Vigilancia Alimentaria I del ayuntamiento de València tenga conocimiento de la autorización de un evento, comprobará que han cumplido con los trámites establecidos para su aprobación y, en su caso, requerirá al promotor para inscribir el evento en el REM.

Ordenará una visita de control al evento por parte de uno o más inspectores. Esta visita de control oficial deberá realizarse el primer día de actividad y, a ser posible, en su inicio o previamente, pero una vez instalados y preparados los puestos.

Esta visita comprenderá la comprobación de todos los requisitos que sean de aplicación de acuerdo a la ordenanza municipal y/o a la Guía de Prácticas Correctas de Higiene para la Venta y Preparación de Alimentos en Mercados no Sedentarios.

Se levantará un acta general en cada puesto que presente incumplimientos y un acta general al evento en la que debe incluirse la información sobre nº de puestos de elaboración/ manipulación/ venta de alimentos existentes y nº de ellos inspeccionados.

Se adoptarán las medidas necesarias (subsanción en el momento, sanciones, inmovilización de productos, cese temporal de la actividad...) que serán reflejadas en acta.

Se cumplimentará por cada evento la ficha del Anexo I

EVALUACIÓN

Desde el Departamento València-Ciudad se evaluará el grado de cumplimiento en base a los resultados del control recogidos en las fichas.

Se recogerán datos tanto del cumplimiento de la actividad inspectora como del desarrollo de la campaña (incumplimientos, seguimiento y medidas adoptadas).

INDICADORES

De cumplimiento:

- $\text{Nº Eventos inspeccionados} / \text{Nº Eventos informados a sanidad municipal} \times 100$
- $\text{Nº Puestos inspeccionados} / \text{Nº puestos existentes} \times 100$

De actividad:

- $\text{Nº Eventos con incumplimiento en aspectos generales} / \text{Nº Eventos inspeccionados} \times 100$

- $\text{N}^\circ \text{ Puestos con incumplimiento} / \text{N}^\circ \text{ Puestos inspeccionados} \times 100$
- $\text{N}^\circ \text{ medidas adoptadas en eventos} / \text{N}^\circ \text{ de eventos con incumplimientos en aspectos generales} \times 100$
(Totales y por tipo de medida).
- $\text{N}^\circ \text{ medidas adoptadas en puestos} / \text{N}^\circ \text{ Incumplimientos en los puestos} \times 100$ (Totales y por tipo de medida y sector).

ANEXO I. Check list en evento

FICHA DE EVENTO			
NOMBRE:			
Nº EXPEDIENTE:			
EXTRAORDINARIO:	☐		
ORDINARIO:	☐	Nº REM:	
FECHA INICIO:		FECHA FINAL:	
EMPLAZAMIENTO:			
Nº PUESTOS TOTAL APROX.:			
Nº PUESTOS ELABORAN ALIMENTOS.:			
Nº PUESTOS MANIPULAN ALIMENTOS:			
Nº PUESTOS VENDEN ALIMENTOS:			
DESGLOSE Nº PUESTOS POR SECTOR:			

CONTROL IN SITU			
FECHA:		Nº ACTA:	
INSPECTOR:			
RESULTADO			
	CONFORME	NO CONFORME	
CONDICIONES GENERALES DEL EMPLAZAMIENTO:			
INCUMPLIMIENTOS:			
	Nº PUESTOS CON INCUMPLIMIENTOS		
CONDICIONES ESTRUCTURALES DE LOS PUESTOS:			
INCUMPLIMIENTOS:			
CONDICIONES EQUIPOS Y ÚTILES:			
INCUMPLIMIENTOS:			
CONDICIONES RPHT (LyD, FORMACIÓN, RESIDUOS...):			
INCUMPLIMIENTOS:			
CONDICIONES TRANSPORTE:			
INCUMPLIMIENTOS:			

CONDICIONES MANIPULACIÓN:	
INCUMPLIMIENTOS:	
CONDICIONES CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO:	
INCUMPLIMIENTOS:	
INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR (INCLUIDO ALÉRGENOS):	
INCUMPLIMIENTOS:	
ORIGEN DE LOS PRODUCTOS (DOCUMENTACIÓN):	
INCUMPLIMIENTOS:	
CONDICIONES VENTA DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS:	
INCUMPLIMIENTOS:	

MEDIDAS ADOPTADAS	
Nº ACTAS LEVANTADAS CON INCUMPLIMIENTOS:	
Nº INCUMPLIMIENTOS SUBSANADOS INMEDIATAMENTE:	
Nº ACTAS REMITIDAS A SANCIONES:	
Nº DE INMOVILIZACIONES DE PRODUCTOS:	
Nº SUSENSIONES DE ACTIVIDAD:	

ACRÓNIMOS

AFB1: Aflatoxina B1

AFM1: Aflatoxina M1

AGE: Alimentos para grupos específicos

AMR: Resistencias antimicrobianas

ANSES: Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (France)

APPCC: Análisis de peligros y Puntos Críticos de Control

BADGE: Diglicidil-éter de bisfenol A

BFDGE: Diglicidil éter de bisfenol F

BFR: Retardantes de llama bromados

BMDL₀₁: El nivel mas bajo de la dosis de referencia, con un intervalo de confianza del 95%, que origina un 1% de incremento de riesgo.

BPA: Bisfenol A

CA: Complementos alimenticios

CCAA: Comunidades autónomas

CE: Comunidad Europea

COMA: Comité de Aspectos Médicos de la Política Alimentaria de Reino Unido

CONTAM: : Panel de Contaminantes de la cadena alimentaria

CSP: Centro de Salud Pública

CV: Comunitat Valenciana

DALYs: Años de vida ajustados por discapacidad

DGE: Sociedad de Nutrición de Alemania

DGSP: Dirección General de Salud Pública

DON: Deoxinivalenol

DAPs: di-alquil fosfatos

EET: Encefalopatía espongiiforme transmisible

EFSA: Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria

ENAC: Entidad Nacional de Acreditación

ENCV: Encuesta de Nutrición de la Comunitat Valenciana

ESBL: E. coli productor de beta lactamasas

FNB: Junta de Alimentos y Nutrición (EEUU)

GIS: Sistema de información geográfica

GMCE: Guía de menús en los comedores escolares

HAP: Hidrocarburo aromático policíclico

HBGV: Valor guía basado en salud

HQ: Cociente de peligro

IARC: Agencia Internacional de investigación del cáncer

IDA: Ingesta diaria admisible

INE: Instituto Nacional de Estadística

INFOSAN: Red Internacional de Autoridades en materia de inocuidad de alimentos

IRP: Ingesta de referencia para la población

ISSA: Integración de Sistemas de Seguridad Alimentaria

IST: Ingesta semanal tolerable

ISTEP: Ingesta semanal provisional tolerable
 JECFA: Comité Mixto de la OMS y de la FAO de Expertos en Aditivos Alimentarios
 LS: Límite superior (de seguridad)
 LSP: Laboratorio de Salud Pública
 LSPA: Laboratorio de Salud Pública de Alicante
 LSPC: Laboratorio de Salud Pública de Castellón
 LSPV: Laboratorio de Salud Pública de València
 MCPD: monocloropropanodiol
 MeHg: Metilmercurio
 MSSSI: Ministerio de sanidad, Servicios Sociales e Igualdad
 NC: No conformidades
 OGE: Sociedad de Nutrición de Austria
 OMG: Organismo modificado genéticamente
 OMS: Organización mundial de la salud
 OTA: Ocratoxina A
 pc: peso corporal
 PCB: Policlorobifenilos
 PCOCA: Plan de Control de la Cadena Alimentaria
 PCH: Prácticas Correctas de Higiene
 PNCOCA: Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria
 PNIR: Plan Nacional de Investigación de Residuos
 RASFF: Rapid Alert System for Food and Feed
 REM: Registro Sanitario de Establecimientos Alimentarios Menores
 RGSEAA: Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos
 RR: Risk Ranking
 SANDACH: Subproductos animales no destinados a consumo humano
 SCIRI: Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información
 SGE: Sociedad de Nutrición de Suiza
 SGSALSP: Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Laboratorios de Salud Pública
 SISA: Sistema de Información de Seguridad Alimentaria
 SSCC: Servicios Centrales
 STEC: E. coli productora de toxinas Shiga
 SVO: Servicio Veterinario Oficial
 UC: Unidad de control
 UE: Unión Europea
 VISA: Vigilancia Sanitaria de Alimentos
 ZEN: Zearalenona

