

Plan Regional de Control de la Seguridad Alimentaria 2016-2020 Consejería de Sanidad

- Planes de actividad 2017-

Contenido

Plan de inspecciones programadas 2017 (Programa 1)	3
Plan de auditorías programadas 2017 (Programa 2)	4
Planes de control de la información y composición alimentaria 2017 (Programa 5)	5
Subprograma de control de la información de los alimentos entregados al consumidor final, 2017	5
Subprograma de control de complementos alimenticios, 2017	5
Subprograma de control de productos destinados a una alimentación especial, 2017	5
Planes de muestreo por servicios oficiales 2017 (Programa 7)	6
Subprograma verificación criterios microbiológicos y otras normas sanitarias en alimentos.....	6
Subprograma vigilancia de agentes zoonóticos y otros agentes causantes de brotes alimentarios .	7
Subprograma vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios	7
Subprograma verificación de composición de alimentos y migraciones de materiales en contacto .	8
Subprograma control de contaminantes en productos alimenticios	8
Subprograma control de residuos de plaguicidas en alimentos	9
Subprograma control de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal (PNIR)	10
Plan de evaluación de seguridad alimentaria en los hospitales públicos 2017 (Programa 9)	11
Plan de evaluación de seguridad alimentaria en centros dependientes de entidades y organismos públicos con finalidad social 2017 (Programa 10)	12
Plan de muestreo por acuerdos de colaboración con entidades externas 2017 (Actuación nº 3) (*)	13
Plan de auditorías internas 2017 (Programa 11)	14
Plan de supervisiones 2017 (Programa 12) (*)	16
Plan de formación continuada del personal 2017 (Programa 13)	17
Plan de muestreo por contrato público 2017 (Actuación nº 7) (*).....	18
Plan de publicaciones de seguridad alimentaria 2017 (Programa 14).....	19

Plan de inspecciones programadas 2017 (Programa 1)

En función de los perfiles y las categorías en los que se encontraban los establecimientos alimentarios en enero de 2017, y en coordinación con el programa de auditorías de sistemas de autocontrol, la programación que se ejecutará en la aplicación informática SAHAWEB el 31/01/2017 es la siguiente:

CRITERIOS DE INSPECCIÓN SEGÚN PERFIL DE RIESGO					
Categoría de riesgo	Perfil 1	Perfil 2	Perfil 3	Perfil 4	Sin perfil
A	100% de los que no se controlen por auditoría	100% de los que no se controlen por auditoría	100% de los que no se controlen por auditoría	No inspeccionadas desde 2011	0
B				No inspeccionadas desde 2012	0
C				100%	100%
D				100%	100%
Sin categoría				100%	0

Como resultado, en el año 2017 hay que efectuar las siguientes inspecciones programadas:

Categoría de inspección	PERFIL					
	PERFIL I	PERFIL II	PERFIL III	PERFIL IV	SIN PERFIL	TOTAL
A	33	511	889	847	0	2280
B	5	564	940	1776	0	3285
C	0	19	53	104	5	181
D	0	7	36	54	1	98
Sin categoría	0	1	49	743	0	793
TOTAL	38	1.102	1.967	3.524	6	6.637

Plan de auditorías programadas 2017 (Programa 2)

En función de los perfiles y las categorías en los que se encontraban los establecimientos alimentarios en diciembre de 2016, y en coordinación con el programa de inspección, la programación de las auditorías de seguridad alimentaria que se ejecutará en la aplicación informática SAHAWEB el 31/01/2017 es la siguiente:

CRITERIOS DE AUDITORÍA SEGÚN PERFIL DE RIESGO					
CATEGORÍA	Perfil 1	Perfil 2	Perfil 3	Perfil 4	sin Perfil
Favorable	EA auditados por última vez en 2015	EA auditados por última vez en 2014	EA auditados por última vez en 2012	0 (Se controlan mediante inspección)	0 (Se controlan mediante inspección)
Favorable condicionado	100%	EA auditados por última vez en 2014	EA auditados por última vez en 2013		
Desfavorable	100%	100%	100%		
Auditoría parcial	100%	100%	100%		
Sin categoría	100%	100%	50% de EA elaboradores		

Como resultado, en el año 2017 hay que efectuar las siguientes auditorías programadas:

Categoría de auditoría	PERFIL					
	PERFIL I	PERFIL II	PERFIL III	PERFIL IV	SIN PERFIL	TOTAL
Favorable	15	216	142	0	0	373
Favorable condicionado	96	338	188			622
Desfavorable	9	73	61			143
Auditoría parcial	8	45	26			79
Sin categoría	4	193	182			379
TOTAL	132	865	559	0	0	1596

Sobre la **evaluación y promoción de guías de sistemas de sistemas de seguridad alimentaria** se prevé, a efectos de valor de referencia, un número de 40 evaluaciones de diferentes entidades y asociaciones.

Planes de control de la información y composición alimentaria 2017 (Programa 5)**Subprograma de control de la información de los alimentos entregados al consumidor final, 2017**

- Valorar el etiquetado de los productos alimenticios en materia de seguridad alimentaria en el curso de los controles oficiales programados (tanto de inspecciones como de auditorías).
 - Cumplimentar el ítem de “etiquetado” del protocolo de riesgo después de realizar las inspecciones y auditorías programadas.
- Comprobar la correspondencia entre la ficha técnica del producto final y la información reflejada en un máximo de 5 etiquetas, en el 25% de los fabricantes, envasadores y responsables de la puesta en el mercado (incluyendo minoristas) en los que se realice una inspección o una auditoría programada.
 - Cumplimentar los resultados y las medidas adoptadas en la hoja de cálculo.
- Verificar la gestión de los riesgos vinculados a sustancias causantes de alergias e intolerancias en el curso de las inspecciones y auditorías programadas a comedores escolares.
 - Cumplimentar la hoja de cálculo

Subprograma de control de complementos alimenticios, 2017

- Poner en marcha la aplicación NOAL para la gestión de notificaciones de complementos (previsto: 1 de marzo)
- Revisar administrativamente todas las notificaciones que se presenten ante la Comunidad de Madrid (1.800 aprox.)
- Informar todas las notificaciones iniciales y aquellas modificaciones de etiquetado de afecten a la composición (¿¿).
- Trasladar a la AECOSAN todas las notificaciones que hayan sido informadas, cumplimentado una hoja de cálculo con los resultados y las medidas adoptadas (SG).

Subprograma de control de productos destinados a una alimentación especial, 2017

- Informar todos los alimentos destinados a grupos especiales de población (antiguos dietéticos) que se comunique ante la Comunidad de Madrid .
- Trasladar a la AECOSAN las comunicaciones de productos destinados a una alimentación especial que hayan sido informadas, cumplimentado una hoja de cálculo con los resultados y las medidas adoptadas (SG).

Planes de muestreo por servicios oficiales 2017 (Programa 7)

Subprograma verificación criterios microbiológicos y otras normas sanitarias en alimentos

Parámetros	Producto	Lugar de muestreo	Tipo	Nº
Salmonella y Listeria	Productos cárnicos envasados	Fabricante/minorista	P	52
Salmonella y E.coli	Preparados de carne de pavo y mixtos	Fabricante/minorista	P	38*
Salmonella y E.coli	Preparados de carne de vacuno	Fabricante/minorista	P	40*
Triquina	Carne fresca de cerdo y de jabalí	Otros (mataderos, salas de caza)	P	40
Listeria e Histamina	Productos de la pesca en conserva de especies con alta histidina	Fabricante/Envasador/Minorista	P	33
Listeria e Histamina	Atún fresco	Fabricante/Envasador/Minorista	P	30
Anisakis spp. (larvas vivas)	Productos de la pesca poco cocinados	Fabricante/Minorista (Restauración comercial)	P	54
Listeria	Pulpo cocido (pasterizado)	Fabricante/Almacenista/Minorista	P	30
Listeria (fin de caducidad)	Productos de la pesca ahumados	Fabricante	P	40
Salmonella y Listeria	Alimentos listos para consumo con huevo y ovoproductos	Fabricante/Minorista (Restauración comercial)	P	47
Salmonella y Listeria	Alimentos listos para el consumo (comidas preparadas)	Minoristas (Restauración social)	P	76
Salmonella y Listeria	Alimentos listos para el consumo (comidas preparadas)	Fabricante/minorista	P	59*
Salmonella, Listeria y Enterobacterias	Helados de leche y helados de Yogur	Fabricante/minorista	P	45
Salmonella y Listeria	Postres lácteos pasteurizados y no pasteurizados	Fabricante/minorista	P	40
Salmonella, Listeria y E.coli	Frutas troceadas y zumos de frutas y/o hortalizas	Fabricante/Almacenista/Minorista (Restauración social y comercial)	P	46
Salmonella y Listeria	ALC, nuevas presentaciones	Almacenista/Minorista	P	40
Número total de muestras				710

Subprograma vigilancia de agentes zoonóticos y otros agentes causantes de brotes alimentarios

Parámetros	Producto	Lugar de muestreo	Tipo	Nº
Campylobacter	Preparados de carne de pavo y mixta	Fabricante/minorista	P	38*
E. coli O157	Preparados de carne de vacuno	Fabricante/minorista	P	40*
Salmonella y Campylobacter	Carne fresca de ovino refrigerada y congelada	Minorista/Otros (Sala de despiece)	P	35
Salmonella	Huevos frescos de gallina	Otros (Centros de embalaje)	P	18
Salmonella	Pescado congelado de la especie panga	Envasador/almacenista/minorista	P	30
Cl. perfringens	Alimentos listos para el consumo (comidas preparadas)	Minorista (Restauración social)	P	76*
Cl. perfringens	Alimentos listos para el consumo (comidas preparadas)	Fabricante/minorista	P	59*
Número total de muestras (*213 muestras comunes con criterios)				296

Subprograma vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios

Parámetros	Producto	Lugar de muestreo	Tipo	Nº
Vigilancia de E coli ESBL y Salmonella	Carne de bovino fresca	Minorista	P	26
Vigilancia de E coli ESBL y Salmonella	Carne de porcino fresca	Minorista	P	26
Vigilancia de resistencias de cepas de Salmonella	Canales de bovinos menores de 1 año	Mataderos	P	30
Número total de muestras				82

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

Parámetros	Producto	Lugar de muestreo	Tipo	Nº
Composición nutricional	Preparados de continuación	Fabricante/Almacenista	P	10
OMGs	Sin determinar	Fabricante/Almacén/Minorista	P	30
Sulfitos/aditivos Grupo I	Carne de vacuno y preparados de carne	Minorista	R	90
Sulfitos/aditivos Grupo I	Conservas vegetales	Fabricante/Envasador/Minorista	R	27
Colorantes azoicos	Productos pastelería	Fabricante/Envasador/Minorista	P	30
Número total de muestras				187

Subprograma control de contaminantes en productos alimenticios

Parámetros	Producto	Lugar de muestreo	Tipo	Nº
Nitratos	Espinacas	Fabricante/Envasador/Almacenista/Minorista	P	19
	Lechugas		P	13
	Alimentos infantiles (Potitos de hortalizas)		P	15
Dioxinas	Huevos	Minorista/Otros (Centros de embalaje)	P	5
Aflatoxina M1	Leche vaca y otras especies	Fabricante/Envasador/Almacenista	P/R	27
Micotoxinas	Alimentos infantiles a base de cereales y alimentos para niños de corta edad	Fabricante/Almacenista/Minorista	P	52
HAP's	Carne ahumados	Fabricante/Minorista	P	27
Cadmio	Setas/Complementos alimenticios	Fabricante/Envasador/Almacenista/Minorista	P	27
Acilamida	Patatas Fritas	Fabricante/Minorista	P	27
Número total de muestras				214

Subprograma control de residuos de plaguicidas en alimentos

Parámetros	Producto	Lugar de muestreo	Tipo	Nº
Batería del Programa Coordinado UE	Kiwis	Fabricante/Envasador/Almacenis ta/Minorista	P	29
	Arroz		P	30
	Judías secas		P	20
	Naranjas		P	7
	Centeno (Harina)	Fabricante/Envasador/Almacenis ta/Minorista	P	7
	Grasa de ovino	Fabricante/Envasador/Almacenis ta/Minorista	p	7
	Grasa de ave	Fabricante/Envasador/Almacenis ta/Minorista	P	7
Batería del Programa Coordinado UE y plaguicidas prohibidos	Alimentos infantiles (potitos de origen vegetal y papillas de cereales)	Fabricante/Envasador/Almacenis ta/Minorista	P	5
Programa Nacional	Garbanzos	Fabricante/Envasador/Almacenis ta/Minorista	P	20
Número total de muestras				132

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

Parámetros	Producto	Lugar de muestreo	Tipo	Nº
A1, A3, A4, DES; Trembolona; Zeranol	Orina/músculo	Otros (Matadero, STCL)	R	41
A2: Tierostáticos	Tiroides	Otros (Matadero)	R	26
A5: B-agonistas	Hígado, orina	Otros (Matadero, STCL)	R	210
A6: Nitrofuranos	Músculo/ Huevos	Otros (Matadero, STCL, Centros de embalaje)	R	42
A6: Nitroimidazoles	Músculo	Otros (Matadero)	R	34
A6: Cloranfenicol	Músculo	Otros (Matadero)	R	39
B1: Inhibidores Sulfamidas	Riñón/músculo	Otros (Matadero, STCL)	R	287
B1: Inhibidores Sulfamidas	Músculo de pescado panga	Envasadores, almacenistas, minoristas	R	30
B1:Inhibidores	Huevos	Otros (Centro de embalaje)	R	3
B2a: Antihelmínticos	Hígado	Otros (Matadero, STCL)	R	89
B2b:Coccidiostáticos	Huevos	Otros (Centro de embalaje)	R	3
B2d: Tranquilizantes	Orina, hígado	Otros (Matadero, STCL)	R	80
B2e: Antiinflamatorios no esteroideos	Músculo	Otros (STCL)	R	3
B2f: Otras sustancias	Hígado	Otros (Matadero, STCL)	R	78
B3a: Plaguicidas	Grasa animal/Huevos	Otros (Matadero, STCL)	R	26
B3a: PCB's	Grasa animal	Otros (Matadero, STCL)	R	25
B3c: Metales	Hígado	Otros (Matadero, STCL)	R	15
Número total de muestras				1031

Plan de evaluación de seguridad alimentaria en los hospitales públicos 2017 (Programa 9)

En el marco de la colaboración con los servicios de restauración de los centros hospitalarios públicos con el objetivo de garantizar un alto nivel de seguridad alimentaria en las comidas suministradas, se ha planificado auditar todos los centros dentro de una programación bianual. Así, en 2017 están programadas auditorías en el 50% de ellos (19 hospitales, incluyendo las cocinas hospitalarias y las cafeterías).

CRITERIOS DE AUDITORÍA SEGÚN PERFIL	
Centro hospitalario	CUALQUIER PERFIL
Cocina hospitalaria	50%
Cafeterías (público, personal)	50%

Como resultado, en el año 2017 hay que efectuar las siguientes auditorías programadas:

CRITERIOS DE AUDITORÍA SEGÚN PERFIL	
Centro hospitalario	CUALQUIER PERFIL
Cocina hospitalaria	19
Cafeterías (público, personal)	19

Plan de evaluación de seguridad alimentaria en centros dependientes de entidades y organismos públicos con finalidad social 2017 (Programa 10)

En función de los perfiles y las categorías en los que se encontraban los centros con finalidad social objeto del programa en diciembre de 2016, y en coordinación con el programa de inspección, la programación de las auditorías de seguridad alimentaria se ejecutará en la aplicación informática SAHAWEB el 31/01/2017.

Como resultado, en el año 2017 hay que efectuar auditorías programadas a estos centros alcanzando al menos un valor de referencia de 20 centros públicos.

Plan de muestreo por acuerdos de colaboración con entidades externas 2017 (Actuación nº 3) (*)

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

(*) Esta propuesta puede sufrir modificaciones tras los acuerdos que se alcancen con las entidades externas.

Plan de auditorías internas 2017 (Programa 11)

Incluye una **auditoría de programas** que implica efectuar cuatro subauditorías y una **auditoría de seguimiento de medidas correctivas** (con el fin de verificar la eficacia de planes de medidas correctivas presentados como consecuencia de auditorías del periodo 2012-2015). Ver tabla siguiente:

ÁMBITO Y ALCANCE						
Tipo de auditoría	Ámbito regional	Correspondencia con programas del PNCOCA	Unidades coordinadoras del programa	Unidades que aplican el programa	Actividades afectadas	Aspectos troncales
AUDITORÍAS DE PROGRAMAS	P3. Control Oficial de Mataderos.	Bloque I- Programa 3. Control de bienestar animal en mataderos. Bloque I- programa 4. Control diario de mataderos y de establecimientos de caza silvestre y reses de lidia	Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria.	Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria. Servicios veterinarios oficiales de mataderos	Control Oficial ante mortem en mataderos. POC-HS-GS-01 Control oficial post. mortem en mataderos. POC-HS-GS-02 Policía sanitaria.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Autoridades competentes. 2. Organización del control oficial. 3. Sistema documental/gestión de la información. 4. Adopción de medidas ante incumplimientos de los operadores económicos. 5. Autorizaciones, Registros y Notificaciones. 6. Revisión del sistema, supervisión del mismo. 7. Otros
	P4. Control oficial de establecimientos de manipulación de caza silvestre y salas de tratamiento de reses de lidia.	Bloque I- Programa 4. Control diario de mataderos y de establecimientos de caza silvestre y reses de lidia.	Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria.		Procedimiento de Gestión de Inspección de la carne de reses de lidia. POC-HS-GS-04.	

	P2. Implantación de sistema de autocontrol APPCC en establecimientos alimentarios.	Bloque I- Programas 2- Control de los autocontroles en establecimientos alimentarios.	Servicio de Programas de Vigilancia y Control.		Procedimiento de Control Oficial de sistemas de autocontrol basados en los principios APPCC. (POC-HS-VC-01-02.)	
	P7. Subprograma: Control medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal (PNIR).	Bloque III- Programa 18. Control de determinadas sustancias y sus residuos en productos de origen animal	Área de Higiene Alimentaria		Procedimiento de Gestión del Plan de Investigación de Residuos en animales vivos y sus productos. POC-HS-EG-09.	
SEGUIMIENTO DE PLANES DE ACCIÓN	Auditorías internas realizadas durante el periodo 2012-2015	----	----	Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria. Servicios veterinarios oficiales de mataderos	Planes de Medidas correctivas presentados para subsanar las no conformidades de las auditorias periodo 2012-2015.	-----

Plan de supervisiones 2017 (Programa 12) (*)**Plan de supervisión de Servicios de Salud Pública del Área**

PLAN	Nº de inspectores del Área	Nº de inspectores a supervisar	Nº de expedientes
Área 1	13	6	12
Área 2	10	6	12
Área 3	7	3	6
Área 4	2	2	4
Área 5	19	8	16
Área 6	14	6	12
Área 7	3	3	6
Área 8	20	8	16
Área 9	13	6	12
Área 10	14	6	12
Área 11	13	6	12
Total	128	60	120

Plan de supervisiones de Servicios Veterinarios Oficiales (SVO) de mataderos

PLAN	Nº de SVO de la zona	Nº de SVO a supervisar
Zona A	5	2
Zona B	4	2
Zona C	4	2
Total	14	6

(*) En 2017, cuando finalice el proceso selectivo, se incorpora el personal que ha superado las oposiciones de Técnicos Superiores de Salud Pública (Escalas de veterinaria y farmacia), por lo que estas previsiones pueden modificarse en función de la fecha de incorporación.

Plan de formación continuada del personal 2017 (Programa 13)

Nombre de la Actividad docentes	Nº de plazas	Duración (horas)	Coste	Organización	Programa responsable
Control oficial en mataderos y establecimientos de caza	30	27,5	2.870,00 €	D.G.P.I.F *	P3 (Mataderos)
Control oficial en higiene y seguridad alimentaria: programas y procedimientos aplicables	30	16,5	1.650,00 €	D.G.P.I.F *	Todos
Desarrollo de sistemas de seguridad alimentaria en la restauración hospitalaria	30	22	2.180,00 €	D.G.P.I.F *	P9 (Hospitales)
Etiquetado de alimentos y declaraciones nutricionales y saludables	30	22	2.360,00 €	D.G.P.I.F *	P5 (Etiquetado)
Curso formación auditores jefe para la certificación de sistemas de gestión de seguridad alimentaria (IRCA 2019 / A17356)	10	110	5.400,00 €	D.G.P.I.F *	P11 (auditoría interna) y P12 (supervisión de inspectores)
Auditoría oficial de sistemas de seguridad alimentaria en establecimientos con población vulnerable	30	22	2.180,00 €	D.G.P.I.F *	P10 (centros finalidad social)
Control oficial de higiene de los alimentos de origen animal. Flexibilidad	30	22	2.360,00 €	D.G.P.I.F *	P1 (Inspección)
Redacción de informes de auditoría oficial de los sistemas de seguridad alimentaria	25	6	500,00 €	D.G.P.I.F *	P2 (auditoría)
PRESUPUESTO TOTAL			19.500,00 €		

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

Plan de muestreo por contrato público 2017 (Actuación nº 7) (*)

Parámetros	Productos	Lugar de muestreo	Nº	Subprograma
Salmonella	Huevos frescos (cáscara)	Minorista	100	Vigilancia de Agentes Zoonóticos y Causantes de Brotes
Salmonella; Staphylococcus aureus resistente a la meticilina Yersinia, Staphylococcus aureus resistente a la meticilina	Carne de conejo	Minorista	50	Vigilancia de Agentes Zoonóticos y Causantes de Brotes
Salmonella, Campylobacter (identificación y recuento?)	Carne de bovino distinto de ternera (p.e. añojo, vaca, buey, lidia)	Minorista	40*	Vigilancia de Agentes Zoonóticos y Causantes de Brotes
Salmonella; Campylobacter (identificación y recuento)	Carne de ave distinta de pollo (p.e. gallina, pavo)	Minorista	50*	Vigilancia de Agentes Zoonóticos y Causantes de Brotes
E. coli productoras de betalactamasas de espectro ampliado, betalactamasas AmpC y carbapenemasas	Carne de bovino distinto de ternera (p.e. añojo, vaca, buey, lidia)	Minorista	40*	Vigilancia de resistencias antimicrobianas en agentes zoonóticos alimentarios (muestras comunes con zoonóticos)
E. coli productoras de betalactamasas de espectro ampliado, betalactamasas AmpC y carbapenemasas	Carne de ave distinta de pollo (p.e. gallina, pavo)	Minorista	50*	Vigilancia de resistencias antimicrobianas en agentes zoonóticos alimentarios (muestras comunes con zoonóticos)

(*) Esta propuesta puede sufrir modificaciones hasta la licitación del contrato público.

Plan de publicaciones de seguridad alimentaria 2017 (Programa 14)

Nombre de la publicación	Destinatarios	Coste	Programa/s responsable/s
Guía de prácticas correctas de higiene para el aprovechamiento seguro de la comida en los sectores de la restauración y del comercio minorista.	Empresas, ONG's o asociaciones interesadas.	Sin coste (redacción y maquetación por personal propio)	P1 (Inspección) en colaboración con el Ayuntamiento de Madrid.
Directrices para el desarrollo de un sistema de autocontrol en el servicio de comidas para la población vulnerable.	Empresas alimentarias que suministran comidas a colectivos de población vulnerable.	1.000 €	P9 (hospitales) y P10 (otros centros con finalidad social)
Guía sobre el etiquetado nutricional de los alimentos	Empresas alimentarias	Sin coste (redacción y maquetación por personal propio)	P5 (Etiquetado)
Zoonosis alimentarias: Yersinia.	Veterinarios destinados en empresas alimentarias	Maquetación e impresión a través del Convenio con el Colegio de Veterinarios Oficiales de Madrid	P7 (Vigilancia)
Vigilancia de las resistencias antimicorbianas.	Veterinarios destinados en empresas alimentarias	Maquetación e impresión a través del Convenio con el Colegio de Veterinarios Oficiales de Madrid	P7 (Vigilancia)