

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

- Planes de actividad 2020-

Contenido

Plan de inspecciones programadas 2020 (Programa 1).....	3
Plan de auditorías programadas 2020 (Programa 2)	4
Plan de control de la información y composición alimentaria 2020 (Programa 5).....	6
Plan de muestreo por servicios oficiales 2020 (programa 7).....	7
Plan de muestreo por contrato público 2020 (actuación 7)*	14
Plan de evaluación de seguridad alimentaria en los hospitales 2020 (Programa 9).....	15
Plan de evaluación de seguridad alimentaria en centros dependientes de entidades y organismos públicos con finalidad social 2020 (Programa 10)	15
Plan de auditorías internas 2020 (Programa 11)	16
Plan de supervisiones 2020 (Programa 12).....	17
Plan de formación continuada del personal 2020 (Programa 13)	18

Plan de inspecciones programadas 2020 (Programa 1)

Además, de valorar el riesgo asociado a las características del establecimiento alimentario **asignando un perfil** a los establecimientos alimentarios que no lo tengan (868), en función de los perfiles y las categorías de los establecimientos alimentarios a 31 de enero de 2020, y en coordinación con el programa de auditorías de sistemas de autocontrol, la **programación de inspecciones** que se ejecutará en la aplicación informática SAHAWEB el 03/02/2020 es la siguiente:

CRITERIOS DE INSPECCIÓN SEGÚN PERFIL DE RIESGO					
Categoría de riesgo	PERFIL I	PERFIL II	PERFIL III	PERFIL IV	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 2016	0
B				No inspeccionadas desde 2016	0
C				100%	100%
D				100%	100%
Sin categoría				100%	100%

Como resultado, en el año 2020 hay que efectuar las siguientes inspecciones programadas:

Categoría de inspección	PERFIL					
	PERFIL I	PERFIL II	PERFIL III	PERFIL IV	SIN PERFIL	TOTAL
A	22	452	834	1591	0	2899
B	7	597	893	1317	1	2815
C	0	24	65	204	2	295
D	0	4	50	94	2	150
Sin categoría	0	1	35	646	863	1545
TOTAL	29	1078	1877	3852	868	7704

Aquellos Servicios con elevados censos de entidades de perfil IV con categorías de riesgo A y B, priorizarán la realización de inspecciones dentro de estos grupos, dando preferencia a la restauración comercial sobre el comercio minorista.

Plan de auditorías programadas 2020 (Programa 2)

En función de los perfiles y las categorías en los que se encontraban los establecimientos alimentarios en diciembre de 2019, y en coordinación con el programa de inspección, la programación de las auditorías de seguridad alimentaria que se ha ejecutado en la aplicación informática SAHAWEB ha sido 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 2018	EA auditados por última vez en 2017	EA auditados por última vez en 2015	EA anexos a mataderos (a criterio del Servicio)	0
Favorable condicionado	100%	EA auditados por última vez en 2017	EA auditados por última vez en 2016	0	
Desfavorable	100%	100%	100%		
Auditoría parcial	100%	100%	100%		
Sin categoría	100%	100%	100% de EA elaboradores	EA anexos a mataderos (a criterio del servicio)	EA anexos a mataderos (a criterio del Servicio)

Como resultado, en el año 2020 hay que efectuar las siguientes auditorías programadas:

Categoría de auditoría	PERFIL					
	PERFIL I	PERFIL II	PERFIL III	PERFIL IV	SIN PERFIL	TOTAL
Favorable	23	298	146	2	0	469
Favorable condicionado	95	355	206	0		656
Desfavorable	5	90	76			171
Auditoría parcial	6	43	27			76
Sin categoría	14	184	361	3	1	563
TOTAL	143	970	816	5	1	1.935

Observaciones:

1. *El plan de auditorías programadas se refiere a establecimientos alimentarios (EA) con auditoría programada con un alcance completo y referido a todas sus actividades alimentarias (los EA sujetos a seguimiento de acciones correctoras, seguirán los plazos establecidos y no son incluidos de forma expresa en el plan).*
2. *Las referencias al año contempladas en los criterios de auditoría, se refiere a que son programados los EA cuya última auditoría completa ha sido realizada en el año señalado.*
3. *Las referencias al 100% se refiere a que son programados todos los EA de la categoría y perfil indicados.*

Plan de control de la información y composición alimentaria 2020 (Programa 5)***Plan de control de la información de los alimentos entregados al consumidor final, 2020***

- 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) a establecimientos alimentarios.
- Complimentar el apartado de “etiquetado” del protocolo de riesgo después de realizar las inspecciones (7.704) y auditorías (1.935) 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*.
- Complimentar los resultados y las medidas adoptadas en la hoja de cálculo colgada en la intranet. “Hoja de cálculo para el control en los responsables de la puesta en el mercado de la información facilitada al consumidor, en sus etiquetas”.
- 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.
- Complimentar los resultados y las medidas adoptadas en la hoja de cálculo colgada en la intranet. “Hoja de cálculo para el seguimiento del control oficial de alérgenos en comedores escolares (22/04/2015)”

Plan de control de complementos alimenticios, 2020

- Revisar administrativamente todas las notificaciones de complementos alimenticios que se presenten ante la Comunidad de Madrid.
- Informar todas las notificaciones iniciales y aquellas modificaciones de etiquetado de afecten a la composición de los complementos.
- Trasladar a la AECOSAN todas las notificaciones que hayan sido sometidas a una revisión administrativa, y en su caso informadas, cumplimentado los resultados y las medidas adoptadas en una hoja de cálculo.

Plan de control de alimentos para grupos específicos de población, 2020

- Informar todos los alimentos para grupos específicos de población que se comuniquen ante la Comunidad de Madrid.
- Trasladar a la AECOSAN las comunicaciones de alimentos para grupos específicos de población que hayan sido informadas, cumplimentado los resultados y las medidas adoptadas en una hoja de cálculo.

*Tanto el número de etiquetas (5) como el porcentaje de establecimientos alimentarios (25%) es un mínimo, pudiéndose realizar un mayor número de controles y registros en la hoja de cálculo correspondiente.

Plan de muestreo por servicios oficiales 2020 (programa 7)**Subprograma VERIFICACIÓN CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS Y OTRAS NORMAS SANITARIAS EN ALIMENTOS**

Parámetros	Producto	Lugar de muestreo	Tipo	Nº
<i>Salmonella</i> y <i>Listeria</i>	Productos cárnicos envasados	Fabricante/minorista	P	72
<i>Salmonella</i> y <i>E.coli</i>	Preparados de carne de ave	Fabricante/minorista	P	34
<i>Salmonella</i> y <i>E.coli</i>	Preparados de carne de especies distintas de aves	Fabricante/minorista	P	37
Triquina	Carne fresca de cerdo y de jabalí	Otros (mataderos, salas de caza)	P	40
<i>Salmonella</i> , Enterobacterias Aerobios	Canales de bovino	Matadero	P	30*
<i>Listeria</i> , <i>Salmonella</i> , <i>E. coli</i> , <i>S.aureus</i>	Crustáceos cocidos (refrigerados y congelados)	Fabricante/Almacenista /Minorista	P	40
<i>Listeria</i> (fin de caducidad)	Productos de la pesca ahumados	Almacenistas/Minoristas	P	20
<i>Salmonella</i> y <i>Listeria</i>	Alimentos listos para consumo con huevo y ovoproductos	Fabricante/Minorista (Restauración comercial)	P	47
<i>Salmonella</i> y <i>Listeria</i>	Alimentos listos para el consumo (comidas preparadas)	Minoristas (Restauración social)	P	76*
<i>Salmonella</i> y <i>Listeria</i>	Alimentos listos para el consumo (comidas preparadas)	Fabricante/minorista	P	57*
<i>Listeria</i>	ALC novedosos	Almacenista/Minorista	P	41
<i>Listeria</i>	Alimentos listos para el consumo destinados a lactantes	Fabricantes/Almacenistas/Minoristas	P	20
<i>Salmonella</i> , <i>Listeria</i> y <i>E.coli</i>	Frutas y/o hortalizas troceadas	Fabricante/Almacenista/minorista (Restauración social y comercial)	P	55
<i>Salmonella</i> , <i>Listeria</i> y Enterobacterias	Helados de leche	Fabricante/minorista	P	30
<i>Listeria</i> , <i>Salmonella</i> , enterotoxina estafilocócica	Quesos de leche cruda	Fabricante/almacenista/minorista	P	30
<i>Listeria</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Cronobacter</i> , Enterobacterias, <i>Bacillus cereus</i>	Preparados deshidratados para lactantes con bacterias probióticas	Fabricante/almacenista/minorista	P	10
Número total de muestras (*133 muestras comunes con vigilancia de agentes zoonóticos)				639

Subprograma VIGILANCIA DE AGENTES ZONÓTICOS Y OTROS AGENTES CAUSANTES DE BROTES ALIMENTARIOS

Parámetros	Producto	Lugar de muestreo	Tipo	Nº
<i>E. coli</i> O157	Preparados de carne de vacuno	Fabricante/minorista	P	40
<i>Salmonella</i> y <i>Campylobacter</i>	Carne fresca de ovino refrigerada y congelada	Minorista/Otros (Sala de despiece)	P	28
<i>Salmonella</i>	Huevos frescos de gallina	Otros (Centros de embalaje)	P	18
<i>Cl. perfringens</i> y <i>Bacillus cereus</i>	Alimentos listos para el consumo (comidas preparadas)	Minorista (Restauración social)	P	76*
<i>Cl. perfringens</i> y <i>Bacillus cereus</i>	Alimentos listos para el consumo (comidas preparadas)	Fabricante/minorista	P	57*
Número total de muestras (*133 muestras comunes con verificación de criterios)				219

Subprograma VIGILANCIA DE RESISTENCIAS ANTIMICROBIANAS DE AGENTES ZONÓTICOS ALIMENTARIOS

Parámetros	Producto	Lugar de muestreo	Tipo	Nº
Vigilancia de <i>E. coli</i> ESBL	Carne de pollo fresca	Minorista	P	26
Resistencias de <i>Salmonella</i>	Canales de bovino	Mataderos	P	30*
Número total de muestras (*30 comunes con verificación de criterios)				56

Subprograma VERIFICACIÓN DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS Y MIGRACIONES DE MATERIALES EN CONTACTO

Parámetros	Producto	Lugar de muestreo	Tipo	Nº
OMGs	Cereales para desayuno	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
Gluten	Espicias	Fabricante/ almacén/ minorista	R/P	50
Alérgenos (leche frutos cáscara, soja)	Salsas, embutidos y productos de bollería	Fabricante/almacén/ minorista	P	22
Lactosa en alimentos sin lactosa o con bajo contenido en lactosa	Leche y productos lácteos sin lactosa o con bajo contenido en lactosa	Fabricante, almacén comercio minorista	P	9
Edulcorantes y cafeína	Bebidas energéticas sin azúcar	Fabricante, almacén comercio minorista	P	10
Ácido fólico	Complementos alimenticios para embarazadas	Fabricante, almacén comercio minorista	P	15
Número total de muestras				253

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	Margarina	Minorista	P	5
Aflatoxina M1	Preparados para lactantes y de continuación	Fabricante/Almacenista/Minorista	P	27
Patulina	Zumos de manzana o que la contengan	Fabricante/Almacenista/Minorista	P	27
HAP's	Productos cárnicos ahumados	Fabricante/Almacenista/Minorista	P	27
Arsénico	Arroz blanco	Fabricante/Almacenista/Minorista	P	27
Cadmio	Cacao en polvo y chocolate para beber	Fabricante/Almacenista/Minorista	P	27
Acrilamida	Patatas Fritas	Fabricante/Almacenista/Minorista	P	54
	Galletas			
	Pan tostado			
Número total de muestras				241

Subprograma CONTROL DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS

Parámetros	Producto	Lugar de muestreo	Tipo	Nº
Batería del Programa Coordinado UE y plaguicidas prohibidos	Patatas	Envasador/Almacenista/Minorista	P	30
	Coliflores	Envasador/Almacenista/Minorista	P	20
	Centeno en grano o harina	Fabricante/Almacenista/Minorista	P	7
	Judías secas	Envasador/Almacenista/Minorista	P	30
	Arroz	Envasador/Almacenista/Minorista	P	7
	Alimentos infantiles (preparados para lactantes y preparados de continuación)	Fabricante/Envasador/Almacenista/Minorista	P	2
	Grasa de animales de corral	Matadero	P	7
	Hígado de bovino	Matadero	p	7
Programa Nacional	Mandarinas	Envasador/Almacenista/Minorista	P	20
Número total de muestras				128

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/grasa	Otros (Matadero, STCL)	R	44
A2: Tierostáticos	Tiroides	Otros (Matadero)	R	30
A5: B-agonistas	Hígado	Otros (Matadero, STCL)	R	226
A6: Nitrofuranos	Músculo/ Huevos (3)	Otros (Matadero, STCL, Centros de embalaje)	R	47
A6: Nitroimidazoles	Músculo	Otros (Matadero)	R	37
A6: Cloranfenicol	Músculo	Otros (Matadero)	R	45
B1: Inhibidores Sulfamidas	Riñón/músculo	Otros (Matadero, STCL)	R	234
B1: Inhibidores	Huevos	Otros (Centro de embalaje)	R	4
B2a: Antihelmínticos	Hígado	Otros (Matadero, STCL)	R	88
B2b: Coccidiostáticos	Huevos	Otros (Centro de embalaje)	R	4
B2d: Tranquilizantes	Orina, hígado/riñón	Otros (Matadero, STCL)	R	66
B2e: Antiinflamatorios no esteroideos	Músculo	Otros (STCL)	R	3
B2f: Otras sustancias	Hígado	Otros (Matadero, STCL)	R	71
B3a: Plaguicidas	Grasa animal/Huevos (4)	Otros (Matadero, STCL)	R	24
B3a: PCB's	Grasa animal	Otros (Matadero, STCL)	R	21
B3c: Metales	Hígado	Otros (Matadero, STCL)	R	13
Número total de muestras				957

Programa REQUISITOS DE SALUD PÚBLICA PARA LA EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS

Parámetros	Producto	Lugar de muestreo	Tipo	Nº
Metales pesados Pesticidas Antibióticos Aerobios y anaerobios Coliformes Salmonella L. monocytogenes	Matadero: Hígado, grasa, músculo y riñón bovino y porcino Sala de despiece: Carnes congeladas de bovino y porcino	Salas de despiece y mataderos que exporten carne a los países de la Unión Económica Euroasiática	P	24
Número total de muestras				24

Plan de muestreo por contrato público 2020 (actuación 7)*

Parámetros	Productos	Lugar de muestreo	Nº
Salmonella	Huevos frescos (cáscara)	Minorista	100
Salmonella Staphylococcus aureus resistente a la meticilina	Carne de conejo	Minorista	50
Salmonella Campylobacter (identificación y recuento, no PCR) E. coli productoras de betalactamasas de espectro ampliado, betalactamasas AmpC y carbapenemasas	Carne de pollo	Minorista	90
Salmonella Campylobacter (identificación y recuento, no PCR) E. coli productoras de betalactamasas de espectro ampliado, betalactamasas AmpC y carbapenemasas	Carne de pavo	Minorista	45
Salmonella Staphylococcus aureus resistente a la meticilina E. coli productoras de betalactamasas de espectro ampliado, betalactamasas AmpC y carbapenemasas	Carne de cerdo	Minorista	90
Número total de muestras			375

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

Plan de evaluación de seguridad alimentaria en los hospitales 2020 (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 2020 están programadas auditorías en el 50% de ellos, siendo 19 hospitales, incluyendo sus diferentes actividades alimentarias, en concreto las cocinas hospitalarias y sus biberonerías, así como las cafeterías, el servicio de máquinas de vending y comercios minoristas asociados.

CRITERIOS DE AUDITORÍA SEGÚN PERFIL	
Centro hospitalario	CUALQUIER PERFIL
Cocina hospitalaria	0,5
Cafeterías (público, personal)	0,5

Como resultado, en el año 2020 hay que efectuar las siguientes auditorías programadas:

CRITERIOS DE AUDITORÍA SEGÚN PERFIL	
Centro hospitalario	CUALQUIER PERFIL
Cocina hospitalaria	19
Cafeterías (público, personal)	18
Máquinas de vending	17

Plan de evaluación de seguridad alimentaria en centros dependientes de entidades y organismos públicos con finalidad social 2020 (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 2019, y en coordinación con el programa de inspección, la programación de las auditorías de seguridad alimentaria que se ha ejecutado en la aplicación informática SAHAWEB sigue los mismos criterios que el plan de auditorías programadas 2020.

Como resultado, en el año 2020 hay que efectuar auditorías programadas a estos centros alcanzando al menos un valor de referencia de 39 centros públicos.

TIPO DE CENTRO	Nº
Residencias (RM), Centros de día (CDM), Centros ocupacionales (CORPDI), y Centros de mayores (CM)	15
Centros de menores (CJ)	21
Albergues juveniles (AJ)	3
TOTAL	39

Plan de auditorías internas 2020 (Programa 11)

Incluye una auditoría de programa y una auditoría de seguimiento de medidas correctivas de auditorías previas y otras actividades relacionadas con el programa.

AUDITORÍA DE PROGRAMAS			
N.º Auditorías	1	N.º Sub-auditorías	7
Ámbito/alcance	Programas a auditar del Plan Regional con carácter principal	Programa 7: Vigilancia y control de alimentos	
	Aspectos horizontales	Autoridades competentes. Formación del personal Organización del control oficial Sistema documental/gestión de la información Adopción de medidas ante incumplimientos de los operadores económicos Órganos de Coordinación Autorizaciones, registros y notificaciones Programación y evaluaciones Revisión del sistema (supervisión)	
	Unidades coordinadoras del programa	Unidades: Área de Higiene Alimentaria Ámbito: administrativo	
	Unidades ejecutoras del programa	Unidades: Unidades Técnicas del Área de Salud Pública priorizadas según la última auditoría pasada Ámbito: Administrativo y no administrativo (establecimientos)	

SEGUIMIENTO DE MEDIDAS CORRECTIVAS			
Ámbito/alcance	Programa	Programas 7: Vigilancia y control de alimentos Alcance: implantación de planes de acción de la auditoría interna realizada en el año 2015	
	Unidades coordinadoras del programa	Unidades: Área de Higiene Alimentaria Ámbito: administrativo	
	Unidades ejecutoras del programa	Unidades Técnicas del Área de Salud Pública: administrativo y no administrativo Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria: administrativo en los mataderos	

OTRAS ACTIVIDADES RELACIONADAS CON EL PROGRAMA 11			
Actualización de documentación de calidad del proceso de auditoría interna		Procedimiento de Auditoría del sistema de control oficial en materia de seguridad alimentaria	
		Instrucción Técnica de desarrollo de la auditoría del sistema de control oficial en materia de seguridad alimentaria	

Plan de supervisiones 2020 (Programa 12)

Plan de supervisión del Área de Salud Pública

Unidad técnica	Nº de inspectores en la unidad	Nº de inspectores a supervisar	Nº de expedientes
147	12	4	8
2	10	5	10
3	10	5	10
5	20	8	16
6	15	6	12
8	20	8	16
9	12	6	12
10	12	6	12
11	13	--	--
Total	124	48	96

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

Agrupación de mataderos	Nº de SVO de la zona	Nº de SVO a supervisar
Zona A	3	2
Zona B	4	2
Zona C	5	3
Total	12	7

Plan de formación continuada del personal 2020 (Programa 13)

Nombre de la actividad docente	Nº de plazas	Duración (horas)	Coste (€)	Programa responsable	Fechas previstas
Verificación de criterios microbiológicos en alimentos. Edición 1	30	22	2.360 €	P7 (Vigilancia)	mar-20
Inspección oficial de requisitos de higiene alimentaria	30	28	2.980 €	P1 (Inspección)	abr-20
Redacción de informes de auditoría oficial de sistemas de seguridad alimentaria	30	6	600 €	P2 (APPCC), P9 (Hospitales), P10 (Centros con finalidad social)	abr-20
Auditoría oficial de sistemas de seguridad alimentaria en establecimientos con población vulnerable	30	22	2.370 €	P9 (Hospitales) y P10 (Centros con finalidad social)	may-20
Complementos alimenticios y alimentos para grupos específicos de población: control oficial	30	22	2.360 €	P1 (Inspección)P5 (etiquetado)	jun-20
Calidad y verificación de la eficacia del control oficial en materia de seguridad alimentaria	30	6	640 €	P12 (supervisión)	jun-20
Encefalopatías espongiformes transmisibles y seguridad alimentaria	30	11	1.100 €	P3 (Mataderos)	juio-2020
Sistemas de auditoría interna del control oficial de alimentos	30	12	1.300 €	P11 (Auditoría interna)	sep-20
Actualización de aspectos relevantes en los sistemas de seguridad alimentaria de las cocinas hospitalarias	40	5	500 €	P9 (Hospitales)	oct-20
Verificación de criterios microbiológicos en alimentos. Edición2	30	22	2.300 €	P7 (Vigilancia)	oct-20
Control oficial de la higiene de los derivados lácteos	30	11	1.190 €	P1 (Inspección)	oct-20
Auditoría oficial de sistemas de seguridad alimentaria en servicios de restauración de hospitales	30	22	2.350 €	P9 (Hospitales)	nov-20
PRESUPUESTO TOTAL:			20.050 €		