

Memoria de Actividades

Dirección General de Salud Pública

2018



Comunidad
de Madrid

III. SUBDIRECCIÓN GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA



III. SUBDIRECCIÓN GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

La Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria coordina las actuaciones de control oficial de las industrias y establecimientos alimentarios, así como las medidas que la Dirección General de Salud Pública lleva a cabo para fomentar la seguridad alimentaria y prevenir los riesgos asociados al consumo de alimentos.

Actualmente, todas las líneas estratégicas, la estructura y organización del control oficial, los programas, objetivos, recursos, los resultados y las medidas, están recogidos en el **“Plan Regional de Control de la Seguridad Alimentaria de la Consejería de Sanidad 2016-2020” (PRCSA 2016-2020)**. Este Plan recoge 13 programas y otras actuaciones efectuadas por los servicios de inspección del Área Única de Salud Pública, por los Servicios Veterinarios Oficiales de Matadero, por el Laboratorio Regional de Salud Pública y por los propios Servicios de la Subdirección

ESTRATEGIAS Y LÍNEAS DE ACTUACIÓN

- Garantizar el cumplimiento de la normativa de higiene alimentaria y bienestar animal en los mataderos, industrias y establecimientos alimentarios.
- Garantizar que los productos alimenticios destinados a ser puestos a disposición del consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecida en las disposiciones legales.
- La coordinación regional de alertas alimentarias a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI).
- Evaluar la exposición de los consumidores a los riesgos biológicos y químicos presentes en los alimentos.
- Asegurar el cumplimiento de los requisitos de salud pública de los alimentos exportados a terceros países.
- Reforzar los sistemas de seguridad alimentaria de centros y establecimientos dependientes de otras Unidades y Consejerías.
- Asegurar que el sistema de control oficial de la Comunidad de Madrid es adecuado, eficaz y ajustado a las disposiciones comunitarias.
- La implantación de un sistema de auditoría interna del control oficial
- Facilitar a las empresas la información necesaria para cumplir con sus obligaciones.
- Informar a los consumidores ante los posibles riesgos para su salud y las medidas para prevenirlo.

SERVICIOS DE LA SUBDIRECCIÓN GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Área de Higiene Alimentaria
- Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria de la que dependen los servicios veterinarios oficiales con presencia diaria en los mataderos
- Servicio de Programas de Vigilancia y Control
- Unidad de Auditorías de Control Oficial

III. SUBDIRECCIÓN GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

ÁREA DE HIGIENE ALIMENTARIA. SECCIÓN DE GESTIÓN DE RIESGOS ALIMENTARIOS.

1. PROGRAMA DE INSPECCIÓN Y APOYO AL CONTROL OFICIAL

El Reglamento (CE) Nº 882/2004 obliga a efectuar controles oficiales frecuentes, basados en el riesgo y con procedimientos documentados, mediante métodos y técnicas adecuados, entre ellos la inspección. Cada año, se programan inspecciones basadas en los riesgos identificados en los establecimientos, con el fin de verificar el cumplimiento de la normativa sobre higiene y seguridad alimentaria (Reglamentos (CE) nº 852 y 853). Resulta esencial el seguimiento de plazos, mediante inspección o emisión de informe, a fin de comprobar la subsanación de deficiencias detectadas en estas inspecciones. Además, se realizan las inspecciones demandadas por situaciones de riesgo (denuncias, brotes y alertas) y aquellas preceptivas para el registro y autorización de empresas

Objetivos

Conseguir que los establecimientos alimentarios (EA) puedan garantizar la inocuidad de los alimentos comercializados mediante la inspección, la prevención y el control de los riesgos potenciales o declarados.

En el año 2018 el número total de inspecciones realizadas fueron 10.941 y el de informes sanitarios 1.021.

Censo de establecimientos alimentarios: **19.648**

MOTIVO		Nº INSPECCIONES	INFORME
Inspecciones completas (programadas y no programadas)		6.287	
Demandas de inspección	Denuncias	181	52
	Brotes alimentarios	18	
	Alertas alimentarias	150	
	Licencias de apertura/Alta de establecimientos	598	38
	Autorización de Registro General Sanitario de EA y Alimentos	119	7
	Autorización/renovación de EA para exportar (incluye audit)	31	
	Certificados de exportación de alimentos	700	
	Otras demandas (transporte, informe deficiencias...)	2.463	1.525
TOTAL		10.547	1.622

Actuaciones ante incumplimientos sobre EA y sobre producto

Propuesta de suspensión o cierre del establecimiento	48
Suspensión de actividad o cierre del establecimiento	18
Propuesta de sanción	157
Productos decomisados	195.010 kg
Nº de retiradas de productos del mercado	169.619kg

Nº de consultas recibidas en materia de requisitos higiénico-sanitarios de los EA o trámites 226

III. SUBDIRECCIÓN GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

SERVICIO DE PROGRAMAS DE VIGILANCIA Y CONTROL

2. PROGRAMA 2: IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL.

El Reglamento CE nº 882/2004, de 29 de abril de 2004, sobre controles oficiales en los alimentos insta a las autoridades competentes a realizar controles oficiales a los establecimientos alimentarios para verificar el cumplimiento de las disposiciones en materia de higiene y seguridad alimentaria. El Reglamento CE nº 852/2004 determina en su artículo 5 la necesidad que las empresas alimentaria implanten sistemas de seguridad alimentaria que garanticen la inocuidad de los alimentos.

Objetivos

Conseguir que los establecimientos alimentarios (EA) puedan garantizar la inocuidad de los alimentos comercializados mediante la implantación de sistemas de autocontrol eficaces basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) y unas prácticas correctas de higiene. De forma específica verificar que los establecimientos alimentarios cumplen los requisitos de higiene mediante la implantación de sistemas de seguridad alimentaria basados en el APPCC. Para lo anterior se precisa actuaciones de promover la idoneidad de los sistemas de seguridad alimentaria propuestos por los colectivos de interés (asociaciones sectoriales, agrupaciones empresariales, etc.).

Desarrollo

Las auditorías oficiales son programadas en función del riesgo sanitario considerado para cada perfil de establecimiento. La implantación por las empresas de sistemas de seguridad alimentaria es un proceso largo y complejo, que paulatinamente es alcanzado en los distintos eslabones de la cadena alimentaria, desde la industria al minorista.

INDICADOR	DATOS	TOTAL
Nº de Establecimientos Alimentarios (EA) auditados	805 EA programados, 505 EA no programados	1310
Nº de auditorías	1310 iniciales, 160 seguimientos	1470
Resultados de auditoría	Elaborador: 123 F (38%), 141 FC (44%), 43 D (13%), 16 (5%) Envasador: 17 F (55%), 14 FC (45%) Almacenista: 54 F (47%), 53 FC (46%), 0 D (2%), 7 AP (6%) Distribuidor: 12 F (75%), 3 FC (19%), AP 1 (6%) Restauración social: 187 F (28%), 389 FC (59%), 54 D (8%), 33 (5%) Minorista: 23 F (28%), 47 FC (57%), 8 D (10%), 4 AP (5%) Restauración comercial: 2 F (25%), 4 FC (50%), 0 D (10%), 2 AP (25%)	Favorable 420 F (34%) FCondicionado 651 (52%) Desfavorable 105 (8%) Auditoría parcial 66 (5%)
<i>Tipo de establecimiento alimentario (EA): Elaborador, Envasador, Almacenista, Distribuidor, Restauración social, Minorista, Restauración comercial.</i>		
Medidas de policía sanitaria (ps) y sanciones	739 (ps), 6 (s)	745
Sistemas de seguridad alimentaria de colectivos (GPCH) evaluados	24 (41 evaluaciones)	24

III. SUBDIRECCIÓN GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

SERVICIO DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

3. PROGRAMA 3: CONTROL OFICIAL DE MATADEROS. (PRCSA 2016-2020).

El Reglamento (CE) 854/2004 establece la obligación de realizar controles oficiales en los mataderos en todas las etapas del sacrificio de los animales destinados al consumo humano, con el fin de garantizar de manera eficaz la salubridad e higiene de las carnes con destino a consumo humano y salvaguardar la sanidad y el bienestar animal. Determina también la presencia diaria y continua de los Veterinarios Oficiales en los mataderos.

Objetivos

Garantizar la obtención higiénica de la carne en mataderos mediante la inspección durante todas las etapas del sacrificio y faenado de los animales en su actividad diaria, y verificar que estos establecimientos cumplen los requisitos de bienestar animal en el sacrificio, requisitos específicos ante mortem y de gestión de los decomisos y del material especificado de riesgo.

Desarrollo

La inspección de los animales sacrificados se realiza diariamente. Las auditorías se realizan según la programación anual.

11 MATADEROS	BOVINO	OVINO	CAPRINO	PORCINO	AVES	RATITES
Líneas de sacrificio	7	5	5	6	3	1

ANIMALES	BOVINO	OVINO	CAPRINO	PORCINO	AVES	RATITES	TOTAL
INSPECCION	111.940	94.172	26.442	828.173	26.291.241	143	27.352.111
DECOMISOS KG	172.562	31.569	11.856	687.391	942.567	53	1.845.998
ZOONOSIS	559	3.764	3.542	35	0	0	7.900

ZOONOSIS	Mal rojo	Tuberculosis	Hidatidosis	Cisticercosis	Sarcosporidiosis	TOTAL
Número	27	1.711	2.127	4.033	2	7.900

COMUNICACIONES	Bienestar Animal	Indicadores bienestar de pollos en granja	Resultados de Inspección a origen	Muestras tuberculosis
Número	21	650	895	35

AUDITORÍAS	Bienestar animal	Requisitos ante mortem	SANDACH	Triquina	TOTAL
Número	15	13	16	6	50

III. SUBDIRECCIÓN GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

SERVICIO DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

PROGRAMA 4: CONTROL OFICIAL DE ESTABLECIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DE CAZA SILVESTRE Y SALAS DE TRATAMIENTO DE RESES DE LIDIA. (PRCSA 2016-2020).

El Reglamento CE 854/2004 determina la obligación de inspeccionar la carne de caza, y el Real Decreto 260/2002 regula la obtención de carne de reses de lidia. Ambas normas determinan la presencia de los Veterinarios Oficiales durante todo el proceso de faenado de los animales. La Orden 2139/1996 de la Comunidad de Madrid regula el control sanitario de los animales silvestres abatidos en cacerías, determinando que sea un Veterinario Colaborador Autorizado quien realice un primer control de estos animales en el lugar de caza.

Objetivos

Garantizar la obtención higiénica de la carne de caza silvestre y de la carne de reses de lidia mediante la inspección de los animales y verificar que los establecimientos cumplen los requisitos de gestión de los decomisos y del material especificado de riesgo.

Desarrollo

La inspección de los animales faenados se realiza diariamente. Las auditorías se realizan según la programación anual.

RESES DE LIDIA	INSPECCIONADAS	DECOMISOS	ZOONOSIS
Número	3.371	2	0

RESES DE LIDIA	Traslados entre CC.AA.	A Madrid	A otras CCAA
Número	1.096	831	265

INSPECCIÓN DE CAZA		Nº piezas	Decomisos	Triquinosis
Veterinarios Oficiales		2.916	180	11
Veterinarios Colaboradores*	Caza	50.257	120	1
	Matanza	106	0	0

*Según información recibida en la Subdirección General hasta el 18/01/2018

AUDITORÍAS	SANDACH	TRIQUINA
LIDIA	2	No procede
CAZA	0	1

INDICADOR	
Desolladeros de plaza de toros autorizados:	25
Veterinarios Colaboradores de caza autorizados:	49

III. SUBDIRECCIÓN GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

ÁREA DE HIGIENE ALIMENTARIA. SECCIÓN DE GESTIÓN DE RIESGOS ALIMENTARIOS.

PROGRAMA 5: CONTROL DE LA INFORMACIÓN Y LA COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (PRCSA 2016-2020).

5.1 SUBPROGRAMA DE CONTROL DE LA INFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS AL CONSUMIDOR FINAL

A nivel europeo, el Reglamento (UE) nº 1169/2011 recoge los requisitos de la información alimentaria, incluidas las sustancias causantes de alergias e intolerancias alimentarias. A nivel nacional, el Real Decreto 126/2015 regula estos requisitos en comercio minorista y restauración.

Objetivos

Prevenir y limitar la aparición de riesgos para la salud de las personas derivados de una incorrecta información de los alimentos entregados al consumidor final.

Desarrollo

En el año 2018 el número de establecimientos en los que se verificó el etiquetado fue de 6.203, se evaluaron 827 etiquetas y se controló la gestión de alérgenos en 735 comedores escolares.

Nº de establecimientos alimentarios en los que se ha verificado el etiquetado	6203
Nº de establecimientos alimentarios con etiquetado correcto	5237
Nº de establecimientos alimentarios con incumplimientos leves de etiquetado	904
Nº de establecimientos alimentarios con incumplimientos graves de etiquetado	62
Nº de etiquetas de alimentos evaluadas en fabricantes, envasadores y marquisitas	827
Nº de etiquetas de alimentos con incumplimientos	514
Nº de incumplimientos de la información obligatoria	451
Nº de incumplimientos de la información nutricional	178
Nº de incumplimientos de declaraciones nutricionales y propiedades saludables	37
Nº de incumplimientos de información sobre alérgenos	127
Nº de incumplimientos de información sobre aditivos	115
Nº de comedores escolares en los que se ha controlado la gestión de alérgenos	859
Nº de comedores escolares con incumplimientos en la gestión de alérgenos	93
Nº de incumplimientos en las prácticas de manipulación de comidas para alérgicos	65
Nº de incumplimientos en el almacenamiento de comidas para alérgicos	34
Nº de incumplimientos en la formación del personal sobre alérgenos	13
Nº de incumplimientos en la limpieza y desinfección para la gestión de alérgenos	5
Nº de incumplimientos de materias primas para la gestión de alérgenos	9

III. SUBDIRECCIÓN GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

ÁREA DE HIGIENE ALIMENTARIA. SECCIÓN DE GESTIÓN DE RIESGOS ALIMENTARIOS.

PROGRAMA 5: CONTROL DE LA INFORMACIÓN Y LA COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (PRCSA 2016-2020).

5.2. SUBPROGRAMA DE CONTROL DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS (PRCSA 2016-2020).

En la Unión Europea, la normativa aplicable a los complementos alimenticios regula solo el uso de vitaminas y minerales (Directiva 2002/46/CE). Sin embargo, en España (Real Decreto 1487/2009) y en otros Estados miembros se permiten otras sustancias con efecto nutricional o fisiológico, las cuales pueden comercializarse en nuestro país en aplicación del principio de libre circulación de mercancías (reconocimiento mutuo- Reglamento (CE) nº 764/2008).

A nivel nacional, las empresas con domicilio social en la Comunidad de Madrid están obligadas a notificar cada complemento que pongan en el mercado, acompañando un modelo de la etiqueta. Ello conlleva la evaluación de cada una de las notificaciones efectuadas, en cuanto al etiquetado, la composición y la documentación que avala el reconocimiento mutuo, para su posterior remisión a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), donde se graban en una base nacional.

Objetivos

Prevenir y limitar la aparición de riesgos para la salud de las personas vinculados al consumo de complementos alimenticios.

Desarrollo

En el año 2018 las empresas notificaron 1.806 complementos, los Servicios del Área Única de Salud Pública emitieron 828 informes y se trasladaron a la AESAN 404 notificaciones.

Nº de notificaciones de complementos presentadas ante Comunidad de Madrid	1.806 *
Nº de notificaciones de complementos informadas por el Área Única de Salud Pública	828
Nº de notificaciones de complementos informadas y trasladadas a la AECOSAN	404
Nº de notificaciones de complementos con incumplimientos (etiquetado y composición) informadas y trasladadas a la AECOSAN	213**

* Según tasas recaudadas del 02/01/2018 al 28/12/2018 = 108.435,62€ (60,03 € por notificación).

** 10 incumplimientos afectaron a la composición:

- 3 fueron consultados a AESAN, 2 por su posible calificación como nuevos ingredientes alimentarios (la planta Caralluma Frimbiata, consumida en la India rural y la planta Tabebuia) y 1 por la presencia de Yohimbe.
- 1 por presencia de un líquen que la empresa no identificaba alegando confidencialidad
- 1 pendiente de subsanar requerimiento realizado por Bélgica.
- 4 productos con CBD en su composición, catalogados como nuevos alimentos.
- 1 producto con un aditivo que superaba el límite máximo del mismo.

III. SUBDIRECCIÓN GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

ÁREA DE HIGIENE ALIMENTARIA. SECCIÓN DE GESTIÓN DE RIESGOS ALIMENTARIOS.

PROGRAMA 5: CONTROL DE LA INFORMACIÓN Y LA COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (PRCSA 2016-2020).

5.3. SUBPROGRAMA DE CONTROL DE ALIMENTOS DESTINADOS A GRUPOS ESPECÍFICOS DE POBLACIÓN (PRCSA 2016-2020).

A nivel europeo, estos alimentos están regulados por el Reglamento (UE) Nº 609/2013, relativo a los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad, los alimentos para usos médicos especiales (AUMES) y los sustitutivos de la dieta completa para el control de peso.

A nivel nacional, las empresas con domicilio social en la Comunidad de Madrid tienen que comunicar la puesta en el mercado nacional de determinados alimentos (preparados para lactantes, preparados de continuación y alimentos para usos médicos especiales), acompañando una etiqueta. Esto lleva aparejada la evaluación de estas comunicaciones, en cuanto a etiquetado y composición, con la emisión del consecuente informe, y su posterior traslado a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), donde se graban en una base nacional.

Además, los alimentos para usos médicos especiales que solicitan ser incluidos en la oferta de productos del Sistema Nacional de Salud para su financiación (Orden SPI/2958/2010), son objeto de una Resolución de la Dirección General de Salud Pública, antes de ser trasladados a la AESAN.

Objetivos

Prevenir y limitar la aparición de riesgos para la salud de las personas vinculados al consumo de alimentos destinados a grupos específicos de población.

Desarrollo

Nº de comunicaciones de preparados para lactantes trasladadas a la AECOSAN	10
Nº de comunicaciones de alimentos para usos médicos especiales trasladadas a la AECOSAN	247
Nº de comunicaciones de alimentos para usos médicos especiales que solicitan financiación, trasladadas a la AECOSAN, previa Resolución de la Dirección General de Salud Pública	133
Nº total de comunicaciones de alimentos para grupos específicos de población trasladadas	257
Nº de preparados para lactantes trasladados a la AECOSAN con incumplimientos	3*
Nº de alimentos para usos médicos especiales trasladados a la AECOSAN con incumplimientos	0
Nº total de alimentos para grupos específicos de población con incumplimientos	3

* Incumplimientos por declaraciones de propiedades saludables y etiquetado en dos productos. 2 productos consultados a la AESAN por la presencia en su composición de cepas de *Bifidobacterium*.

III. SUBDIRECCIÓN GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

ÁREA DE HIGIENE ALIMENTARIA. SECCIÓN DE ALERTAS ALIMENTARIAS

PROGRAMA 6: GESTIÓN DEL SISTEMA DE ALERTA RÁPIDA DE ALIMENTOS (SARA) EN LA COMUNIDAD DE MADRID (PRCSA 2016-2020).

Dentro de la Unión Europea, los Reglamentos (CE) nº 178/2002 y Nº 16/2011 regulan el Sistema de Alerta Rápida de Alimentos y Piensos (RASFF), coordinado por la Comisión Europea y donde los expedientes se clasifican como alertas (riesgo grave) y de información/varios (riesgo no grave o producto que lo más probable es que no se encuentre ya en el mercado).

En España, la Ley 17/2011 establece el Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI), gestionado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, para conectarse con la red de alerta europea y transmitir los expedientes notificados por las Comunidades Autónomas.

Objetivos

Prevenir y/o limitar los posibles daños para la salud de los consumidores derivados de situaciones en las que exista un riesgo alimentario potencial o declarado y que sean notificadas a nivel nacional dentro del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI).

Desarrollo

En el año 2018 se han gestionado un total de 471 expedientes de SCIRI, 24 de los cuales han sido activados por la Comunidad de Madrid.

INDICADOR	TOTAL
EXPEDIENTES DE ALERTAS	
Nº de expedientes del SCIRI gestionados como alertas	262
Nº de alertas notificadas por la Comunidad de Madrid	13
Nº de alertas que requirieron actuaciones de control oficial en la Comunidad de Madrid	91
Nº de inspecciones realizadas por alerta	150
Nº de establecimientos inspeccionados por alerta	125
Nº de requerimientos iniciales de retirada hechos a empresas con motivo de alertas	723
Nº de alertas difundidas a la población en el Portal Salud*	3
.....	
Nº de expedientes del SCIRI gestionados como información/varios	209

* Dos alertas por *Listeria monocytogenes* en quesos de leche cruda y una por estramonio en acelgas en conserva.

III. SUBDIRECCIÓN GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

ÁREA DE HIGIENE ALIMENTARIA. SECCIÓN DE EVALUACIÓN Y VIGILANCIA DE RIESGOS ALIMENTARIOS

PROGRAMA 7: VIGILANCIA Y CONTROL DE ALIMENTOS

Justificación

El programa controla, mediante muestreo y análisis, el cumplimiento de los requisitos referidos a riesgos específicos de los alimentos. Los muestreos para análisis son programados en base al riesgo, atendiendo a cinco fuentes de información: 1) resultados de programas previos y aportaciones justificadas de los Servicios Oficiales, 2) nueva normativa, 3) brotes de origen alimentario, 4) alertas alimentarias y 5) solicitudes de datos de la Comisión Europea.

Objetivos

Evaluar el riesgo vinculado a los peligros biológicos, químicos y de composición, presentes en los alimentos producidos y comercializados en la Comunidad de Madrid, a fin de prevenir y limitar los posibles daños a la salud humana.

Desarrollo

Se han tomado 2564 muestras de las 2689 programadas, con cobertura del 95,35%. En 90 muestras (3,51%) hay incumplimientos o hallazgos de agentes zoonóticos

Subprograma/Actuación	P	T	Indicador	I	Indicador
Verificación de criterios microbiológicos y otras normas sanitarias en alimentos	685	672	98,10%	20	2,98%
Vigilancia de agentes zoonóticos y otros agentes causantes de brotes alimentarios	219	219	100,00%	10	4,57%
Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios	26	27	103,85%	20	74,07%
Verificación de la composición de alimentos y migraciones de materiales en contacto	220	204	92,73	29	14,22%
Control de contaminantes en productos alimenticios	270	256	95%	10	3,91%
Control de residuos de plaguicidas en alimentos	132	127	96%	0	0%
Control de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal (PNIR)	1037	1036	99,9%	0	0%
Contrato público para la vigilancia de agentes zoonóticos y sus resistencias antimicrobianas en alimentos	100	23	23,00%	1	4,35%
TOTALES	2689	2564	95,35%	90	3,51%

P: número de muestras programadas; T: nº de muestras tomadas; I: nº de muestras que incumplen. Además se tomaron 4 muestras reglamentarias ante incumplimientos de criterios y 54 muestras para la investigación de brotes

III. SUBDIRECCIÓN GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

ÁREA DE HIGIENE ALIMENTARIA. SECCIÓN DE EVALUACIÓN Y VIGILANCIA DE RIESGOS ALIMENTARIOS

7.1 SUBPROGRAMA DE VERIFICACIÓN DE CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS Y OTRAS NORMAS SANITARIAS EN ALIMENTOS

Justificación

Normativa específica: Reglamento (CE) nº 2073/2005, sobre criterios microbiológicos de alimentos; Reglamento (CE) nº 2075/2005, sobre triquina en carne fresca; Reglamento (CE) Nº 853/2004y Real Decreto 1420/2006 sobre *Anisakis* en pesca.

Objetivos

Evaluar los riesgos vinculados a los peligros biológicos presentes en los alimentos, para los que se haya establecido criterios microbiológicos u otras normas sanitarias específicas, a fin de prevenir y limitar los posibles daños a la salud humana.

Muestreo	P	T	Indicador	I	Indicador
Listeria y Salmonella en productos cárnicos	52	50	96,15%	1 L	2,00%
Salmonella y E.coli en preparados de carne de aves	38	38	100,00%	7 S	18,42%
Salmonella y E.coli en preparados de otras especies	37	34	91,89%	2 S	5,88%
Triquina en canales de cerdo y de jabalí	40	40	100,00%	0	0,00%
Salmonella, enterobacterias y aerobios bovino	30	30	100,00%	2 E	6,67%
Subtotal carnes	197	192	97,46%	12	6,25%
Listeria e histamina en conservas de pesca	33	32	96,97%	0	0,00%
Anisakis en productos de la pesca	54	54	100,00%	0	0,00%
Listeria, Salmonella, E.coli y S.aureus cefalópodos	40	39	97,50%	0	0,00%
Listeria en productos de la pesca ahumados	22	22	100,00%	0	0,00%
Subtotal Pesca	149	147	98,66	0	0,00%
Salmonella y Listeria en ALC con huevo y ovoproduitos	47	46	97,87	0	0,00%
Salmonella y Listeria en ALC en restauración social	76	77	101,32%	0	0,00%
Salmonella y Listeria en ALC industriales	57	56	98,25%	0	0,00%
Salmonella y Listeria en alimentos novedosos	41	41	100,00%	0	0,00%
Salmonella, Listeria y E.coli frutas y zumos	55	52	94,55%	1 S	2,00%
Subtotal Alimentos Listos para Consumo (ALC)	276	272	98,55%	1	0,37%
Salmonella, Listeria y Enterobacterias en helados	30	30	100,00%	7 E	23,33%
Salmonella y Listeria en Productos lácteos	33	31	93,94%	0	0,00%
Subtotal lácteos	63	61	96,83%	7	11,48
TOTAL	685	672	98,10%	20	2,98%

P: número de muestras programadas; T: nº de muestras tomadas; I: nº de muestras que incumplen (S-Salmonella; L-Listeria; E-Enterobacterias). Además, se tomaron 4 muestras como consecuencia de incumplimientos, 1 de las cuales resultó positiva (1 preparado de carne de ave con Salmonella)

III. SUBDIRECCIÓN GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

ÁREA DE HIGIENE ALIMENTARIA. SECCIÓN DE EVALUACIÓN Y VIGILANCIA DE RIESGOS ALIMENTARIOS

7.2. SUBPROGRAMA DE VIGILANCIA DE AGENTES ZONÓTICOS Y OTROS AGENTES CAUSANTES DE BROTES ALIMENTARIOS

Justificación

Normativa específica: Real Decreto 1940/2004, sobre vigilancia de zoonosis y agentes zoonóticos y Reglamento (CE) Nº 2160/2003, sobre el control de la salmonella y otros agentes zoonóticos específicos transmitidos por alimentos.

Cada año, se programa el muestreo de alimentos para analizar agentes zoonóticos objeto de vigilancia obligatoria, como *Salmonella*, *Campylobacter* y *Escherichia coli* verotoxigénicos. Además, se incluyen otros agentes aislados en brotes alimentarios, como *Clostridium perfringens*. Los resultados se transmiten a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, quien los remite a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria para ser incorporados al “Informe Sumario de la Unión Europea sobre fuentes y tendencias de las zoonosis, agentes zoonóticos y brotes alimentarios”.

Objetivos

Vigilar la aparición de agentes zoonóticos y de agentes causantes de brotes alimentarios en alimentos, estudiando las fuentes de infección y sus tendencias.

Desarrollo:

219 muestras tomadas, 100% de cobertura y 10 hallazgos (4,57%)

Muestreo	Nº de muestras programadas	Nº de muestras tomadas	Indicador	Nº de muestras con zoonóticos	Indicador
Salmonella en huevos frescos de gallina	18	18	100,00%	3	16,67%
Escherichia coli O157 en preparados de carne de bovino	40	40	100,00%	1	2,50%
Salmonella y Campylobacter en carne de ovino	28	28	100,00%	6	21,43%
Clostridium perfringens en comidas preparadas en restauración social	76	77	101,32%	0	0,00%
Clostridium perfringens en comidas preparadas industriales	57	56	98,25%	0	0,00%
TOTAL	219	219	100,00%	10	4,57%

Además, se tomaron 54 muestras para la investigación de brotes de origen alimentario, en 6 de las cuales se detectaron gérmenes (1 con *Salmonella*; 1 con *Bacillus cereus*; 1 *Bacillus cereus* y *Clostridium perfringens* y 3 muestras con *Clostridium perfringens*)

III. SUBDIRECCIÓN GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

ÁREA DE HIGIENE ALIMENTARIA. SECCIÓN DE EVALUACIÓN Y VIGILANCIA DE RIESGOS ALIMENTARIOS

7.3 SUBPROGRAMA DE VIGILANCIA DE RESISTENCIAS ANTIMICROBIANAS DE AGENTES ZONÓTICOS ALIMENTARIOS

Decisión 2013/652/UE, sobre el seguimiento y la notificación de la resistencia de las bacterias zoonóticas y comensales a los antibióticos.

Cada año, se programan muestreos y análisis en base a las directrices de la Comisión Europea y la posterior coordinación de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición. Los muestreos en comercio minorista que se asignan a la Comunidad de Madrid en base a criterios de población, se reparten con el Ayuntamiento de Madrid. Los resultados contribuyen al “Informe Sumario de la Unión Europea sobre resistencia antimicrobiana en bacterias zoonóticas e indicadoras de humanos, animales y alimentos”, donde se describen fuentes y tendencias.

Objetivos

Vigilar la aparición de resistencias antimicrobianas en los agentes zoonóticos, agentes causantes de brotes alimentarios y agentes comensales, asilados en alimentos.

Desarrollo:

Se han tomado 27 muestras, por lo que se ha alcanzado una cobertura del 103,85%, ha habido 20 hallazgos de *Escherichia coli* productor de betalactamasas de espectro ampliado, lo que supone un porcentaje del 74,07%

Muestreo	Nº de muestras programadas	Nº de muestras tomadas	Indicador %
Escherichia coli productores de betalactamasas de espectro ampliado, de betalactamasas Ampc y de carbapemenasas en carne fresca de pollo	26	27	103,85
	Nº de muestras con hallazgos		Indicador
	20 E*		74,07%

* *Escherichia coli* productor de betalactamasas de espectro ampliado

III. SUBDIRECCIÓN GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

ÁREA DE HIGIENE ALIMENTARIA. SECCIÓN DE EVALUACIÓN Y VIGILANCIA DE RIESGOS ALIMENTARIOS

7.4. SUBPROGRAMA DE VERIFICACIÓN DE LA COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS Y MIGRACIONES DE MATERIALES EN CONTACTO

Justificación

El Reglamento (CE) Nº 1139/98 obliga a indicar en el etiquetado el uso de determinados productos alimenticios producidos a partir de organismos modificados genéticamente.

El Reglamento (CE) nº 1333/2008, regula el uso de los aditivos alimentarios. La reevaluación de los sulfitos por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) en el año 2016 indicó la superación de la ingesta diaria recomendada por su uso como conservante.

El Reglamento (UE) 1169/2011 regula la información sobre alérgenos al consumidor

El Reglamento (UE) 828/2014 regula la información sobre la ausencia o presencia reducida de gluten en los alimentos

Objetivos

Evaluar los riesgos vinculados a la composición de los alimentos, incluidas las migraciones de los materiales en contacto con ellos, a fin de prevenir y/o limitar los posibles daños a la salud humana.

Desarrollo

Se tomaron 178 muestras de las 220 previstas, lo que supone una cobertura del 80,91%. El 16,29% de las muestras tomadas (29) presentaron incumplimientos

Muestreo	Nº muestras programadas	Nº muestras tomadas	Indicador	Nº muestras incumplen	Indicador
OMGs Alimentos infantiles. Cereales desayuno	9	9	100,00%	1	11,11%
Sulfitos carne y preparados	90	90	100,00%	17	18,89%
Sulfitos Vegetales	27	27	100,00%	2	7,41%
Fotoiniciadores en tintas	7	7	100,00%	0	0,00%
Gluten	50	41	82,00%	9	21,95%
Alérgenos	27	27	100,00%	0	0,00%
Lactosa alimentos sin	10	3	30,00%	0	0,00%
Total	220	204	92,73%	29	14,22%

III. SUBDIRECCIÓN GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

ÁREA DE HIGIENE ALIMENTARIA. SECCIÓN DE EVALUACIÓN Y VIGILANCIA DE RIESGOS ALIMENTARIOS

7.5. SUBPROGRAMA DE CONTROL DE CONTAMINANTES EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS

El Reglamento (CE) 1881/2006 obliga a los Estados miembros a programar muestreos para comprobar el respeto del contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, prestando especial atención a los alimentos infantiles. Los resultados se remiten ajustados a una descripción normalizada, para contribuir a las evaluaciones de exposición de la población que realiza la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

Reglamento (UE) 2017/2158 por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir los niveles de acrilamida en los alimentos.

Objetivos

Evaluar los riesgos vinculados a la presencia de contaminantes en los alimentos, a fin de prevenir y/ limitar los posibles daños a la salud humana.

Desarrollo: se han tomado 256 muestras, el 94,81 de las programadas, incumplen 10 muestras, lo que supone un 3,91%

Muestreo	Nº muestras programadas	Nº muestras tomadas	Indicador	Nº muestras incumplen	Indicador
Nitratos vegetales	32	31	96,88%	0	0,00%
Nitratos Alimentos infantiles	15	15	100,00%	0	0,00%
Dioxinas nata	5	5	100,00%	0	0,00%
Aflatoxina M1 Leche	27	28	103,70%	0	0,00%
Patulina Alimentos infantiles	27	27	100,00%	0	0,00%
HAP's ahumados carne	27	27	100,00%	3	11,11%
Arsénico toritas arroz	27	27	100,00%	0	0,00%
Cadmio y níquel chocolates y Complementos	31	29	93,55%	1	3,45%
Acrilamida patatas y galletas	52	47	90,38%	6	12,77%
MCPD aceite oliva	7	7	100,00%	0	0,00%
Alcaloides ergot	20	13	65,00%	0	0,00%
Total	270	256	94,81%	10	3,91%

III. SUBDIRECCIÓN GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

ÁREA DE HIGIENE ALIMENTARIA. SECCIÓN DE EVALUACIÓN Y VIGILANCIA DE RIESGOS ALIMENTARIOS

7.6. SUBPROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS

Justificación-base legal

El Reglamento (CE) Nº 396/2005 obliga a los Estados miembros a realizar, con carácter anual, un programa coordinado comunitario (Reglamento (UE) nº 2016/662) y un programa nacional de control de residuos de plaguicidas en alimentos, destinados a garantizar el respeto de los límites máximos y a evaluar el grado de exposición de la población. También se incluyen plaguicidas prohibidos en alimentos infantiles por su especial toxicidad (Reales Decretos 490/1998 y 867/2008).

Objetivos

Evaluar los riesgos vinculados a la presencia de residuos de plaguicidas en los alimentos, a fin de prevenir y/ limitar los posibles daños a la salud humana.

Desarrollo: Se han tomado 127 muestras (el 96,21% de las programadas) y todas han sido conformes

Muestreo	Nº muestras programadas	Nº muestras tomadas	Indicador	Nº muestras incumplen	Indicador
Plaguicidas en Pomelos	29	28	96,55%	0	0,00%
Plaguicidas en Setas cultivadas	30	28	93,33%	0	0,00%
Plaguicidas en brócoli	20	18	90,00%	0	0,00%
Plaguicidas en aceite de oliva	7	7	100,00%	0	0,00%
Plaguicidas en harina de trigo	7	7	100,00%	0	0,00%
Plaguicidas en Grasa de Bovino	7	7	100,00%	0	0,00%
Plaguicidas en Huevos gallina	7	7	100,00%	0	0,00%
Plaguicidas en alimentos infantiles	5	5	100,00%	0	0,00%
Plaguicidas en calabacín	20	20	100,00%	0	0,00%
TOTAL	132	127	96,21%	0	0,00%

III. SUBDIRECCIÓN GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

ÁREA DE HIGIENE ALIMENTARIA. SECCIÓN DE EVALUACIÓN Y VIGILANCIA DE RIESGOS ALIMENTARIOS

7.7. SUBPROGRAMA DE CONTROL DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y OTRAS SUSTANCIAS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL (PNIR)

Justificación-base legal

El Real Decreto 1749/1998 obliga a aplicar cada año un Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR), aprobado por la Comisión Europea. Los resultados se trasladan para contribuir al Informe anual del Plan de la Unión Europea.

Objetivos

Evaluar los riesgos vinculados a la presencia de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en los alimentos de origen animal, a fin de prevenir y/ limitar los posibles daños a la salud humana.

Muestreo	Nº muestras programadas	Nº muestras tomadas	Indicador	Nº muestras incumplen	Indicador
A1, A3, A4, DES; Trembolona; Zeranol	42	42	100,00%	0	0,00%
A2: Tierostáticos	27	27	100,00%	0	0,00%
A5: B-agonistas	219	219	100,00%	0	0,00%
A6: Nitrofuranos	44	44	100,00%	0	0,00%
A6: Nitroimidazoles	36	36	100,00%	0	0,00%
A6: Cloranfenicol	42	42	100,00%	0	0,00%
B1: Inhibidores Sulfamidas	296	296	100,00%	0	0,00%
B1: Inhibidores en huevos	3	3	100,00%	0	0,00%
B2a: Antihelmínticos	94	93	98,94%	0	0,00%
B2b:Coccidiostáticos huevos	3	3	100,00%	0	0,00%
B2d: Tranquilizantes	82	82	100,00%	0	0,00%
B2e: AINEs	3	3	100,00%	0	0,00%
B2f: Corticoides	80	80	100,00%	0	0,00%
B3a:Plaguicidas/huevos	38	38	100,00%	0	0,00%
B3a: PCB's	12	12	100,00%	0	0,00%
B3c: Metales	16	16	100,00%	0	0,00%
Total	1037	1036	99,90%	0	0,00%

III. SUBDIRECCIÓN GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

ÁREA DE HIGIENE ALIMENTARIA. SECCIÓN DE CONTROL SANITARIO DE EXPORTACIÓN

PROGRAMA 8: CONTROL DE REQUISITOS DE SALUD PÚBLICA PARA LA EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS (PRCS 2016-2020)

La legislación básica sobre atestación sanitaria para exportación de alimentos a países terceros es el Real Decreto 993/2014. Atendiendo a las crecientes demandas recibidas, se emiten los informes previos preceptivos para la autorización de las empresas exportadoras y los certificados sanitarios para los alimentos exportados. Algunos destinatarios, como Estados Unidos, Israel o la Unión Económica Euroasiática, además requieren inspecciones, auditorías, muestreos y análisis, supervisiones periódicas de las empresas autorizadas y formación específica de los Inspectores Oficiales.

Objetivos

Garantizar el cumplimiento de los requisitos de seguridad alimentaria por parte de las empresas exportadoras y en los alimentos destinados a países terceros, en aquellos casos en los que se requiere la intervención de la Comunidad de Madrid, bien por parte de las empresas interesadas o por el Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social.

Desarrollo

Se han recibido solicitudes de autorización para la exportación para los siguientes países: Egipto, Turquía, Arabia Saudí, Israel, Vietnam, Colombia, Corea del Sur, China, Singapur, Mexico, Filipinas, Canadá, Chile, Sudáfrica e Indonesia.

La Comunidad de Madrid recibió visita de las autoridades de Colombia en un establecimiento del sector lácteo. Otras visitas recibidas en España que no han afectado finalmente a nuestra Comunidad: China para apertura de carne de ovino, Japón para carne de bovino y Taiwan y Venezuela para carne de porcino.

	Número
Nº de solicitudes de autorización/renovación de establecimientos para exportar recibidas	39/3
Nº de inspecciones/auditorías realizadas por autorización/renovación/visitas de países 3º	31
Nº de informes emitidos para autorización/renovación	36/3
Nº de muestras tomadas en empresas exportadoras según planes específicos	19
Nº de solicitudes de certificados de exportación recibidas	727
Nº de certificados de exportación expedidos	700
Nº de solicitudes de certificados de libre venta recibidas	204
Nº de certificados de libre venta emitidos	191
Nº de solicitudes de consulta en materia de exportación atendidas	47

III. SUBDIRECCIÓN GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

SERVICIO DE PROGRAMAS DE VIGILANCIA Y CONTROL

PROGRAMA 9: EVALUACIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN HOSPITALES. (PRCSA 2016-2020).

El servicio de restauración de los hospitales y su población de destino es una prioridad dentro de los programas de seguridad alimentaria de la Comunidad de Madrid, a consecuencia de que se encuentran dentro del perfil de riesgo más alto dentro de los considerados.

Objetivos

Conseguir que los servicios de restauración de los centros hospitalarios públicos (cocinas para pacientes, cafeterías para trabajadores y visitantes y servicios de máquinas de vending) puedan garantizar la inocuidad de los alimentos ofrecidos a los pacientes y consumidores mediante la implantación de sistemas de seguridad alimentaria (APPC).

Desarrollo

El programa ha podido ser desarrollado satisfactoriamente, alcanzando el 100% de los hospitales públicos programados en 2018 (n=18) y su totalidad al sumar el periodo 2017-2018 (35), y con un alto grado de uniformidad de criterios. En 2018 se ha incluido adicionalmente la evaluación de la actividad de biberonería y el servicio de las máquinas expendedoras/vending.

INDICADOR	DATOS	TOTAL
Nº de servicios de restauración hospitalaria programados para auditar <i>Resultado: F (favorable), FC (favorable condicionado), D (desfavorable) PD (pendiente ampliar documentación)</i>	Cocinas hospitalarias: 18 (5F, 12FC, 1PD, 0D) Cafeterías: 18 (0F, 17FC, 1PD, 0D) Servicio de vending: 17 (3F, 4FC, 10PD, 0D)	Hospitales auditados: 18 (100%) Actividades: 53 Resultados: F 8 (15%) ; FC 33 (62%); PD (23%); D 0
Cobertura: nº de servicios de restauración hospitalaria auditados / nº de servicios de restauración hospitalaria programados	Cocinas hospitalarias: 18 (100%) Cafeterías: 18 (100%) Servicio de vending: 17 (100%)	Cobertura: 53 (100%)
Nº de seguimientos de acciones correctoras y auditorías a demanda	Seguimientos solicitados 6 y realizados 4 Demandas solicitadas 5 y realizadas 5	Actividades no programadas: 11 Cobertura: 9 (81%)
Nº de incumplimientos: <i>M= incumplimiento mayor</i> <i>m= incumplimiento menor</i>	Cocinas hospitalarias: M= 0, m=12 Cafeterías: M= 0, m=17 Servicio de vending: M= 0, m=4	Total incumplimientos: Mayores=0, menores=33
Nº de medidas adoptadas: <i>P=plazos de subsanación</i> <i>SD=solicitudes de documentación</i>	Cocinas hospitalarias: 12 P, 2 SD Cafeterías: 17 P, 1 SD Servicio de vending: 4 P, 10 SD	Total de medidas adoptadas: 33 P y 13 SD
Actividades formativas programadas	1 curso destinado a trabajadores de cocinas hospitalarias	1 curso (100%)
Nº de consultas atendidas	Solicitudes 10, contestadas 10	Cobertura: 10 (100%)

III. SUBDIRECCIÓN GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

SERVICIO DE PROGRAMAS DE VIGILANCIA Y CONTROL

PROGRAMA 10: EVALUACIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN CENTROS DEPENDIENTES DE ENTIDADES Y ORGANISMOS PÚBLICOS CON FINALIDAD SOCIAL

El servicio de restauración de los centros públicos con finalidad social es una prioridad dentro de los programas de seguridad alimentaria de la Comunidad de Madrid, debido a que la población destinataria es en general considerada como vulnerable.

Objetivos

Conseguir que los centros dependientes de entidades y organismos públicos con finalidad social de la Comunidad de Madrid puedan garantizar la inocuidad de los alimentos servidos mediante la implantación de sistemas de seguridad alimentaria eficaces, basados en los principios del APPCC.

Desarrollo

Los controles oficiales son realizados en base a una valoración del riesgo sanitario considerado en cada centro.

INDICADOR	DATOS	TOTAL
Centros sometidos a control oficial (auditorías e inspecciones)	Nº centros censados: 42 Nº centros programados: 36 Nº centros con control oficial: 38	38 centros
Nº centros auditados <i>Resultado: F(favorable), FC (f.condicionado)</i>	4 F (28.6%) 10 FC (71.4%)	14 centros
Nº centros inspeccionados <i>Resultado: A (sin incumplimientos), B (leves), C (grave) D (con más de un incumplimiento grave)</i>	7 A (22.6%) 17 B (54.8%) 6 C (19.4%) 1 D (3.2%)	31 centros
Valoración sobre la elaboración y servicio de comidas en los centros de menores adscritos al AMAS:	Visitados 6 centros representativos y planteadas actuaciones a llevar a cabo	Realizado
Creación de una comisión del programa	Constituida por los servicios de salud pública del área única y la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria	Realizado
Evaluación de la guía de seguridad alimentaria para los albergues juveniles propuesta por la Subd. Gral. de Juventud	1 guía presentada 2 evaluaciones realizadas	100%

III. SUBDIRECCIÓN GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

UNIDAD DE AUDITORÍA

PROGRAMA 11: AUDITORÍA DEL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL EN SEGURIDAD ALIMENTARIA. (PRCSA 2016-2020).

El artículo 4 del Reglamento (CE) nº 882/2004 sobre los controles Oficiales en los alimentos, obliga a las autoridades competentes en materia de Seguridad Alimentaria, a realizar Auditorías Internas que verifiquen que el sistema de Control Oficial es acorde con la legislación actual a través de lo establecido en la Decisión 2006/677/CE por la que se fijan los criterios para desarrollar auditorías internas.

Objetivos.

Verificar mediante la técnica de Auditoría Interna que el sistema de Control Oficial se realiza de una forma eficaz conforme a los objetivos programados y a los procedimientos internos desarrollados.

Desarrollo.

Auditorías realizadas/Programas auditados con carácter principal:

Auditoría 1: Control de la Información y Composición alimentaria/Gestión del Sistema de Alerta Rápida de Alimentos.

Auditoría 2: Auditoria de Seguimiento de Medidas Correctivas sobre el programa de Control de la Información y Composición alimentaria.

Auditoría 3: Inspección y apoyo al control oficial/Implantación de Sistemas de Autocontrol.

Indicadores	Denominación y Resultados	
Nº Auditorías realizadas:	3	Nº de expedientes valorados /Etiquetado 37
Nº Subauditorías realizadas:	8	Nº de expedientes valorados/ Alertas 17
Nº Unidades auditadas:	7	Nº protocolos de Supervisión valorados 72
Nº Expedientes valorados de comedores escolares/industrias visitados in situ	7	Nº establecimientos visitados <i>in situ</i> (cocinas de comedores escolares e industria) 7

e) Conclusión general.

El Sistema de Control Oficial de la SGHSA de la Comunidad de Madrid, en lo concerniente a las Unidades y Programas auditados, es adecuado, eficaz y satisfactorio. Se comprueba que está bien organizado, implantado y ejecutado.

Se verifica que existen unas medidas apropiadas que se han desarrollado con anterioridad y se mantienen en continua actualización, como son los procedimientos, las instrucciones técnicas y todos los documentos complementarios a los programas auditados de apoyo al control oficial.

III. SUBDIRECCIÓN GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

UNIDAD DE AUDITORÍA

PROGRAMA 12: SUPERVISIÓN DE INSPECTORES OFICIALES.

Las autoridades competentes en seguridad alimentaria deben establecer procedimientos para verificar la eficacia de los controles oficiales que realizan. (Artículo 8 del Reglamento CE nº 882/2004). El Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria establece un programa de supervisión de los agentes de control oficial para todas las CC.AA.

Objetivos

Verificar el cumplimiento y la eficacia de los inspectores de la DGSP para detectar áreas de mejora.

Desarrollo

Anualmente, el superior jerárquico realiza una verificación a parte de los inspectores de cada servicio siguiendo un protocolo que evalúa el cumplimiento de la programación de inspecciones, auditorías, muestreos y otras actividades de control oficial y la calidad de las actividades realizadas. Para ello se recurre a la revisión documental, y en ocasiones, a la comprobación en planta, que en el caso de los mataderos incluye siempre una visita al establecimiento.

Cumplimiento de programa

Grupo de Personal	Nº inspectores/ SVO existentes	Programadas	Realizadas	Conformes 100%
Inspectores del A USP	127	61	50	40
Servicios de V.O. de Mataderos	12	6	2	2

Número y tipo de *No conformidades* detectadas

Tipo	Formación personal	Procedimientos documentados	Ejecución control oficial	Adopción Medidas correctoras	Seguimiento medidas correctoras
Número	1	1	15	9	11

III.SUBDIRECCIÓN GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

UNIDAD DE AUDITORÍA

12.1 MEJORAR LA EFICACIA DEL CONTROL OFICIAL.

La calidad de los controles oficiales se promueve mediante la elaboración, revisión y actualización de procedimientos documentados para homogenizar las actuaciones de todos los inspectores.

Las autoridades competentes garantizarán que todo el personal encargado de efectuar los controles oficiales recibe la formación adecuada que le capacite para cumplir su función de manera competente y efectuar los controles oficiales de manera coherente.

Ambos aspectos constituyen un requisito normativo recogido en el Reglamento 882/2004.

Objetivos

- Garantizar que los inspectores la actualizada la documentación de apoyo para realizar controles de seguridad alimentaria de forma eficaz.
- Mantener y desarrollar la competencia profesional del personal dedicado a la seguridad alimentaria a través de la formación continuada

Desarrollo

- Desarrollar y actualizar procedimientos y protocolos que faciliten el control oficial
- Elaborar e implantar el plan de formación anual de la SGHSA

Procedimientos elaborados: 62

Cursos desarrollados: 7. Ver tabla siguiente.

Nombre de la actividad	Asistentes	Duración (horas)
Control oficial en mataderos.	30	33
Auditoría oficial de sistemas de seguridad alimentaria en establecimientos con población vulnerable.	25	22
Etiquetado de alimentos y declaraciones nutricionales y saludables	30	22
Auditoría oficial de sistemas de seguridad alimentaria en establecimientos alimentarios.	30	22
Control oficial de higiene de los alimentos de origen animal. Flexibilidad.	30	22
Control oficial de contaminantes químicos en alimentos.	30	22
Gestión de la seguridad alimentaria y de la sanidad ambiental: metodología de trabajo en la Dirección General de Salud Pública	30	27,5

III.SUBDIRECCIÓN GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

SERVICIO DE PROGRAMAS DE VIGILANCIA Y CONTROL

13. COLABORACIÓN CON OTRAS INSTITUCIONES EN MATERIA DE PREVENCIÓN.

13.1 VALORACIÓN DEL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LOS CENTROS DEPENDIENTES DE LA AGENCIA MADRILEÑA DE ATENCIÓN SOCIAL

La Dirección General de Salud Pública, es el organismo encargado del desarrollo de las actuaciones de salud pública encaminadas a garantizar los derechos de protección de la salud de la población de la Comunidad de Madrid, desde una perspectiva comunitaria, en particular garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados en colectividades y a la población vulnerable.

Los centros dependientes de entidades y organismos públicos con finalidad social, y en concreto la Agencia Madrileña de Atención Social, está obligada a elaborar y poner en práctica sistemas de autocontrol basados en los principios del sistema APPCC en los centros de mayores y menores que gestiona. Este requisito puede llegar a ser cumplido mediante la aplicación adecuada de las guías para la aplicación de los principios del APPCC.

Objetivos

La elaboración e implantación de sistemas de autocontrol basados en los principios del sistema APPCC en los centros de mayores y menores, a efectos de contribuir a alcanzar un alto nivel de seguridad alimentaria en las comidas servidas.

Desarrollo

- Fomentar el diseño e implantación de guías del sistema de seguridad alimentaria basada en los principios del sistema APPCC.
- Colaboración con la Agencia Madrileña de Atención Social en actividades formativas.

Actuación	Resultado	Descripción
Orientar la puesta en práctica de la guía del sistema de seguridad alimentaria basada en los principios del sistema APPCC.	Realizado	Visita a 6 centros de menores para valorar las actuaciones realizadas y detectar las necesidades
Colaboración en actividades formativas con la Agencia Madrileña de Atención Social	Realizado	Orientación en el desarrollo de un curso destinado a la capacitación de los docentes formadores de manipuladores de alimentos con déficit intelectual, manteniendo reuniones al respecto

III.SUBDIRECCIÓN GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

SERVICIO DE PROGRAMAS DE VIGILANCIA Y CONTROL

13. COLABORACIÓN CON OTRAS INSTITUCIONES EN MATERIA DE PREVENCIÓN.

13.2 VALORACIÓN DEL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LOS ALBERGUES JUVENILES DE LA COMUNIDAD DE MADRID

Los centros dependientes de entidades y organismos públicos con finalidad social, y en concreto la Subdirección General de Juventud, está obligada a elaborar y poner en práctica sistemas de autocontrol basados en los principios del sistema APPCC en los albergues juveniles que gestiona. Este requisito puede llegar a ser cumplido mediante la aplicación adecuada de las guías para la aplicación de los principios del APPCC.

Objetivos

La elaboración e implantación de sistemas de autocontrol basados en los principios del sistema APPCC en los albergues juveniles de titularidad de la Comunidad de Madrid, a efectos de contribuir a alcanzar un alto nivel de seguridad alimentaria en las comidas servidas.

Desarrollo

- Colaboración con la Subdirección General de Juventud Fomentar el diseño e implantación de guías del sistema de seguridad alimentaria basada en los principio del sistema APPCC.

Actuación	Resultado	Descripción
Evaluación de la guía del sistema de seguridad alimentaria que aplica en los albergues juveniles gestionados por la Subdirección General de la Juventud	Realizado	Revisión documental y reuniones de trabajo encaminadas a conseguir la evaluación favorable de la guía
Colaboración con la Subdirección General de Juventud para orientar la puesta en práctica de la guía	Realizado	Visitas a parte de los centro, para valorar las actuaciones realizadas y detectar las necesidades para concluir con éxito la implantación de la guía

III.SUBDIRECCIÓN GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

SERVICIO DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y ÁREA DE HIGIENE ALIMENTARIA

14. COLABORACIÓN CON OTRAS INSTITUCIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. CONVENIO CON EL COLEGIO OFICIAL DE VETERINARIOS DE MADRID.

Objetivos

Colaborar técnicamente en actuaciones de seguridad alimentaria que involucran a veterinarios, tanto en la DGSP, como los que ejercen en otros ámbitos.

Indicador	Resultado
Garantizar el control sanitario de los cerdos presentes de sacrificio domiciliario	Realizado
Garantizar el control sanitario de la carne procedente de actividades cinegéticas	Realizado
Garantizar el control sanitario en las plazas de toros de la carne procedente de espectáculos taurinos	Realizado
Nº de actividades de formación destinadas a veterinarios	3
Nº de publicaciones y otras herramientas en el ámbito de las zoonosis alimentarias y de resistencias antimicrobianas	3

Título y fechas	Destinatarios	Descripción
Jornada formativa sobre agentes zoonóticos y resistencias antimicrobianas en alimentos 12/12/2018	Veterinarios interesados en los agentes zoonóticos presentes en los alimentos y sus resistencias a los antimicrobianos	103 participantes
Curso de Inspección de carne de caza y de matanzas domiciliarias de cerdos 8 y 9 /10/2018	Veterinarios que intervienen como Colaboradores en Inspección de carne de caza y de matanzas domiciliarias de cerdos en la Comunidad de Madrid y otros	37 participantes
Curso la inspección en mataderos 27/11, 29/11, 4/12, 11/12, 13/12 de 2018	Se prioriza la asistencia a los veterinarios incluidos en la lista de sustituciones en los mataderos de la Comunidad de Madrid.	50 participantes
Resistencias antimicrobianas, Vigilancia y Prevención en los establecimientos alimentarios. (Folleto de 12 páginas)	Profesionales de las empresas alimentarias	1.500 ejemplares
Yersinia spp. Medidas de Prevención y Control en los establecimientos alimentarios. (Folleto de 8 páginas)	Profesionales de las empresas alimentarias	1.500 ejemplares
Herramienta informática para análisis de tendencias en muestras microbiológicas recogidas en las canales en matadero	Responsables de calidad y Servicios Veterinarios Oficiales de mataderos	nuevas especies animales y se ha pilotado su aplicación

III.SUBDIRECCIÓN GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

15. PUBLICACIONES

La seguridad alimentaria es responsabilidad tanto de las autoridades sanitarias, como de las empresas alimentarias y los consumidores. Por ello, aumentar el conocimiento de empresas y consumidores sobre los peligros asociados a los alimentos y cómo evitarlos es una herramienta eficaz para promoverla.

Objetivos

Fomentar la difusión de la seguridad alimentaria mediante la elaboración de publicaciones, folletos y otros documentos.

Nº de publicaciones realizadas: 9.

Nombre de la publicación
Atención: Tengo alergia alimentaria. Tarjeta plegable.
Visitar Madrid con alergias alimentarias (castellano). Documento de 8 páginas.
Visitar Madrid con alergias alimentarias (Francés) - Visiter Madrid avec des allergies alimentaires. Documento de 8 páginas.
Visitar Madrid con alergias alimentarias (Inglés) - Visiting Madrid with food allergies. Documento de 8 páginas.
Guía para la gestión de alérgenos en el comercio minorista y el sector de la restauración. (Documento de 104 páginas).
Cocido sívalo caliente o enfríalo rápidamente, Él. (Díptico)
Productos cárnicos. Calidad sin sulfitos (2ª edición). (Tríptico)
Resistencias antimicrobianas, Vigilancia y Prevención en los establecimientos alimentarios. (Folleto de 12 páginas)
Yersinia spp. Medidas de Prevención y Control en los establecimientos alimentarios. (Folleto de 8 páginas)