

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

- Planes de actividad 2016-

Contenido

Plan de inspecciones programadas 2016 (Programa 1)	3
Plan de auditorías programadas 2016 (Programa 2).....	4
Plan de muestreo por servicios oficiales 2016 (Programa 5)	5
Plan de muestreo por acuerdos de colaboración con entidades externas 2016 (Actuación nº 3)	8
Plan de muestreo por contrato público 2016 (Actuación nº 7).....	9
Plan de auditorías internas 2016 (Programa 11).....	10
Plan de supervisiones de servicios de inspección 2016 (Programa 12)	11
Plan de formación continuada del personal 2016 (Programa 13).....	12
Plan de publicaciones de seguridad alimentaria 2016 (Programa 14)	13

Plan de inspecciones programadas 2016 (Programa 1)

En función de los perfiles y las categorías en los que se encontraban los establecimientos alimentarios en diciembre de 2015, y en coordinación con el programa de auditorías de sistemas de autocontrol, la programación que se ha ejecutado en la aplicación informática SAHAWEB el 29/enero/2016 ha sido la siguiente:

CRITERIOS DE INSPECCIÓN SEGÚN PERFIL DE RIESGO					
Categoría de riesgo	Perfil 1	Perfil 2	Perfil 3	Perfil 4	Sin perfil
A	0 (Se controla mediante auditoría)	100% de los que no se controlen por auditoría	100% de los que no se controlen por auditoría	No inspeccionadas desde 2009	100%
B				No inspeccionadas desde 2009	
C				100%	
D				100%	
Sin categoría				100%	

Como resultado, en el año 2016 hay que efectuar las siguientes inspecciones programadas:

Categoría de inspección	PERFIL						
	PERFIL I	PERFIL II	PERFIL III	PERFIL IV	SIN PERFIL	TOTAL	
A	0	542	1.017	377	72	2.008	
B		619	1.137	505	34	2.295	
C		12	84	117	1	214	
C		3	42	39	2	86	
Sin categoría				83	1.028	652	1.763
TOTAL		0	1.176	2.363	2.066	761	6.366

Plan de auditorías programadas 2016 (Programa 2)

En función de los perfiles y las categorías en los que se encontraban los establecimientos alimentarios en diciembre de 2015, y en coordinación con el programa de inspección, la programación que se ha ejecutado en la aplicación informática SAHAWEB el 29/enero/2016 ha sido la siguiente:

CRITERIOS DE AUDITORÍA SEGÚN PERFIL DE RIESGO					
CATEGORÍA	Perfil 1	Perfil 2	Perfil 3	Perfil 4	sin Perfil
Favorable	100%	EA auditados por última vez en 2013	EA auditados por última vez en 2011	0 (Se controlan mediante inspección)	0 (Se controlan mediante inspección)
Favorable condicionado		EA auditados por última vez en 2013	EA auditados por última vez en 2011		
Desfavorable		100%	100%		
Auditoría parcial		100%	100%		
Sin categoría		100%	50% de EA elaboradores		

Como resultado, en el año 2016 hay que efectuar las siguientes auditorías programadas:

Categoría de auditoría	PERFIL					
	PERFIL I	PERFIL II	PERFIL III	PERFIL IV	SIN PERFIL	TOTAL
Favorable	54	145	148	0	0	347
Favorable condicionado	67	220	106			393
Desfavorable	10	101	51			162
Auditoría parcial	9	71	48			128
Sin categoría	20	247	216			483
TOTAL	160	784	569	0	0	1.513

Plan de muestreo por servicios oficiales 2016 (Programa 5)

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 ave	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
Anisakis spp. (larvas vivas)	Productos de la pesca poco cocinados	Fabricante/Minorista (Restauración comercial)	P	54
Salmonella, Listeria, E. coli y estafilococo coagulasa positivo	Crustáceos cocidos	Fabricante/Almacenista/Minorista	P	42
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	30
Subprograma VERIFICACIÓN CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS Y NORMAS SANITARIAS				682
Campylobacter	Preparados de carne de ave	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

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*
Norovirus y virus de la hepatitis A	Verduras troceadas; bayas y frutos del bosque (congelados)	Almacenista/Minorista	P	29
Subprograma VIGILANCIA DE AGENTES ZONÓTICOS Y CAUSANTES DE BROTES (*205 muestras comunes con criterios)				295
Vigilancia de E coli ESBL	Carne de ave fresca	Minorista		35
Subprograma VIGILANCIA DE RESISTENCIAS ANTIMICROBIANAS EN AGENTES ZONÓTICOS ALIMENTARIOS				35
Composición nutricional	Preparados de continuación	Fabricante/Almacenista	P	10
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
Subprograma VERIFICACIÓN DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS Y MIGRACIONES DE MATERIALES EN CONTACTO				157
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	Fabricante/Envasador/Almacenista	P/R	27
Ocratoxina	Alimentos infantiles a base de cereales	Fabricante/Almacenista/Minorista	P	27
Deoxinivalenol	Pasta (seca)	Fabricante/Almacenista/Minorista	P	27
HAP's	Carne ahumados	Fabricante/Minorista	P	27
Cadmio	Setas	Fabricante/Envasador/Almacenista/Minorista	P	27
Acilamida	Patatas Fritas	Fabricante/Minorista	P	27
Subprograma CONTROL DE CONTAMINANTES QUÍMICOS EN ALIMENTOS				214
Batería del Programa Coordinado UE	Tomates	Fabricante/Envasador/Almacenista/Minorista	P	29
	Manzanas		P	30
	Repollos		P	20
	Leche de vaca		P	7
Batería del Programa Coordinado UE y plaguicidas prohibidos	Alimentos infantiles (potitos de origen vegetal y papillas de cereales)	Fabricante/Envasador/Almacenista/Minorista	P	20
Subprograma CONTROL DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS				106
A1, A3, A4, DES; Trembolona; Zeranol	Orina/músculo	Otros (Matadero, STCL)	R	38

A2: Tierostáticos	Tiroides	Otros (Matadero)	R	23
A5: B-agonistas	Hígado, orina	Otros (Matadero, STCL)	R	201
A6: Nitrofuranos	Músculo/ Huevos	Otros (Matadero, STCL, Centros de embalaje)	R	35
A6: Nitroimidazoles	Músculo	Otros (Matadero)	R	34
A6: Cloranfenicol	Músculo	Otros (Matadero)	R	31
B1: Inhibidores Sulfamidas	Riñón/músculo	Otros (Matadero, STCL)	R	269
B1: Inhibidores	Huevos	Otros (Centro de embalaje)	R	2
B2a: Antihelmínticos	Hígado	Otros (Matadero, STCL)	R	83
B2b: Coccidiostáticos	Huevos	Otros (Centro de embalaje)	R	2
B2d: Tranquilizantes	Orina, hígado	Otros (Matadero, STCL)	R	83
B2e: Antiinflamatorios no esteroideos	Músculo	Otros (STCL)	R	3
B2f: Otras sustancias	Hígado	Otros (Matadero, STCL)	R	58
B3a: Plaguicidas	Grasa animal	Otros (Matadero, STCL)	R	20
B3a: PCB's	Grasa animal	Otros (Matadero, STCL)	R	21
B3c: Metales	Hígado	Otros (Matadero, STCL)	R	14
Subprograma CONTROL DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y OTRAS SUSTANCIAS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL (PNIR)				917

Plan de muestreo por acuerdos de colaboración con entidades externas 2016 (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, Cacahuetes, Almendras, Avellanas	Alimentos variados	Minorista	102	Verificación de composición de alimentos y migraciones de materiales en contacto

Plan de muestreo por contrato público 2016 (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	Carne de conejo	Minorista	50	Vigilancia de Agentes Zoonóticos y Causantes de Brotes
Salmonella, Yersinia, Staphylococcus aureus resistente a la meticilina	Carne de porcino	Minorista	40	Vigilancia de Agentes Zoonóticos y Causantes de Brotes
Salmonella; Campylobacter (identificación y recuento)	Carne de pollo	Minorista	50	Vigilancia de Agentes Zoonóticos y Causantes de Brotes
E. coli productoras de betalactamasas de espectro ampliado, betalactamasas AmpC y carbapenemasas	Carne de porcino	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 pollo	Minorista	50	Vigilancia de resistencias antimicrobianas en agentes zoonóticos alimentarios (muestras comunes con zoonóticos)

Plan de auditorías internas 2016 (Programa 11)

Incluye una **auditoría de programas** que implica efectuar cuatro subauditorías (ver tabla siguiente) y una **auditoría de seguimiento de medidas correctivas** aplicadas como consecuencia de las auditorías del periodo 2010-2012 con el fin de verificar la eficacia del Plan de medidas correctivas presentado.

ÁMBITO Y ALCANCE						
Tipo de auditoría	Ámbito regional	Corresponde ncia con programas del PNCOCA	Unidades coordinadas del programa	Unidad es que aplican el programa	Actividades afectadas	Aspectos troncales
PROGRAMAS	Inspección y Apoyo al control oficial Implantación de sistema de autocontrol APPCC en establecimientos alimentarios	Bloque 1- Programa 1. Control de establecimientos alimentarios Bloque 1- Programa 2. Control de los autocontroles en establecimientos alimentarios	Área de Higiene Alimentaria Servicio de Programas de Vigilancia y Control	Servicios de Salud Pública de Área	Procedimiento de inspección de higiene alimentaria POC-HS-EG-01. Procedimiento de Control Oficial de sistemas de autocontrol basados en los principios APPCC. POC-HS-VC-01-02.	Autoridades competentes. Organización del control oficial. Sistema documental/gestión de la información. Adopción de medidas ante incumplimientos de los operadores económicos. Autorizaciones, Registros y Notificaciones. Revisión del sistema. Otros.
SEGUIMIENTO DE PLANES DE ACCIÓN	Auditorías internas realizadas durante el periodo 2010-2012	---	Área de Higiene Alimentaria Servicio de programas de vigilancia y control	Servicios de Salud Pública de Área	Planes de Medidas correctivas presentados para subsanar las no conformidades de las auditorías periodo 2010-2012	--

Plan de supervisiones de servicios de inspección 2016 (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	9	6	12
Área 4	2	2	4
Área 5	19	8	16
Área 6	16	8	16
Área 7	3	3	6
Área 8	20	8	16
Área 9	13	6	12
Área 10	14	6	12
Área 11	13	7	14
Total	132	66	132

Plan de supervisiones de SVO de mataderos

PLAN	Nº de SVO de la zona	Nº de SVO a supervisar
Zona A	5	3
Zona B	4	2
Zona C	4	2
Total	13	7

Plan de formación continuada del personal 2016 (Programa 13)

Nombre de la Actividad docentes	Nº de plazas	Duración (horas)	Coste	Organización	Programa/s responsable/s
Actuaciones consecutivas a los controles oficiales en mataderos	30	10	1.000,0 €	D.G.P.I.F.*	Mataderos
Curso de control de etiquetado y composición de alimentos y dietéticos. Edición 2	30	22	2.360,0 €	D.G.P.I.F.*	Etiquetado
Curso de verificación de criterios microbiológicos en productos alimenticios	30	22	2.340,0 €	D.G.P.I.F.*	Vigilancia
APPCC y alérgenos en restauración colectiva	25	15	1.530,0 €	D.G.P.I.F.*	APPCC
Auditoría y supervisión de los sistemas de control oficial en seguridad alimentaria	25	42	4.740,0 €	D.G.P.I.F.*	Supervisión y Auditoría interna
Lesiones observadas en la inspección post mortem	30	5,5	605,0 €	D.G.P.I.F.*	Mataderos
Curso de control oficial de ingredientes tecnológicos alimentarios	30	22	2.360,0 €	D.G.P.I.F.*	Inspección
Auditoría oficial de los requisitos específicos de higiene alimentaria en los establecimientos de complementos alimenticios	25	11	1.170,0 €	D.G.P.I.F.*	APPCC
Redacción de informes de auditoría oficial de los requisitos de higiene alimentaria	25	6	600,0 €	D.G.P.I.F.*	APPCC

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

Plan de publicaciones de seguridad alimentaria 2016 (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. 07 PU 00058.0/2016	Empresas, ONG's o asociaciones interesadas.	Sin coste(*)	Inspección en colaboración con el Ayuntamiento de Madrid.
Guía del Reglamento de Información Alimentaria facilitada al Consumidor. 07 PU-00059.1/2016	Consumidores y empresas alimentarias	Sin coste (*)	Etiquetado
Guía de Nuevos Alimentos e Ingredientes. 7ª Edición. 07 PU-00060.3/2016	Consumidores y empresas alimentarias	Sin coste (*)	Inspección
Llevar tarteras al trabajo o al colegio. 07 PU-00063.6/2016	Consumidores	3.200 €	Inspección
Relación entre temperaturas y riesgo de intoxicación alimentaria. 07 PU-00064.7/2016	Consumidores y empresas alimentarias	2.400 €	Inspección
07 PU-00068.2/2016. 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 €	APPCC
07 PU-00072.7/2016, Información nutricional: cómo leer las etiquetas de los alimentos.	Consumidores	3.200 €	Etiquetado
07 PU-00074.0/2016, Cinco reglas de la OMS para la seguridad alimentaria.	Consumidores	2.000 €	Inspección

(*): Redacción y maquetación por personal de la Dirección General de Salud Pública.