

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

- Planes de actividad 2018-

Contenido

Plan de inspecciones programadas 2018 (Programa 1)	3
Plan de auditorías programadas 2018 (Programa 2)	4
Plan de muestreo por servicios oficiales 2018 (Programa 7)	5
Plan de muestreo por servicios oficiales 2018 (Programa 8)	11
Plan de muestreo por contrato público 2018 (*)	12
Plan de evaluación de seguridad alimentaria en los hospitales públicos 2018 (Programa 9)	13
Plan de evaluación de seguridad alimentaria en centros dependientes de entidades y organismos públicos con finalidad social 2018 (Programa 10)	13
Plan de auditorías internas 2018 (Programa 11)	14
Plan de supervisiones 2018 (Programa 12)	16
Plan de formación continuada del personal 2018 (Programa 13)	17
Plan de publicaciones de seguridad alimentaria 2018 (Programa 14)	18

Plan de inspecciones programadas 2018 (Programa 1)

En función de los perfiles y las categorías en los que se encontraban los establecimientos alimentarios a 31 de enero de 2018, y en coordinación con el programa de auditorías de sistemas de autocontrol, la programación que se ejecutará en la aplicación informática SAHAWEB el 01/02/2018 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 2013	0
B				No inspeccionadas desde 2013	0
C				100%	100%
D				100%	100%
Sin categoría				100%	0

Como resultado, en el año 2018 hay que efectuar las siguientes inspecciones programadas:

Categoría de inspección	PERFIL					
	PERFIL I	PERFIL II	PERFIL III	PERFIL IV	SIN PERFIL	TOTAL
A	9	492	882	1715	0	3098
B	7	568	868	1667	0	3110
C	0	16	67	122	8	213
D	0	3	44	57	3	107
Sin categoría	0	1	26	748	0	775
TOTAL	16	1080	1887	4309	11	7303

Plan de auditorías programadas 2018 (Programa 2)

En función de los perfiles y las categorías en los que se encontraban los establecimientos alimentarios en diciembre de 2017, 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 2016	EA auditados por última vez en 2015	EA auditados por última vez en 2013	0 (Se controlan mediante inspección)	0 (Se controlan mediante inspección)
Favorable condicionado	100%	EA auditados por última vez en 2015	EA auditados por última vez en 2014		
Desfavorable	100%	100%	100%		
Auditoría parcial	100%	100%	100%		
Sin categoría	100%	100%	100% de EA elaboradores		

Como resultado, en el año 2018 hay que efectuar las siguientes auditorías programadas:

Categoría de auditoría	PERFIL					
	PERFIL I	PERFIL II	PERFIL III	PERFIL IV	SIN PERFIL	TOTAL
Favorable	44	246	139	0	0	429
Favorable condicionado	87	383	182			652
Desfavorable	10	62	65			137
Auditoría parcial	15	67	39			121
Sin categoría	9	163	334			506
TOTAL	165	921	759	0	0	1845

Plan de muestreo por servicios oficiales 2018 (Programa 7)**Subprograma VERIFICACIÓN CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS Y OTRAS NORMAS SANITARIAS EN ALIMENTOS**

Parámetros	Producto	Lugar de muestreo	Nº
<i>Salmonella spp.</i> y <i>Listeria monocytogenes</i>	Productos cárnicos envasados	Fabricante/ Minorista	52
<i>Salmonella spp.</i> y <i>Escherichia coli</i>	Preparados de carne de ave	Fabricante/ Minorista	38
<i>Salmonella spp.</i> y <i>Escherichia coli</i>	Preparados de carne de especies distintas de aves	Fabricante/ Minorista	37
<i>Trichinella spp.</i>	Carne fresca de cerdo y de jabalí	Otros (mataderos, salas de tratamiento de carne de caza)	40
<i>Salmonella spp.</i> , Enterobacterias, Aerobios	Canales de bovino	Matadero	30
<i>Listeria monocytogenes</i> e histamina	Productos de la pesca en conserva y semiconserva de especies con alto contenido en histidina	Fabricante/ Envasador/ Almacenista/ Minorista	33
<i>Anisakis spp.</i> (larvas vivas)	Productos de la pesca poco cocinados	Fabricante/Minorista (Restauración comercial)	54
<i>Salmonella spp.</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Escherichia coli</i> y <i>Staphylococcus aureus</i>	Moluscos cefalópodos cocidos (pasterizado)	Fabricante/Almacenista /Minorista	40
<i>Listeria monocytogenes</i> (fin de caducidad)	Productos de la pesca ahumados	Fabricante	22
<i>Salmonella spp.</i> y <i>Listeria monocytogenes</i>	Alimentos listos para consumo con huevo y ovoproductos	Fabricante/Minorista (Restauración comercial)	47
<i>Salmonella spp.</i> y <i>Listeria monocytogenes</i>	Alimentos listos para el consumo (comidas preparadas)	Minoristas (Restauración social)	76*
<i>Salmonella spp.</i> y <i>Listeria monocytogenes</i>	Alimentos listos para el consumo (comidas preparadas)	Fabricante/Minorista	59*
<i>Salmonella spp.</i> y <i>Listeria monocytogenes</i>	Alimentos listos para consumo, nuevas presentaciones	Almacenista/Minorista	41
<i>Salmonella spp.</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> y <i>Escherichia coli</i>	Frutas troceadas y zumos de frutas y/o hortalizas	Fabricante/Almacenista/Minorista (Restauración social y comercial)	55
<i>Salmonella spp.</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> y Enterobacterias	Helados de leche	Fabricante/Minorista	30
<i>Salmonella spp.</i> y <i>Listeria monocytogenes</i>	Postres lácteos pasteurizados y no pasteurizados	Fabricante/Minorista	33
Número total de muestras (*135 muestras comunes con el subprograma de vigilancia de agentes zoonóticos y otros agentes causantes de brotes alimentarios)			687

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

c	Producto	Lugar de muestreo	Nº
<i>Escherichia coli</i> O157	Preparados de carne de vacuno	Fabricante/Minorista	40
<i>Salmonella spp.</i> y <i>Campylobacter spp.</i>	Carne fresca de ovino refrigerada y congelada	Minorista/Otros (Sala de despiece)	28
<i>Salmonella spp.</i>	Huevos frescos de gallina	Otros (Centros de embalaje)	18
<i>Clostridium perfringens</i>	Alimentos listos para el consumo (comidas preparadas)	Minorista (Restauración social)	76*
<i>Clostridium perfringens</i>	Alimentos listos para el consumo (comidas preparadas)	Fabricante/Minorista	59*
Número total de muestras <i>(*135 muestras comunes con el subprograma de criterios microbiológicos y otras normas sanitarias en alimentos)</i>			221

Subprograma VIGILANCIA DE RESISTENCIAS ANTIMICROBIANAS DE AGENTES ZONÓTICOS ALIMENTARIOS

Parámetros	Producto	Lugar de muestreo	Nº
<i>Escherichia coli</i> ESBL	Carne de pollo fresca	Minorista	40
Número total de muestras			40

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

Parámetros	Producto	Lugar de muestreo	Nº
Composición nutricional	Complementos a base de Vitaminas y Ácido Fólico	Fabricante/Almacén	10
Organismos Modificados Genéticamente	Preparados infantiles/cereales para desayuno	Fabricante/Almacén/Minorista	30
Sulfitos/aditivos Grupo I	Carne de vacuno y preparados de carne	Minorista	90
Sulfitos/aditivos Grupo I	Conservas vegetales	Fabricante/ Envasador/Minorista	27
Edulcorantes Cafeína	Bebidas energéticas	Fabricante/ Envasador/Minorista	30
Fotoiniciadores en tintas	Cereales de desayuno	Fabricante/ Envasador/Minorista	7
Gluten	Espicias	Fabricante/Almacén/ Minorista	50
Alérgenos (leche, frutos de cáscara, soja)	Chocolates y productos con chocolate, productos energéticos	Fabricante/Almacén/ Minorista	20
Lactosa en alimentos "sin lactosa" o "con bajo contenido en lactosa"	Leche, productos lácteos y otros productos "sin lactosa" o "con bajo contenido en lactosa"	Fabricante/Almacén/ Minorista	10
Número total de muestras			274

Subprograma CONTROL DE CONTAMINANTES EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Parámetros	Producto	Lugar de muestreo	Nº
Nitratos	Espinacas	Fabricante/Envasador/ Almacén/ Minorista	19
	Lechugas		13
	Alimentos infantiles (Potitos de hortalizas)		15
Dioxinas	Nata	Minorista	5
Aflatoxina M1	Leche vaca y otras especies	Fabricante/Envasador/ Almacén	27
Patulina	Compotas y purés de manzanas destinados a lactantes y niños de corta edad	Fabricante/ Almacén/Minorista	27
HAP's	Carne ahumados	Fabricante/ Minorista	27
Arsénico	Tortitas de arroz	Fabricante/ Minorista	27
Cadmio/ níquel	Chocolates/Complementos alimenticios/ Cacao en polvo y chocolate para beber	Fabricante/ Envasador/Almacén/Minorista	27
Acrilamida	Patatas Fritas	Fabricante/	52
	Galletas	Minorista	
MCPD	Aceite de oliva y aceite de orujo de oliva	Fabricante/ Minorista	7
Alcaloides Ergot	Productos a base de cereales y cereales de desayuno	Fabricante/ Minorista	7
Número total de muestras			253

Subprograma CONTROL DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS

Parámetros	Producto	Lugar de muestreo	Nº
Batería de parámetros del Programa Coordinado U.E.	Pomelos	Fabricante/Envasador/ Almacén/Minorista	29
	Setas cultivadas		30
	Brócoli		20
	Aceite de oliva virgen		7
	Trigo (Harina)	Fabricante/Envasador/ Almacén/Minorista	7
	Grasa de bovino	Matadero	7
	Huevos de gallina	Minorista	7
Batería de parámetros del Programa Coordinado U.E.y plaguicidas prohibidos	Alimentos infantiles (potitos de origen vegetal y papillas de cereales)	Fabricante/Envasador/ Almacén/Minorista	5
Batería de parámetros del Programa Nacional	Calabacín	Fabricante/Envasador/ Almacén/Minorista	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	Nº
A1, A3, A4, DES; Trembolona; Zeranol	Orina/músculo/grasa	Otros (Matadero, Sala de Tratamiento de Carne de Lidia)	42
A2: Tierostáticos	Tiroides	Otros (Matadero)	27
A5: B-agonistas	Hígado, orina	Otros (Matadero, Sala de Tratamiento de Carne de Lidia)	219
A6: Nitrofuranos	Músculo/ Huevos	Otros (Matadero, Sala de Tratamiento de Carne de Lidia/ Centros de embalaje de huevos)	44
A6: Nitroimidazoles	Músculo	Otros (Matadero)	36
A6: Cloranfenicol	Músculo	Otros (Matadero)	42
B1: Inhibidores Sulfamidas	Riñón/músculo	Otros (Matadero, Sala de Tratamiento de Carne de Lidia)	296
B1: Inhibidores	Huevos	Otros (Centro de embalaje)	3
B2a: Antihelmínticos	Hígado	Otros (Matadero, Sala de Tratamiento de Carne de Lidia)	94
B2b: Coccidiostáticos	Huevos	Otros (Centro de embalaje)	3
B2d: Tranquilizantes	Orina, hígado	Otros (Matadero, Sala de Tratamiento de Carne de Lidia)	82
B2e: Antiinflamatorios no esteroideos	Músculo	Otros (Sala de Tratamiento de Carne de Lidia)	3
B2f: Otras sustancias	Hígado	Otros (Matadero, Sala de Tratamiento de Carne de Lidia)	80
B3a: Plaguicidas	Grasa animal/Huevos	Otros (Matadero, Sala de Tratamiento de Carne de Lidia)	38
B3a: PCB's	Grasa animal	Otros (Matadero, Sala de Tratamiento de Carne de Lidia)	12
B3c: Metales	Hígado	Otros (Matadero, Sala de Tratamiento de Carne de Lidia)	16
Número total de muestras			1037

Plan de muestreo por servicios oficiales 2018 (Programa 8)**PROGRAMA DE REQUISITOS DE SALUD PÚBLICA PARA LA EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS**

Parámetros	Producto	Lugar de muestreo	Nº
Metales pesados Plaguicidas Antibióticos Aerobios y anaerobios Coliformes <i>Salmonella spp.</i> <i>Listeria monocytogenes</i>	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.	24
Número total de muestras			24

Plan de muestreo por contrato público 2018 (*)

Parámetros	Productos	Lugar de muestreo	Nº
<i>Salmonella spp.</i>	Huevos frescos (cáscara)	Minorista	100
<i>Salmonella spp.</i> <i>Staphylococcus aureus</i> resistente a la meticilina	Carne de conejo	Minorista	50
<i>Salmonella spp.</i> <i>Campylobacter spp.</i> (identificación y recuento, no PCR) <i>Escherichia coli</i> productora de betalactamasas de espectro ampliado, betalactamasas AmpC y carbapenemasas	Carne de pollo sin piel (pechuga)	Minorista	30
<i>Salmonella spp.</i> <i>Campylobacter spp.</i> (identificación y recuento, no PCR) <i>Escherichia coli</i> productora de betalactamasas de espectro ampliado, betalactamasas AmpC y carbapenemasas	Carne de pollo con piel	Minorista	30
<i>Salmonella spp.</i> <i>Campylobacter spp.</i> (identificación y recuento, no PCR)	Carne de pavo	Minorista	45
<i>Salmonella spp.</i> <i>Yersinia enterocolitica</i> <i>Staphylococcus aureus</i> resistente a la meticilina <i>Escherichia coli</i> productora de betalactamasas de espectro ampliado, betalactamasas AmpC y carbapenemasas	Carne de cerdo	Minorista	60
Número total de muestras			315

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

Plan de evaluación de seguridad alimentaria en los hospitales públicos 2018 (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 2018 están programadas auditorías en el 50% de ellos (18 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 2018 hay que efectuar las siguientes auditorías programadas:

CRITERIOS DE AUDITORÍA SEGÚN PERFIL	
Centro hospitalario	CUALQUIER PERFIL
Cocina hospitalaria	18
Cafeterías (público, personal)	18

Plan de evaluación de seguridad alimentaria en centros dependientes de entidades y organismos públicos con finalidad social 2018 (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 2017, 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 2018.

Como resultado, en el año 2018 hay que efectuar auditorías programadas a estos centros alcanzando al menos un valor de referencia de 21 centros públicos.

Plan de auditorías internas 2018 (Programa 11)

Incluye una auditoría de programas, una auditoría de seguimiento de medidas correctivas y una auditoría de seguimiento de recomendaciones. Ver tabla siguiente:

Tipo de auditoría	Ámbito regional	Unidades coordinadoras del programa	Unidades que aplican el programa	Actividades afectadas	Aspectos
PROGRAMAS	<p>Programas auditados:</p> <p>Programa 5: Control Oficial de información y composición alimentaria. Subprograma de Control de la información de los alimentos entregados al consumidor final.</p> <p>Programa 6: Gestión de alertas alimentarias en la Comunidad de Madrid.</p> <p>Programas que pueden afectarse por la auditoría:</p> <p>Programa 1: Inspección y apoyo al control oficial.</p> <p>Programa 2: Implantación de Sistemas de Autocontrol</p>	<p>AHA</p> <p>Ámbito: Administrativ.o</p>	<p>ARESP</p> <p>Ámbito: Administrativo e <i>in situ</i> (establecimientos alimentarios).</p>	<p>Desarrollo de los programas del universo de las auditorias a través de seis subauditorias dirigidas a las unidades responsables de la programación (AHA) y a las unidades ejecutoras (previstas ARESP-II, ARESP-III, ARESP-V, ARESP-IX y ARESP-XI)</p>	<p>1-Autoridades Competentes. 2-Organización del control oficial. 3-Sistema documental /gestión de la información. 4-Adopción de medidas ante incumplimientos. 5-Autorizaciones, Registros y Notificaciones. 6-Revisión del sistema</p>

Tipo de auditoría	Ámbito regional	Unidades coordinadoras del programa	Unidades que aplican el programa	Actividades afectadas	Aspectos troncales/Sistema documental
SEGUIMIENTO DE PLANES DE ACCIÓN DE LAS AUDITORIAS INTERNAS DEL PERIODO 2016-2017	Auditorias internas realizadas durante el periodo 2016-2017	-AHA - SGSA Ámbito: Administrativo.	- ARESP -SVO Ámbito: Administrativo e <i>in situ</i> (establecimientos alimentarios)	Planes de Medidas correctivas presentados para subsanar las no conformidades de las auditorías internas del periodo 2016-2017. Servicios del Área Única de Salud Pública: previstas: ARESP-I, ARESP-II ARESP-III, ARESP-V, ARESP-X	
SEGUIMIENTO DE LAS RECOMENDACIONES DELA (DG. SANTE) Y OTRAS AACC DEL AÑO 2017		- AHA - SPVC - SGSA Ámbito: Administrativo.	- ARESP - SVO Ámbito: Administrativo e <i>in situ</i> (establecimientos alimentarios)	Planes de acción para ejecutar las recomendaciones de otras AACC (DG. SANTE u otras AACC)	

AHA: Área de Higiene Alimentaria.

SPVC: Servicio de Programas de Vigilancia y Control

SGSA: Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria

ARESP: Servicios del Área Única de Salud Pública

SVO: Servicios Veterinarios Oficiales de Mataderos

Plan de supervisiones 2018 (Programa 12)**Plan de supervisión de Servicios del Área Única de Salud Pública (ARESP)**

Servicio del ARERSP	Nº de inspectores	Nº de inspectores a supervisar	Nº de expedientes
1	14	6	12
2	10	6	12
3	8	6	12
4	3	2	4
5	18	6	12
6	14	6	12
7	3	2	4
8	20	8	16
9	13	6	12
10	14	6	12
11	13	5	10
Total	130	59	118

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

PLAN	Nº de SVO de la zona	Nº de SVO a supervisar
Zona A	4	2
Zona B	4	2
Zona C	4	2
Total	12	6

Plan de formación continuada del personal 2018 (Programa 13)

Nombre de la Actividad docente	Nº de plazas	Duración (horas)	Coste (€)	Organización	Programa responsable	Fechas previstas
Gestión de la sanidad ambiental y la seguridad alimentaria	30	27,5	2.870	COLVEMA*	Todos	26-28 de febrero, 1 y 5 de marzo de 2018
Control oficial en mataderos	30	33	3.475	D.G.P.I.F **	P3 (Mataderos)	5-7, 12-14 de marzo 2018
Etiquetado de alimentos y declaraciones nutricionales y saludables	30	22	2.360	D.G.P.I.F	P5 (Etiquetado)	9, 10, 12 y 13 de abril de 2018
Auditoria oficial de sistemas de seguridad alimentaria en establecimientos alimentarios	30	22	2.380	D.G.P.I.F	P2 (APPCC)	17-20 de abril de 2018.
Auditoría oficial de sistemas de seguridad alimentaria en establecimientos con población vulnerable	25	22	2.380	D.G.P.I.F	P9 (Hospitales) y P10 (Centros con finalidad social)	29 de mayo al 01 de junio de 2018
Control oficial de higiene de los alimentos de origen animal. Flexibilidad.	30	22	2.360	D.G.P.I.F	P1 (Inspección), P2 (APPCC) P7 (Vigilancia)	4, 6, 7 y 8 de junio de 2018
Control de contaminantes químicos en alimentos	30	22	2.360	D.G.P.I.F *	P7 (Vigilancia)	23 al 26 de octubre de 2018
PRESUPUESTO TOTAL			18.130			

* COLVEMA: a través del Convenio con el Colegio de Veterinarios de Madrid

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

Plan de publicaciones de seguridad alimentaria 2018 (Programa 14)

Nombre de la publicación	Destinatarios	Coste	Programa/s responsable/s
<p>Guía de Buenas Prácticas para la gestión de alérgenos en el comercio minorista y el sector de la restauración.</p> <p>Formato digital.</p>	Empresas alimentarias, empresas de formación de manipuladores.	Sin coste (redacción y maquetación por personal propio)	P1 (Inspección) , P2 (auditoría), P5 (etiquetado)
<p>Directrices para implantar un sistema de seguridad alimentaria en el sector de las comidas preparadas.</p> <p>Formato digital.</p>	Empresas alimentarias del sector de restauración	Sin coste (redacción y maquetación por personal propio)	P2 (auditoría)
<p>Intoxicaciones por <i>Clostridium perfringens</i> Prevención en los establecimientos alimentarios</p> <p>Folleto en papel. (2.000 ejemplares)</p>	Empresas alimentarias del sector de restauración	2.000 € (maquetación e impresión)	P7 (Vigilancia)