

# Plan Regional de Control de la Seguridad Alimentaria

## 2016-2020

### Consejería de Sanidad

- Planes de actividad 2019-

## Contenido

Plan de inspecciones programadas 2019 (Programa 1) .....	3
Plan de auditorías programadas 2019 (Programa 2) .....	4
Plan de control de la información y composición alimentaria 2019 (Programa 5) ..	6
Plan de muestreo por servicios oficiales 2019 (programa 7) .....	7
Plan de muestreo por contrato público 2019 (actuación 7)* .....	14
Plan de evaluación de seguridad alimentaria en los hospitales 2019 (Programa 9) .....	15
Plan de evaluación de seguridad alimentaria en centros dependientes de entidades y organismos públicos con finalidad social 2019 (Programa 10) .....	15
Plan de auditorías internas 2019 (Programa 11) .....	16
Plan de supervisiones 2019 (Programa 12) .....	17
Plan de formación continuada del personal 2019 (Programa 13) .....	18
Plan de publicaciones de seguridad alimentaria 2019 (Programa 14) .....	20

### Plan de inspecciones programadas 2019 (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 (1.059), en función de los perfiles y las categorías en los que se encontraban los establecimientos alimentarios a 1 de febrero de 2019, y en coordinación con el programa de auditorías de sistemas de autocontrol, la programación que se ejecutará en la aplicación informática SAHAWEB el 04/02/2019 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 2015	0
				No inspeccionadas desde 2015	0
				100%	100%
				100%	100%
				100%	0
Sin categoría					

Como resultado, en el año 2019 hay que efectuar las siguientes inspecciones programadas:

Categoría de inspección	PERFIL					
	PERFIL I	PERFIL II	PERFIL III	PERFIL IV	SIN PERFIL	TOTAL
A	19	456	803	2284	3	3565
B	0	587	907	2052	0	3546
C	0	19	83	148	3	253
D	0	5	46	94	3	148
Sin categoría	0	0	35	4693	1050	1778
<b>TOTAL</b>	<b>19</b>	<b>1067</b>	<b>1874</b>	<b>5271</b>	<b>1059</b>	<b>9290</b>

Aquellos servicios con elevados censos de entidad es 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 2019 (Programa 2)

En función de los perfiles y las categorías en los que se encontraban los establecimientos alimentarios en diciembre de 2018, 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
<b>Favorable</b>	EA auditados por última vez en 2017	EA auditados por última vez en 2016	EA auditados por última vez en 2014	EA anexos a mataderos (a criterio del Servicio)	
<b>Favorable condicionado</b>	100%	EA auditados por última vez en 2016	EA auditados por última vez en 2015		0
<b>Desfavorable</b>	100%	100%	100%	0	
<b>Auditoría parcial</b>	100%	100%	100%		
<b>Sin categoría</b>	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 2019 hay que efectuar las siguientes auditorías programadas:

Categoría de auditoría	PERFIL					
	PERFIL I	PERFIL II	PERFIL III	PERFIL IV	SIN PERFIL	TOTAL
<b>Favorable</b>	31	282	155	3		471
<b>Favorable condicionado</b>	84	371	178			633
<b>Desfavorable</b>	10	84	80	0		174
<b>Auditoría parcial</b>	5	44	34			83
<b>Sin categoría</b>	21	158	322	3	2	506
<b>TOTAL</b>	<b>151</b>	<b>939</b>	<b>769</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>1.867</b>

**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 2019 (Programa 5)****Plan de control de la información de los alimentos entregados al consumidor final, 2019**

- 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.
  - Cumplimentar el apartado de “etiquetado” del protocolo de riesgo después de realizar las inspecciones (9290) y auditorías (1867) programadas.
- Comprobar la correspondencia entre la ficha técnica del producto final y la información reflejada en un máximo de 5 etiquetas, en el 25% de los fabricantes, envasadores y responsables de la puesta en el mercado (incluyendo minoristas) en los que se realice una inspección o una auditoría programada\*.
  - Cumplimentar los resultados y las medidas adoptadas en la hoja de cálculo 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.
  - Cumplimentar 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, 2019**

- 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, cumplimentando los resultados y las medidas adoptadas en una hoja de cálculo.

**Plan de control de alimentos para grupos específicos de población, 2019**

- 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, cumplimentando 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 2019 (programa 7)****Subprograma VERIFICACIÓN CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS Y OTRAS NORMAS SANITARIAS EN ALIMENTOS**

Parámetros	Producto	Lugar de muestreo	Nº
Salmonella spp. y <i>Listeria monocytogenes</i>	Productos cárnicos envasados	Fabricante/minorista	52
Salmonella y <i>E.coli</i>	Preparados de carne de ave	Fabricante/minorista	38
Salmonella y <i>E. coli</i>	Preparados de carne de especies distintas de aves	Fabricante/minorista	37
Triquina	Carne fresca de cerdo y de jabalí	Otros (mataderos, salas de caza)	40
Salmonella, Enterobacterias Aerobios	Canales de bovino	Matadero	30*
<i>Anisakis spp.</i> (larvas vivas)	Productos de la pesca poco cocinados	Fabricante/Minorista (Restauración comercial)	50
<i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Salmonella</i> spp., <i>E. coli</i> , <i>Staphylococcus.aureus</i>	Crustáceos cocidos (refrigerados y congelados)	Fabricante/Almacenista /Minorista	40
<i>Listeria monocytogenes</i> (fin de caducidad)	Productos de la pesca ahumados	Almacenistas/Minoristas	20
Salmonella y <i>Listeria monocytogenes</i>	Alimentos listos para consumo con huevo y ovoproductos	Fabricante/Minorista (Restauración comercial)	47
Salmonella y <i>Listeria monocytogenes</i>	Alimentos listos para el consumo (comidas preparadas)	Minoristas (Restauración social)	76*
Salmonella y <i>Listeria monocytogenes</i>	Alimentos listos para el consumo (comidas preparadas)	Fabricante/minorista	57*
<i>Listeria monocytogenes</i>	ALC, nuevas presentaciones	Almacenista/Minorista	41
<i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Cronobacter</i>	Alimentos listos para el consumo destinados a lactantes	Fabricantes/Almacenistas/ Minoristas	20
Salmonella, <i>Listeria monocytogenes</i> y <i>E.coli</i>	Frutas y/o hortalizas troceadas	Fabricante/Almacenista/ Minorista (Rest. social y comercial)	55
Salmonella, <i>Listeria monocytogenes</i> y Enterobacterias	Helados de leche	Fabricante/minorista	30
<b>Número total de muestras</b>			<b>633</b>

**Subprograma VIGILANCIA DE AGENTES ZOONÓTICOS Y OTROS AGENTES CAUSANTES DE BROTES ALIMENTARIOS**

Parámetros	Producto	Lugar de muestreo	Nº
<i>E. coli</i> O157	Preparados de carne de vacuno	Fabricante/ minorista	40
Salmonella spp. y <i>Campylobacter jejuni</i>	Carne fresca de ovino refrigerada y congelada	Minorista/ Otros (Sala de despice)	28
Salmonella spp.	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	57*
<b>Número total de muestras (*135 muestras comunes con verificación de criterios)</b>			<b>219</b>

**Subprograma VIGILANCIA DE RESISTENCIAS ANTIMICROBIANAS DE AGENTES ZOONÓTICOS ALIMENTARIOS**

Parámetros	Producto	Lugar de muestreo	Nº
Vigilancia de <i>E. coli</i> ESBL	Carne de bovino fresca	Minorista	26
Vigilancia de <i>E. coli</i> ESBL	Carne de cerdo fresca	Minorista	26
Resistencias de Salmonella	Canales de bovino	Mataderos	30*
<b>Número total de muestras (*30 comunes con verificación de criterios)</b>			<b>82</b>

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

Parámetros	Producto	Lugar de muestreo	Nº
OMGs	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
Gluten	Especias Lentejas (CNA)	Fabricante/ almacén/ minorista	50
Alérgenos (leche frutos cáscara, soja)	Chocolate productos de chocolate Salsas, embutidos y productos de bollería (CNA)	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 comercio minorista	9
<b>Número total de muestras</b>			<b>226</b>

## Subprograma CONTROL DE CONTAMINANTES EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Parámetros	Producto	Lugar de muestreo	Nº
Nitratos	Espinacas	Fabricante/Envasador/Almacenista/Minorista	19
	Lechugas		13
	Alimentos infantiles (Potitos de hortalizas)		15
Dioxinas	Margarina	Minorista	5
Aflatoxina M1	Preparados para lactantes y de continuación	Fabricante/Almacenista/minorista	27
Patulina	Zumos, compotas y purés de manzanas destinados a lactantes y niños de corta edad	Fabricante/Almacenista/Minorista	27
HAP's	Carne ahumados	Fabricante/Minorista	27
Arsénico	Tortitas de arroz	Fabricante/Minorista	27
Cadmio	Cacao en polvo y chocolate para beber	Fabricante/Envasador/Almacenista/Minorista	27
	Chocolate, Cereales para papilla (CNA)		
Acrilamida	Patatas Fritas	Fabricante/Minorista	54
	Galletas		
	Pan tostado		
Número total de muestras			241

## Subprograma CONTROL DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS

Parámetros	Producto	Lugar de muestreo	Nº
Programa Nacional	Albaricoques	Fabricante/Envasador/Almacenista/Minorista	29
	Acelgas		30
	Alcachofas		20
	Cerezas		20
Batería del Programa Coordinado UE y plaguicidas prohibidos	Alimentos infantiles (potitos de origen vegetal y papillas de cereales)	Fabricante/Envasador/Almacenista/Minorista	5
	Centeno (Harina)	Fabricante/Envasador/Almacenista/Minorista	7
	Avena en grano o harina	Fabricante/Envasador/Almacenista/Minorista	7
	Leche de vaca	Minorista	7
	Grasa de cerdo	Matadero	7
	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, STCL)	41
A2: Tierostáticos	Tiroídes	Otros (Matadero)	26
A5: B-agonistas	Hígado	Otros (Matadero, STCL)	209
A6: Nitrofuranos	Músculo/ Huevos (3)	Otros (Matadero, STCL, Centros de embalaje)	46
A6: Nitroimidazoles	Músculo	Otros (Matadero)	37
A6: Cloranfenicol	Músculo	Otros (Matadero)	42
B1: Inhibidores Sulfamidas	Riñón/músculo	Otros (Matadero, STCL)	272
B1: Inhibidores	Huevos	Otros (Centro de embalaje)	2
B2a: Antihelmínticos	Hígado	Otros (Matadero, STCL)	89
B2b: Coccidiostáticos	Huevos	Otros (Centro de embalaje)	3
B2d: Tranquilizantes	Orina, hígado/riñón	Otros (Matadero, STCL)	85
B2e: Antiinflamatorios no esteroideos	Músculo	Otros (STCL)	3
B2f: Otras sustancias	Hígado	Otros (Matadero, STCL)	78
B3a: Plaguicidas	Grasa animal/Huevos (4)	Otros (Matadero, STCL)	25
B3a: PCB's	Grasa animal	Otros (Matadero, STCL)	23
B3c: Metales	Hígado	Otros (Matadero, STCL)	15
<b>Número total de muestras</b>			<b>996</b>

## 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 <i>L. 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	P	24
<b>Número total de muestras</b>				<b>24</b>

## Plan de muestreo por contrato público 2019 (actuación 7)\*

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

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

### Plan de evaluación de seguridad alimentaria en los hospitales 2019 (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 2019 están programadas auditorías en el 50% de ellos (18 hospitales, incluyendo las cocinas hospitalarias y sus biberoneras, así como las cafeterías y el servicio de máquinas de vending).

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

Como resultado, en el año 2019 hay que efectuar las siguientes auditorías programadas:

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

### Plan de evaluación de seguridad alimentaria en centros dependientes de entidades y organismos públicos con finalidad social 2019 (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 2018, 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 2019.

Como resultado, en el año 2019 hay que efectuar auditorías programadas a estos centros alcanzando al menos un valor de referencia de 22 centros públicos.

TIPO DE CENTRO	Nº
<b>Residencias (RM), Centros de día (CDM)</b>	18
<b>Centros ocupacionales (CORPDI), y Centros de mayores (CM)</b>	0
<b>Centros de menores (CJ)</b>	4
<b>TOTAL</b>	22

### Plan de auditorías internas 2019 (Programa 11)

Incluye una auditoría de programa y una auditoría de seguimiento de medidas correctivas.

AUDITORÍA DE PROGRAMAS			
N.º Auditorías	1	N.º Subauditorías	5
	<b>Programas a auditar del Plan Regional con carácter principal</b>		
	<b>Aspectos horizontales</b>		
Ámbito/alcance	Autoridades competentes 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) Formación del personal		
	<b>Unidades coordinadoras del programa/ámbito</b>		
	<b>Unidades ejecutoras del programa/ámbito</b>		
	<b>Unidades:</b> Servicio de Programas de Vigilancia y Control <b>Ámbito:</b> administrativo		
	<b>Unidades:</b> Servicios del Área de Salud Pública V, VI, VIII y XI <b>Ámbito:</b> Administrativo y no administrativo (establecimientos)		

AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO			
N.º Auditorías	1	N.º Subauditorías	5
	<b>Programas a auditar del Plan Regional con carácter principal</b>		
	<b>Aspectos horizontales</b>		
Ámbito/alcance	Autoridades competentes 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) Formación del personal		
	<b>Seguimiento de auditorías internas previas</b>		
	<b>Unidades coordinadoras del programa/ámbito</b>		
	<b>Unidades ejecutoras del programa/ámbito</b>		
	Planes de las medidas correctivas elaborados como consecuencia de auditorías internas previstas ese programa		
	<b>Unidades:</b> Servicio de Programas de Vigilancia y Control <b>Ámbito:</b> administrativo		
	<b>Unidades:</b> Servicios del Área de Salud Pública V, VI, VIII y XI <b>Ámbito:</b> Administrativo y no administrativo (establecimientos)		

### Plan de supervisiones 2019 (Programa 12)

#### Plan de supervisión del Área de Salud Pública

SERVICIO	Nº de inspectores en el Servicio	Nº de inspectores a supervisar	Nº de expedientes
1	13	6	12
2	10	5	10
3	10	6	12
4	2	1	1
5	16	7	14
6	18	8	16
7	3	2	4
8	20	8	16
9	11	6	12
10	14	0	0
11	13	6	12
Total	<b>130</b>	<b>55</b>	<b>109</b>

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

PLAN	Nº de SVO de la zona	Nº de SVO a supervisar
Zona A	3	1
Zona B	4	2
Zona C	5	3
Total	<b>12</b>	<b>6</b>

## Plan de formación continuada del personal 2019 (Programa 13)

Nombre de la Actividad docente	Nº de plazas	Duración (horas)	Coste (€)	Organización	Programa responsable	Fechas previstas
<b>Auditorías Internas de Entidades de Inspección de seguridad alimentaria.</b>	15	16,5	1.980	D.G.P.I.F*	P11 (Auditorías internas)	2º Semestre 2019
<b>Inspección oficial de requisitos de higiene alimentaria</b>	30	22	2.360	D.G.P.I.F *	P1 (Inspección), P2 (APPCC) P7 (Vigilancia)	10-13 de junio 2019
<b>Etiquetado de y declaraciones nutricionales y saludables</b>	30	22	2.360	D.G.P.I.F*	P5 (Etiquetado)	8-11 de abril de 2019
<b>Auditoría oficial de sistemas de seguridad alimentaria en establecimientos alimentarios</b>	30	22	2.390	D.G.P.I.F*	P2 (APPCC)	23-26 de abril de 2019
<b>Auditoría oficial de sistemas de seguridad alimentaria en establecimientos con población vulnerable</b>	25	22	2.370	D.G.P.I.F*	P9 (Hospitales) y P10 (Centros con finalidad social)	28 -31 de mayo de 2019
<b>Actuaciones ante hallazgos en mataderos y salas de caza</b>	30	11	1.100	D.G.P.I.F*	P3 (Mataderos) P4 (caza y sacrificio domiciliario)	2º semestre 2019
<b>Bienestar animal en el sacrificio en mataderos</b>	30	11	1.100	D.G.P.I.F *	P3 (Mataderos)	23-24 de mayo de 2019

<b>Exportación de productos alimenticios: procedimiento de autorización y actividades de control oficial.</b>	30	11	1.120	D.G.P.I.F *	P8 (Exportación)	3-4 de junio de 2019
<b>Actualización de aspectos relevantes en los sistemas de seguridad alimentaria de las cocinas hospitalarias</b>	30	5	500	D.G.P.I.F *	P9 (Hospitales)	2º semestre 2019 12 de noviembre de 2019
<b>Complementos alimenticios y alimentos para grupos específicos de población: control oficial</b>	30	22	2.360	D.G.P.I.F *	P1 (Inspección)P5 (etiquetado)	2º semestre 2019
<b>Redacción de informes de auditoría oficial de sistemas de seguridad alimentaria</b>	30	6	600	D.G.P.I.F *	P2 (APPCC), P9 (Hospitales), P10 (Centros con finalidad social)	2º semestre 2019 5 de noviembre de 2019
<b>PRESUPUESTO TOTAL: 18.220 €</b>						

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

## Plan de publicaciones de seguridad alimentaria 2019 (Programa 14)

Nombre de la publicación	Destinatarios	Coste €	Programa/s responsable/s
<b>Directrices para implantar un sistema de seguridad alimentaria en el sector de las comidas preparadas.</b> Formato digital.	Empresas alimentarias del sector de restauración	Sin coste (redacción y maquetación por personal propio)	P2 (Auditoría)
<b>Colorantes azoicos en alimentación.</b> Formato digital.	Empresas alimentarias	Sin coste (redacción y maquetación por personal propio)	P7 (Vigilancia)
<b>Directrices para el desarrollo de un sistema de seguridad alimentaria en el servicio de comidas para la población vulnerable. (edición 2)</b> Documento 160 páginas.	Empresas alimentarias que elaboran de comidas destinadas a población vulnerable	8.000	P9 (Hospitales), P10 (Entidades con finalidad social)
<b>Atención: Tengo alergia alimentaria.</b> Díptico.	Personas que presentan alergias o intolerancias alimentarias	Reimpresión: 7.000	P5 (Etiquetado)
<b>Prevención de la histaminosis.</b> Díptico.	Establecimientos alimentarios del sector de la pesca y de la restauración	15000	P1(Inspección), P7 (Vigilancia)
<b>Cinco reglas de seguridad alimentaria.</b> Formato vídeo en varios idiomas	Pequeña empresa alimentaria	15.000	P1 (Inspección), P2 (Autocontrol)
<b>Prevenir la campilobacteriosis</b> Formato vídeo	Consumidor	15.000	P7 (Vigilancia)
<b>total</b>	<b>7</b>		<b>45.000</b>