

Article 10

1. En totes les ajudes referides en l'Ordre de 24 de novembre de 2000, quan es tracte de transferències corrents es podran realitzar pagaments parcials, amb la justificació prèvia de la realització de la inversió o programa corresponent que es desenvolupe, fins a un màxim del 60% de la subvenció total concedida.

2. La justificació es realitzarà mitjançant la presentació dels certificats corresponents i d'acord amb l'article 11 de l'ordre esmentada.

DISPOSICIO DEROGATORIA

Es deroga:

a) L'Ordre de 24 de gener de 2001, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, per la qual es prenen a la Comunitat Valenciana mesures d'ajuda per al control de les encefalopaties espongiformes transmissibles en els animals de granja (DOGV núm. 3926, de 26 de gener de 2001).

b) Els articles 2, 4 i 5 de la secció 2a i els articles 8, 9 i 10 de la secció 3a de l'Ordre de 8 de juny de 2001, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació per la qual es publiquen els imports globals màxims destinats el 2001 a determinades subvencions en matèria de ramaderia amb bases reguladores en vigor, amb indicació de les línies pressupostàries que les financen, i per la qual es modifiquen les bases de les ajudes dels programes de residus ramaders, i s'anuncia una nova convocatòria d'aquestes per a 2001 (DOGV núm. 4.023, de 18 de juny de 2001).

DISPOSICIONS FINALS

Primera

S'autoritza el director general d'Innovació Agrària i Ramaderia perquè dicte les disposicions i prenga les mesures necessàries per al compliment i l'aplicació d'aquesta ordre.

Segona

Aquesta ordre entrarà en vigor l'endemà de la publicació en el *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana*.

València, 25 d'octubre de 2001

La consellera d'Agricultura, Pesca i Alimentació,
MARIA ÀNGELS RAMON-LLIN I MARTÍNEZ

g) ALTRES ASSUMPTES**Conselleria de Sanitat**

RESOLUCIÓ de 8 de maig de 2001, del conseller de Sanitat, que disposa la publicació del Pla de Seguretat Alimentària de la Comunitat Valenciana. [2001/A10076]

En compliment de l'acord adoptat pel Govern Valencià en la reunió del dia 2 d'abril de 2001, de promoure la divulgació del Pla de Seguretat Alimentària de la Comunitat Valenciana mitjançant la seua publicació en el *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana*, per al seu adequat accés a la població, resolc:

La publicació de Pla de Seguretat Alimentària esmentat en el *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana*.

València, 8 de maig de 2001.- El conseller de Sanitat: Serafín Castellano Gómez.

Artículo 10

1. En todas las ayudas referidas en la Orden del 24 de noviembre de 2000, cuando se trate de transferencias corrientes, se podrán realizar pagos parciales, previa justificación de la realización de la correspondiente inversión o programa que se esté desarrollando, hasta un máximo del 60% de la subvención total concedida.

2. La justificación se realizará mediante la presentación de las correspondientes certificaciones y conforme al artículo 11, de la mencionada orden.

DISPOSICION DEROGATORIA

Se deroga lo siguiente:

a) La Orden de 24 de enero de 2001, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación por la que se adoptan en la Comunidad Valenciana medidas de ayuda para el control de las encefalopatías espongiformes transmissibles en los animales de granja (DOGV núm. 3.926 de 26 de enero de 2001).

b) Los artículos 2, 4 y 5 de la sección 2ª y los artículos 8, 9 y 10 de la sección 3ª de la Orden de 8 de junio de 2001, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se publican los importes globales máximos destinados en 2001 a determinadas subvenciones en materia de ganadería con bases reguladoras en vigor, con indicación de las líneas presupuestarias que las financian, y por la que se modifican las bases de las ayudas de los programas de residuos ganaderos, anunciando nueva convocatoria de éstas para 2001 (DOGV núm.4.023 de 18 de junio de 2001).

DISPOSICIONES FINALES

Primera

Se autoriza al director general de Innovación Agraria y Ganadería para que dicte las disposiciones y adopte las medidas necesarias para el cumplimiento y aplicación de la presente orden.

Segunda

Esta orden entrarà en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana*.

Valencia, 25 de octubre de 2001

La consellera de Agricultura, Pesca y Alimentación,
MARIA ANGELES RAMÓN-LLIN

g) OTROS ASUNTOS**Conselleria de Sanidad**

RESOLUCIÓN de 8 de mayo de 2001, del conseller de Sanidad, que dispone la publicación del Plan de Seguridad Alimentaria de la Comunidad Valenciana. [2001/A10076]

En cumplimiento del acuerdo adoptado por el Gobierno Valenciano en su reunión del día 2 de abril de 2001, de promover la divulgación del Plan de Seguridad Alimentaria de la Comunidad Valenciana, mediante su publicación en el *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana*, para su adecuado acceso a la población, resuelvo:

La publicación del citado Plan de Seguridad Alimentaria en el *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana*.

Valencia, 8 de mayo de 2001.- El conseller de Sanidad: Serafín Castellano Gómez.

ANNEX

Pla de Seguretat Alimentària de la Comunitat Valenciana

I. Exposició de motius

L'actuació pública en matèria de seguretat alimentària apareix com una condició imprescindible per a la realització efectiva del dret a la salut dels ciutadans que consagra l'article 43 de la nostra Constitució i per a donar ple compliment al manament contingut en el precepte esmentat, així com en l'article 51, dirigit als poders públics dels quals és competència tutelar la salut pública i garantir la defensa dels consumidors i usuaris, a través de mesures preventives i procediments eficaços. D'aquest manament constitucional se'n fa ressò la Llei 14/1986, de 25 d'abril, General de Sanitat, l'article 18.10 de la qual imposa a les administracions públiques el control sanitari i la prevenció de riscos per a la salut derivats dels productes alimentaris.

La situació actual en el sector agroalimentari amb incidència directa en la salut pública, els riscos derivats d'una deficient producció d'aliments, els avanços tecnològics en el camp de la biotecnologia agroalimentària, l'aparició de nous tipus d'aliments com els transgènics i, en fi, els riscos biològics específics transmissibles dels animals a l'home, exigeixen a les administracions públiques assegurar un alt grau de seguretat alimentària i garantir la producció i comercialització d'aliments segurs, sans i adequats per al consum.

A tot això es dirigeix precisament, el Decret 101/2000, de 27 de juny, del Govern Valencià, que inclou com a imprescindible l'elaboració d'un Pla de Seguretat Alimentària, per a l'aprovació, execució i seguiment del qual crea una comissió de seguretat alimentària de composició tripartida, administració, consumidors i empresaris del sector agroalimentari, composició que respon al deure dels poders públics de garantir la salut pública, a la responsabilitat dels empresaris en la producció d'aliments segurs i salubres, així com al dret dels consumidors i usuaris a la informació i a ser escoltats en els assumptes que els afecten.

Es configura el Pla de Seguretat Alimentària com un instrument en què es concreta el conjunt d'accions de caràcter interdepartamental conduents a garantir la salut i seguretat dels consumidors en matèria alimentària, a partir de la definició dels objectius específics que es pretenen aconseguir i de la necessària col·laboració entre els diferents sectors implicats, aprofitant al mateix temps l'àmplia experiència existent en els diversos departaments que conformen l'administració de la Generalitat Valenciana i en la resta d'administracions públiques, en el camp de la salut i la producció agroalimentària.

El pla s'emmarca en l'àmbit de la política de seguretat alimentària impulsada per la Unió Europea i inclou l'enfocament, les iniciatives i les mesures definides en el llibre blanc sobre seguretat alimentària elaborat per la Comissió (Brussel·les, 12.1.2000; COM (1999) 719 final).

El present Pla de Seguretat Alimentària, basat en un plantejament global i integrat al llarg de tota la cadena alimentària, des de la producció primària fins a la posada a disposició del consumidor del producte alimentari, i en tots els sectors de l'alimentació, s'estructura en cinc grans apartats:

– En el primer apartat es contenen les directrius i elements essencials.

– El segon apartat assenyalava les àrees d'actuació, com són el sector de producció primària, el sector de transformació i comercialització d'aliments, i el sector d'aigües de consum públic, i es defineix en cada una d'elles els objectius que es pretenen aconseguir i les línies d'actuació.

– El tercer apartat es recolza en cinc principis bàsics que actuen com a mecanismes d'intervenció en les diferents àrees, concretats en l'autocontrol que les empreses del sector d'agroalimentació realitzen sobre els sistemes de producció propis, l'ús de codis de pràctiques correctes com a instrument d'orientació als agents econòmics del sector alimentari en el compliment de les normes sobre

ANEXO

Plan de Seguridad Alimentaria de la Comunidad Valenciana

I. Exposición de motivos

La actuación pública en materia de seguridad alimentaria aparece como una condición imprescindible para la efectiva realización del derecho a la salud de los ciudadanos que consagra el art. 43 de nuestra Constitución, y para dar pleno cumplimiento al mandato contenido en dicho precepto, así como en el art. 51, dirigido a los poderes públicos a quienes compete tutelar la salud pública y garantizar la defensa de los consumidores y usuarios, a través de medidas preventivas y procedimientos eficaces. De este mandato constitucional se hace eco la ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, en cuyo art. 18.10 impone a las administraciones públicas el control sanitario y la prevención de riesgos para la salud derivados de los productos alimentarios.

La situación actual en el sector agroalimentario con incidencia directa en la salud pública, los riesgos derivados de una deficiente producción de alimentos, los avances tecnológicos en el campo de la biotecnología agroalimentaria, la aparición de nuevos tipos de alimentos como los transgénicos, y, en fin, los riesgos biológicos específicos transmisibles de los animales al hombre, exigen a las administraciones públicas asegurar un alto grado de seguridad alimentaria, garantizando la producción y comercialización de alimentos seguros, sanos y adecuados para el consumo.

A todo ello se dirige precisamente, el Decreto 101/2000, de 27 de junio, del Gobierno Valenciano, que recoge como imprescindible la elaboración de un Plan de Seguridad Alimentaria, para cuya aprobación, ejecución y seguimiento crea una comisión de seguridad alimentaria de composición tripartita, administración, consumidores y empresarios del sector agroalimentario, composición que responde al deber de los poderes públicos de garantizar la salud pública, a la responsabilidad de los empresarios en la producción de alimentos seguros y salubres, así como al derecho de los consumidores y usuarios a la información y a ser oídos en los asuntos que les afecten.

Se configura el Plan de Seguridad Alimentaria como un instrumento en el que se concreta el conjunto de acciones de carácter interdepartamental conducentes a garantizar la salud y seguridad de los consumidores en materia alimentaria, a partir de la definición de los objetivos específicos que se pretenden alcanzar y de la necesaria colaboración entre los distintos sectores implicados, aprovechando al propio tiempo la amplia experiencia existente en los distintos departamentos que conforman la administración de la Generalitat Valenciana y en el resto de administraciones públicas, en el campo de la salud y la producción agroalimentaria.

El Plan se enmarca en el ámbito de la política de seguridad alimentaria impulsada por la Unión Europea y contempla el enfoque, las iniciativas y las medidas definidas en el libro blanco sobre seguridad alimentaria elaborado por la Comisión (Bruselas, 12.1.2000; COM (1999) 719 final).

El presente Plan de Seguridad Alimentaria, basado en un planteamiento global e integrado a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta la puesta a disposición del consumidor del producto alimenticio, y en todos los sectores de la alimentación, se estructura en cinco grandes apartados:

– En el primer apartado se contienen las directrices y elementos esenciales.

– El segundo apartado señala las áreas de actuación, como son el sector de producción primaria, el sector de transformación y comercialización de alimentos, y el sector de aguas de consumo público, definiéndose en cada una de ellas los objetivos que se pretenden alcanzar y las líneas de actuación.

– El tercer apartado se apoya en cinco principios básicos que actúan como mecanismos de intervención en las diferentes áreas, concretados en el autocontrol que las empresas del sector de agroalimentación realizan sobre sus propios sistemas de producción, el uso de códigos de prácticas correctas como instrumento de orientación a los agentes económicos del sector alimentario en el cumpli-

higiene dels productes alimentaris, el control oficial efectuat per les administracions competents per a la comprovació dels aliments i altres productes primaris, la traçabilitat, que permet, davant de la pèrdua de seguretat d'un producte, l'aplicació de procediments adequats per retirar-lo del mercat, i, finalment la informació i formació al consumidor.

– El quart dels apartats resulta de la conjunció dels anteriors, i s'hi dissenyen els programes d'actuació i es defineixen els òrgans administratius als quals, de manera particular, correspon l'execució dels programes i actuacions que preveu el pla.

– Finalment, tanca el Pla de Seguretat Alimentària l'apartat dedicat a la seua gestió, en el qual es delimiten les estructures i organismes que són el suport de les actuacions, en concret la comissió de seguretat alimentària, la seua secretaria i el comitè tècnic; es detallen els diferents òrgans de gestió que intervien en el desenvolupament i execució del Pla de Seguretat Alimentària així com les seues atribucions genèriques amb incidència directa en la matèria; es concreten els recursos personals que es destinen en cada departament al desplegament i execució del pla i, finalment, es contenen els mecanismes de coordinació necessaris per a assegurar el seu desenvolupament global i integrat, per un eficient funcionament del sistema.

II. Directrius i elements essencials

Principis inspiradors

1. El Pla de Seguretat Alimentària es basa en un plantejament global i integrat al llarg de tota la cadena alimentària, des de la producció primària fins a la venda final del producte alimentari al consumidor, i en tots els sectors de l'alimentació. Per aconseguir-ho cal que l'assessorament científic, la recopilació i anàlisi de dades, els aspectes reglamentaris i de control i la informació al consumidor, formen un conjunt uniforme.

2. Els diversos agents que incideixen sobre la cadena alimentària tenen clarament definit el seu paper i la seua responsabilitat. Els subministradors de mitjans de la producció agrària, agricultors, productors o manipuladors d'aliments destinats al consum humà són els responsables de la seguretat alimentària. Les autoritats competents controlen i garanteixen el compliment d'aquesta responsabilitat a través del sistema de vigilància i control. Els consumidors són responsables d'emmagatzemar, manipular i cuinar els aliments de manera apropiada.

3. L'eficàcia del pla exigeix un sistema de rastrejament dels aliments destinats al consum animal i humà i dels seus ingredients. La identificació de l'origen dels aliments i dels ingredients alimentaris és de primera importància per a la protecció dels consumidors. Les empreses productores d'aliments han d'aplicar procediments adequats per a retirar els aliments del mercat quan existisca un risc per a la salut dels consumidors.

4. Els continguts del pla han de sotmetre's a una revisió constant, i arribat el cas, modificar-se per a resoldre els errors, donar respostes als nous perills i adaptar-se als nous avanços en la cadena de producció. Al mateix temps aquest plantejament ha de fer-se de manera transparent, fomentant la participació de tots els interessats i permetent-los fer contribucions eficaces per a nous avanços.

5. La política alimentària concretada en el pla es basa en l'aplicació dels tres components de l'anàlisi del risc: a) la determinació del risc amb l'assessorament científic i anàlisi de dades, b) la gestió del risc amb la reglamentació i el control i c) el procés de comunicació del risc.

En les decisions de la gestió del risc s'aplicarà, arribat el cas, el principi de precaució.

Objectius genèrics

6. El pla estableix els objectius generals següents:

– Garantir la innocuïtat per al consumidor dels aliments i aigües de consum en relació amb els contaminants biòtics o abiòtics que pogueren contenir.

miento de las normas sobre higiene de los productos alimenticios, el control oficial efectuado por las Administraciones competentes para la comprobación de los alimentos y otros productos primarios, la trazabilidad, que permite ante la pérdida de seguridad de un producto la aplicación de procedimientos adecuados para su retirada del mercado, y, finalmente la información y formación al consumidor.

– El cuarto de los apartados resulta de la conjunción de los anteriores, y en él se diseñan los programas de actuación y se definen los órganos administrativos a los que, de modo particular, corresponde la ejecución de los programas y actuaciones que contempla el Plan.

– Por último, cierra el Plan de Seguridad Alimentaria el apartado dedicado a su gestión, en el que se delimitan las estructuras y organismos soporte de las actuaciones, en concreto la Comisión de seguridad alimentaria, su secretaria y el comité técnico; se detallan los distintos órganos de gestión que intervienen en el desarrollo y ejecución del Plan de Seguridad Alimentaria así como sus atribuciones genéricas con incidencia directa en la materia; se concretan los recursos personales que se destinan en cada departamento al desarrollo y ejecución del plan; y, finalmente, se contienen los mecanismos de coordinación necesarios para asegurar su desarrollo global e integrado, en aras a un eficiente funcionamiento del sistema.

II. Directrices y elementos esenciales

Principios inspiradores

1. El Plan de Seguridad Alimentaria se basa en un planteamiento global e integrado a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta la venta final del producto alimenticio al consumidor, y en todos los sectores de la alimentación. Para lograrlo es necesario que el asesoramiento científico, la recopilación y análisis de datos, los aspectos reglamentarios y de control y la información al consumidor, formen un conjunto uniforme.

2. Los distintos agentes que inciden sobre la cadena alimentaria tienen claramente definido su papel y su responsabilidad. Los suministradores de medios de la producción agraria, agricultores, productores o manipuladores de alimentos destinados al consumo humano son los responsables de la seguridad alimentaria. Las autoridades competentes controlan y garantizan el cumplimiento de esta responsabilidad a través del sistema de vigilancia y control. Los consumidores son responsables de almacenar, manipular y cocinar los alimentos de manera apropiada.

3. La eficacia del plan exige un sistema de rastreabilidad de los alimentos destinados al consumo animal y humano y de sus ingredientes. La identificación del origen de los alimentos y de los ingredientes alimentarios es de primera importancia para la protección de los consumidores. Las empresas productoras de alimentos deben aplicar procedimientos adecuados para retirar dichos alimentos del mercado cuando exista un riesgo para la salud de los consumidores.

4. Los contenidos del plan han de someterse a una revisión constante, y llegado el caso, modificarse para resolver los fallos, dar respuestas a los nuevos peligros y adaptarse a los nuevos avances en la cadena de producción. Al mismo tiempo este planteamiento debe desarrollarse de manera transparente, fomentando la participación de todos los interesados y permitiéndoles hacer contribuciones eficaces para nuevos avances.

5. La política alimentaria concretada en el Plan se basa en la aplicación de los tres componentes del análisis del riesgo: a) la determinación del riesgo con el asesoramiento científico y análisis de datos, b) la gestión del riesgo con la reglamentación y el control y c) el proceso de comunicación del riesgo.

En las decisiones de la gestión del riesgo se aplicará, llegado el caso, el principio de precaución.

Objetivos genéricos

6. El plan establece los siguientes objetivos generales:

– Garantizar la inocuidad para el consumidor de los alimentos y aguas de consumo con relación a los contaminantes bióticos y/o abiòticos que pudieran contener.

– Garantir en totes les baules de la cadena alimentària la incorporació dels dispositius de control necessaris, de forma habitual, periòdica i programada.

– Avaluar i gestionar els riscos associats al consum dels aliments, mitjançant la identificació i caracterització dels possibles perills.

– Elevar el nivell de salut individual i col·lectiva de la població mitjançant la modificació d'actituds i conductes en relació amb les pràctiques de l'alimentació, i de manera especial dels manipuladors d'aliments.

– Adequar els recursos i efectius d'inspecció i control oficial d'aliments, així com els propis de la investigació analítica dels contaminants biòtics o abiòtics susceptibles d'estar presents en els aliments.

– Garantir la implantació dels sistemes d'autocontrol en les empreses i indústries agroalimentàries, mitjançant sistemes d'anàlisi de perills i punts de control crític, i el seu control oficial mitjançant auditories.

– Fomentar l'educació i informació dels consumidors sobre la naturalesa i contingut dels productes alimentaris.

– Impulsar la participació interinstitucional per a l'abordatge de la seguretat alimentària.

Assessorament i cooperació científica

7. La informació científica constitueix la base de la política de seguretat alimentària de la Unió Europea. L'assessorament científic sobre assumptes relatius a la salut dels consumidors s'estableix en benefici dels consumidors i de la indústria, i ha de proporcionar-se de manera oportuna i fiable als responsables d'adoptar decisions per a protegir la salut dels consumidors.

El pla incorpora els principis fonamentals que inspiren la Comissió Europea en aquesta matèria.

8. Encara que l'assessorament científic no és l'únic element determinant en el manteniment d'un nivell elevat de protecció de la salut dels consumidors, si és essencial. Per això, i atès que la política de seguretat alimentària ha d'utilitzar els millors coneixements científics disponibles, han d'establir-se línies de cooperació en l'assessorament i investigació amb universitats i altres organismes, encaminades a l'avaluació científica dels riscos.

9. La cooperació científica constitueix un mètode útil i molt rendible de posada en comú d'informació i recursos respecte a certs temes; aquesta cooperació ha de recollir i compaginar la millor informació de què disposen les autoritats sanitàries sobre un problema concret.

10. El pla establirà el sistema més convenient per al desenvolupament de l'assessorament científic, la naturalesa de les qüestions sobre les quals versarà aquest, l'estructura i funcionament dels comitès que pogueren crear-se, així com les responsabilitats atribuïdes als comitès.

Determinació de riscos i anàlisi de dades

11. Totes les accions han de basar-se en l'aplicació dels tres components de l'anàlisi del risc: determinació del risc (assessorament científic i anàlisi de dades), gestió del risc (reglamentació i control) i procés de comunicació sobre el risc.

12. Si bé el pla se centra en els àmbits de la gestió dels riscos i en els seus processos de comunicació, és necessari aconseguir un assessorament científic sòlid i actualitzat. Les xarxes de supervisió i vigilància en l'àmbit de la salut pública i dels animals, els sistemes d'informació en el sector agrícola i els sistemes d'alerta ràpida, així com els programes d'investigació i desenvolupament, exerceixen un paper important en la generació de coneixements científics.

13. El pla garanteix el seguiment dels perills coneguts i la detecció de nous perills mitjançant l'anàlisi de les dades obtingudes dels controls, la vigilància epidemiològica, i els resultats analítics. Es tracta de fer una gestió permanent i actualitzada de la informació per tal de poder reaccionar immediatament.

14. S'assumeix un paper anticipant en el desenvolupament i l'aplicació dels programes de supervisió i vigilància de la seguretat

– Garantizar en todos los eslabones de la cadena alimentaria la incorporación de los dispositivos de control necesarios, de forma habitual, periódica y programada.

– Evaluar y gestionar los riesgos asociados al consumo de los alimentos, mediante la identificación y caracterización de los posibles peligros.

– Elevar el nivel de salud individual y colectiva de la población mediante la modificación de actitudes y conductas con relación a las prácticas de la alimentación, y de manera especial de los manipuladores de alimentos.

– Adecuar los recursos y efectivos de inspección y control oficial de alimentos, así como los propios de la investigación analítica de los contaminantes bióticos y/o abióticos susceptibles de estar presentes en los alimentos.

– Garantizar la implantación de los sistemas de autocontrol en las empresas e industrias agroalimentarias, mediante sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico, y su control oficial mediante auditorías.

– Fomentar la educación e información de los consumidores sobre la naturaleza y contenido de los productos alimenticios.

– Impulsar la participación interinstitucional para el abordaje de la seguridad alimentaria.

Asesoramiento y cooperación científica

7. La información científica constituye la base de la política de seguridad alimentaria de la Unión Europea. El asesoramiento científico sobre asuntos relativos a la salud de los consumidores se establece en beneficio de los consumidores y de la industria, y debe proporcionarse de manera oportuna y fiable a los responsables de adoptar decisiones para proteger la salud de los consumidores.

El Plan incorpora los principios fundamentales que inspiran a la Comisión Europea en esta materia.

8. Aunque el asesoramiento científico no es el único elemento determinante en el mantenimiento de un nivel elevado de protección de la salud de los consumidores, si es esencial. Por ello, y dado que la política de seguridad alimentaria debe utilizar los mejores conocimientos científicos disponibles, han de establecerse líneas de cooperación en el asesoramiento e investigación con universidades y otros organismos, encaminadas a la evaluación científica de los riesgos.

9. La cooperación científica constituye un método útil y muy rentable de puesta en común de información y recursos respecto a ciertos temas; dicha cooperación debe recoger y compaginar la mejor información de que disponen las autoridades sanitarias sobre un problema concreto.

10. El plan establecerá el sistema más conveniente para el desarrollo del asesoramiento científico, la naturaleza de las cuestiones sobre las que versará éste, la estructura y funcionamiento de los Comités que pudieran crearse, así como las responsabilidades atribuidas a los mismos.

Determinación de riesgos y análisis de datos

11. Todas las acciones han de basarse en la aplicación de los tres componentes del análisis del riesgo: determinación del riesgo (asesoramiento científico y análisis de datos), gestión del riesgo (reglamentación y control) y proceso de comunicación sobre el riesgo.

12. Si bien el plan se centra en los ámbitos de la gestión de los riesgos y los procesos de comunicación de los mismos, es necesario lograr un asesoramiento científico sólido y actualizado. Las redes de supervisión y vigilancia en el ámbito de la salud pública y de los animales, los sistemas de información en el sector agrícola y los sistemas de alerta rápida, así como los programas de investigación y desarrollo, desempeñan un papel importante en la generación de conocimientos científicos.

13. El plan garantiza el seguimiento de los peligros conocidos y detección de nuevos peligros mediante el análisis de los datos obtenidos de los controles, la vigilancia epidemiológica, y los resultados analíticos. Se trata de realizar una gestión permanente y actualizada de la información para poder reaccionar de inmediato.

14. Se asume un papel anticipador en el desarrollo y aplicación de los programas de supervisión y vigilancia de la seguridad ali-

alimentària. Es crea una xarxa de contactes i es treballa en estreta col·laboració amb organismes públics i privats, laboratoris, grups de consumidors, a fi de mantenir actualitzada tota la informació sobre els riscos i els problemes potencials.

Emergència sanitària i sistema d'alerta ràpida

15. El mercat dels productes alimentaris s'ha transformat profundament en les últimes dècades. El sector alimentari i el comerç han adquirit un caràcter cada vegada més internacional i amb la transformació del mercat han sorgit preocupacions creixents en relació amb la innocuïtat alimentària: els productes alimentaris poden transportar substàncies que presenten un perill potencial, com ara contaminants microbiològics, residus de medicaments o altres contaminants químics, que condueixen a crear sistemes d'informació i control adequats per a protegir la salut humana.

16. L'actual sistema d'alerta ràpida funciona adequadament en el cas dels productes alimentaris destinats als consumidors finals. Davant de la detecció d'un risc greu o imminent, i a fi de protegir el consumidor contra qualsevol perill, es crea el Sistema Coordinat d'Intercanvi Ràpid d'Informació –SCIRI– mitjançant el qual s'interrelacionen els òrgans corresponents de les comunitats autònomes, el Ministeri de Sanitat i Consum i la Comissió Europea. El sistema es configura com un mecanisme permanent de vigilància i alerta davant de qualsevol risc o incidència que pugui afectar el consumidor final.

17. El pla enforteix el sistema d'alerta ràpida per l'ampliació a tots els productes destinats a la cadena alimentària, a través d'una major integració dels diversos organismes i en incorporar les obligacions dels operadors econòmics i la informació apropiada als consumidors i organitzacions professionals.

Controls oficials i programes de seguretat alimentària

18. El control oficial dels aliments té com a finalitat principal garantir al consumidor aliments segurs, sans i saludables.

19. La producció i elaboració d'aliments segurs és una responsabilitat dels empresaris, que han de respectar les disposicions legislatives i minimitzar els riscos per iniciativa pròpia. Les autoritats competents són responsables de vetlar per tal que els empresaris respecten les normes de seguretat alimentària.

20. Caldrà avançar en la definició d'un marc per als sistemes de control que eleve el nivell de seguretat alimentària mitjançant:

- l'harmonització de les normes vigents en els diferents organismes que duguen a terme inspeccions agroalimentàries a la Comunitat Valenciana.

- la coordinació dels sistemes existents, a fi de crear un sistema integral i eficaç de vigilància i control de la seguretat alimentària.

- l'organització de programes anuals de control dels productes d'alimentació humana i animal.

21. El pla preveu que el control oficial s'efectue d'acord amb les disposicions dirigides a prevenir els riscos per a la salut pública, a garantir la lleialtat de les transaccions comercials i a protegir els interessos dels consumidors.

22. El pla garanteix:

- En totes les eslabones de la cadena alimentària, la incorporació dels dispositius de control oficial necessaris, i compta per a això amb la coordinació dels recursos disponibles quant a inspecció i laboratoris. Els controls s'efectuaran de forma habitual, periòdica i programada.

- La correcta aplicació de les operacions de control oficial mitjançant la supervisió de les labors del control a través d'actuacions que determinen si les activitats i els resultats del control oficial compleixen les disposicions preestablides de forma efectiva i són adequades per a aconseguir els objectius de seguretat alimentària.

- Que els controls fets per les autoritats competents incloguen una avaluació general dels riscos alimentaris potencials de les acti-

mentaria. Se crea una red de contactos y se trabaja en estrecha colaboración con Organismos públicos y privados, laboratorios, grupos de consumidores, al objeto de mantener actualizada toda la información sobre los riesgos y los problemas potenciales.

Emergencia sanitaria y sistema de alerta rápida

15. El mercado de los productos alimenticios se ha transformado profundamente en las últimas décadas. El sector alimentario y el comercio han adquirido un carácter cada vez más internacional y con la transformación del mercado han surgido preocupaciones crecientes en relación con la inocuidad alimentaria: los productos alimenticios pueden transportar sustancias que presentan un peligro potencial, como contaminantes microbiológicos, residuos de medicamentos u otros contaminantes químicos, que conducen a crear Sistemas de Información y Control adecuados para proteger la salud humana.

16. El actual sistema de alerta rápida funciona adecuadamente en el caso de los productos alimenticios destinados a los consumidores finales. Ante la detección de un riesgo grave o inminente, y con el fin de proteger al consumidor contra cualquier peligro, se crea el Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información –SCIRI– mediante el que se interrelacionan los órganos correspondientes de las CCAA, el Ministerio de Sanidad y Consumo y la Comisión Europea. El Sistema se configura como un mecanismo permanente de vigilancia y alerta ante cualquier riesgo o incidencia que pueda afectar al consumidor final.

17. El plan fortalece el sistema de alerta rápida mediante su ampliación a todos los productos destinados a la cadena alimentaria, a través de una mayor integración de los diversos Organismos e incorporando las obligaciones de los operadores económicos y la información apropiada a los consumidores y organizaciones profesionales.

Controles oficiales y programas de seguridad alimentaria

18. El control oficial de los alimentos tiene como finalidad principal garantizar al consumidor alimentos seguros, sanos y saludables.

19. La producción y elaboración de alimentos seguros es una responsabilidad de los empresarios que deben respetar las disposiciones legislativas y minimizar los riesgos por propia iniciativa. Las autoridades competentes son responsables de velar por que los empresarios respeten las normas de seguridad alimentaria.

20. Será necesario avanzar en la definición de un marco para los sistemas de control que eleve el nivel de seguridad alimentaria mediante:

- la armonización de las normas vigentes en los diferentes organismos que realizan inspecciones agroalimentarias en nuestra Comunidad.

- la coordinación de los sistemas existentes, con el fin de crear un sistema integral y eficaz de vigilancia y control de la seguridad alimentaria.

- la organización de programas anuales de control de los productos de alimentación humana y animal.

21. El Plan contempla que el control oficial se efectúe de conformidad con las disposiciones dirigidas a prevenir los riesgos para la salud pública, a garantizar la lealtad de las transacciones comerciales y a proteger los intereses de los consumidores.

22. El Plan garantiza:

- En todos los eslabones de la cadena alimentaria, la incorporación de los dispositivos de control oficial necesarios, contando para ello con la coordinación de los recursos disponibles en cuanto a inspección y laboratorios. Dichos controles se efectuarán de forma habitual, periódica y programada.

- La correcta aplicación de las operaciones de control oficial mediante la supervisión de las labores de dicho control a través de actuaciones que determinen si las actividades y resultados del control oficial cumplen las disposiciones preestablecidas de forma efectiva y son adecuadas para alcanzar los objetivos de seguridad alimentaria.

- Que los controles realizados por las autoridades competentes incluyan una evaluación general de los riesgos alimentarios potencia-

vitats de les empreses per a la seguretat i salubritat dels aliments, atenent especialment els punts de control crítics posats en relleu per les empreses. Així mateix, les autoritats competents auditaran, a fi de supervisar, si la verificació efectuada periòdicament per l'empresa i cada vegada que existisca alguna modificació en les operacions de les empreses, de l'anàlisi de perills alimentaris, dels punts de control crítics a controlar i dels procediments de control, es realitza correctament.

– Que les empreses i indústries alimentàries identifiquen qualsevol aspecte de la seua activitat que siga determinant per a garantir la seguretat dels aliments i que definisquen, posen en pràctica, complisquen i actualitzen sistemes eficaços de control adequats, d'acord amb els principis en què es basa el sistema APPCC i el seu control oficial per mitjà d'auditories.

– Que els agents econòmics del sector alimentari i de producció proporcionen tota l'ajuda necessària per a garantir que els controls efectuats per l'autoritat competent puguen dur-se a terme de manera eficient.

Autorització sanitària i registre de les empreses alimentàries

23. El Registre General Sanitari d'Aliments és l'òrgan administratiu en què han d'inscriure's les indústries i els establiments alimentaris, així com els productes: aigües minerals naturals i de font i els preparats alimentaris per a règims dietètics o especials. Té caràcter nacional i públic i es considera com a Registre unificat per a totes les inspeccions que en matèria alimentària es porten a terme en tot el territori nacional. L'autorització sanitària de funcionament és prèvia a la inscripció i s'atorga una vegada s'ha comprovat, mitjançant la inspecció sanitària i l'estudi de la documentació que acompanya la sol·licitud, l'adequació de les instal·lacions i l'activitat de l'empresa a la normativa sanitària vigent.

24. Atés el caràcter obligatori de l'obtenció de l'autorització sanitària d'indústries o establiments alimentaris i la inscripció en els corresponents registres, amb anterioritat a la seua posada en funcionament, i estar condicionada al compliment de la normativa sanitària aplicable en cada cas, fa que es constituïska, ja en si mateixa, en un element essencial del pla, i permet una adequada programació dels controls oficials.

Suport analític. Xarxa de laboratoris

25. El suport analític a les diferents activitats i programes de control alimentari representa un element essencial en qualsevol estratègia de seguretat alimentària que puga definir-se. El pla prestarà especial atenció al desenvolupament de la capacitat analítica a la Comunitat Valenciana mitjançant la seua ordenació i l'impuls de la competència tècnica.

26. La realització del control oficial dels aliments comporta l'existència d'una xarxa de laboratoris públics i privats acreditats que cobrisquen l'ampli ventall de determinacions microbiològiques i fisicoquímiques fixades per les normes alimentàries. També els programes d'autocontrol que s'implanten en els diversos sectors alimentaris requereixen el concurs de laboratoris que, treballant sota normes de qualitat adequades, avaluen la innocuïtat dels productes elaborats. Es garantirà l'existència d'una cobertura analítica adequada per a les dues funcions assenyalades.

27. A fi de millorar la competència tècnica dels laboratoris que formen part de l'estructura de seguretat alimentària, l'Administració impulsarà i fomentarà la implantació de sistemes de qualitat en l'àmbit de la norma ISO/IEC 17025, tant en els laboratoris públics com en els privats, i promourà l'avaluació externa de la qualitat mitjançant programes integrats en el Sistema d'Informació Europea sobre Assajos d'Aptitud.

28. Mitjançant un adequat assessorament científic, el pla posarà a disposició dels laboratoris informació suficient sobre la metodologia analítica més convenient per a la realització de les anàlisis d'interès en l'àmbit de la seguretat alimentària.

Transparència i informació als consumidors

29. Els consumidors han d'estar convençuts que la seguretat alimentària s'incrementarà mitjançant l'aplicació de les accions pro-

les de las actividades de las empresas para la seguridad y salubridad de los alimentos, atendiendo especialmente a los puntos de control críticos puestos de relieve por las empresas. Así mismo las autoridades competentes auditarán, a fin de supervisar si la verificación efectuada periódicamente por la empresa y cada vez que exista alguna modificación en las operaciones de las empresas, del análisis de peligros alimentarios, de los puntos de control críticos a controlar y de los procedimientos de control, se realiza correctamente.

– Que las empresas e industrias alimentarias identifiquen cualquier aspecto de su actividad que sea determinante para garantizar la seguridad de los alimentos y que definan, pongan en práctica, cumplan y actualicen sistemas eficaces de control adecuados, de acuerdo con los principios en los que se basa el sistema APPCC y su control oficial mediante Auditorias.

– Que los agentes económicos del sector alimentario y de producción proporcionen toda la ayuda necesaria para garantizar que los controles efectuados por la autoridad competente puedan realizarse de manera eficiente.

Autorización sanitaria y registro de las empresas alimentarias

23. El Registro General Sanitario de Alimentos es el órgano administrativo en el que han de inscribirse las industrias y establecimientos alimentarios, así como los productos: aguas minerales naturales y de manantial y los preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales. Tiene carácter nacional y público y se considera como Registro unificado para todas las inspecciones que en materia alimentaria se llevan a cabo en todo el territorio nacional. La autorización sanitaria de funcionamiento es previa a la inscripción y se otorga una vez se ha comprobado, mediante inspección sanitaria y estudio de la documentación que acompaña a la solicitud, la adecuación de las instalaciones y actividad de la empresa a la normativa sanitaria vigente.

24. Dado el carácter obligatorio de la obtención de la autorización sanitaria de industrias y/o establecimientos alimentarios e inscripción en los correspondientes registros, con anterioridad a su puesta en funcionamiento, y el estar condicionada al cumplimiento de la normativa sanitaria aplicable en cada caso, hace que se constituya, ya en si misma, en un elemento esencial del Plan, permitiendo una adecuada programación de los controles oficiales.

Apoyo analítico. Red de laboratorios

25. El apoyo analítico a las diferentes actividades y programas de control alimentario representa un elemento esencial en cualquier estrategia de seguridad alimentaria que pueda definirse. El plan prestará especial atención al desarrollo de la capacidad analítica en la Comunidad Valenciana mediante su ordenación y el impulso de la competencia técnica.

26. La realización del control oficial de los alimentos comporta la existencia de una red de laboratorios públicos y privados acreditados que cubran el amplio abanico de determinaciones microbiológicas y fisico-químicas fijadas por las normas alimentarias. También los programas de autocontrol que se implantan en los diversos sectores alimentarios requieren el concurso de laboratorios que, trabajando bajo adecuadas normas de calidad, evalúen la inocuidad de los productos elaborados. Se garantizará la existencia de una cobertura analítica adecuada para las dos funciones señaladas.

27. Con objeto de mejorar la competencia técnica de los laboratorios que forman parte de la estructura de seguridad alimentaria, la Administración impulsará y fomentará la implantación de sistemas de calidad en el ámbito de la norma ISO/IEC 17025, tanto en los laboratorios públicos como privados, y promoverá la evaluación externa de la calidad mediante programas integrados en el Sistema de Información Europea sobre Ensayos de Aptitud.

28. Mediante un adecuado asesoramiento científico, el plan pondrá a disposición de los laboratorios información suficiente sobre la metodología analítica más conveniente para la realización de los análisis de interés en el ámbito de la seguridad alimentaria.

Transparencia e información a los consumidores

29. Los consumidores deben estar convencidos de que la seguridad alimentaria se incrementará mediante la aplicación de las

posades pel pla. Açò exigeix que estiguen ben informats, i que a més s'impulse la seua participació en els diversos elements de la seguretat alimentària.

30. A través de les accions proposades pel pla es facilitarà als consumidors informació de qualitat sobre els problemes que poden afectar la seguretat dels aliments, i dels riscos que plantegen alguns aliments per a determinats grups.

31. La determinació dels riscos i les seues decisions de gestió han de ser transparents i públiques. El pla posa a disposició del públic tota la informació sobre els controls i inspeccions, així com la informació relativa als diferents registres i autoritzacions relacionats amb la seguretat alimentària, sense menyscabament del principi de confidencialitat.

32. Es promourà la participació dels consumidors en els diversos àmbits de planificació, execució i avaluació dels programes i accions de manera que es tinguen presents els seus interessos legítims.

33. Els consumidors tenen dret a esperar una informació útil i clara sobre la qualitat dels aliments, per a poder així elegir amb coneixement de causa. El pla garanteix l'adequat compliment de les normes d'etiquetatge i s'explicarà als consumidors la importància de la dieta equilibrada i la seua incidència en la salut.

Instruments i mètodes d'avaluació i control

34. El pla serà objecte d'avaluació i control. Aquesta comprendreà almenys tres aspectes: els que corresponguen als objectius, a les activitats i als recursos utilitzats.

35. S'utilitzaran mètodes que permeten la correcta avaluació dels objectius d'innocuitat alimentària, al costat d'altres d'avaluació dinàmics.

36. Com a instruments d'avaluació per a cada una de les activitats del pla es recorre, principalment, a la utilització d'indicadors de caràcter quantitatiu. Als indicadors actualment en ús s'incorporaran aquells altres que s'estime que puguin enfortir la seua avaluació integral.

III. Àrees d'actuació

Producció primària

Introducció

Una política efectiva de seguretat alimentària ha de reconèixer la naturalesa interdependent de la producció d'aliments. Exigeix determinar i supervisar els riscos per a la salut dels consumidors vinculats amb els productes primaris com són els productes de la terra, la ramaderia, la caça i la pesca i les activitats de processament d'aliments.

La producció, cria o cultiu de productes primaris, incloses la recol·lecció, caça, pesca, munyiment i totes les etapes de la producció animal anteriors al sacrifici, es portarà a terme d'acord amb unes pràctiques correctes i es gestionaran de tal manera que els perills es controlen i en cas necessari se'ls elimine o reduïska fins a un nivell acceptable, tenint en compte els procediments normals de transformació realitzats després de la producció primària. Tot això inclourà l'adopció de pràctiques i mesures que garantisquen que els productes alimentaris i les fonts alimentàries es produeixen en condicions higièniques apropiades, així mateix inclourà el control de contaminants, plagues, malalties i infeccions d'animals i plantes.

La seguretat dels aliments d'origen animal comença per la dels aliments per a animals. Els principis de seguretat alimentària han de poder aplicar-se en el sector de l'alimentació animal, en especial per a aclarir les responsabilitats dels productors d'aliments per a animals i garantir una clàusula global de salvaguarda. La salut i el benestar dels animals productors d'aliments són essencials per a la salut pública i la protecció dels consumidors.

Les explotacions ramaderes són els llocs en què s'obtenen animals de producció i consum, que tindran com a destinació els

acciones propuestas por el PLAN. Esto exige que estén bien informados, y que además se impulse su participación en los diversos elementos de la seguridad alimentaria.

30. A través de las acciones propuestas por el Plan se facilitará a los consumidores información de calidad sobre los problemas que pueden afectar a la seguridad de los alimentos, y de los riesgos que plantean algunos alimentos para determinados grupos.

31. La determinación de los riesgos y las decisiones de gestión de los mismos han de ser transparentes y públicas. El Plan pone a disposición del público toda la información sobre los controles e inspecciones, así como la información relativa a los diferentes registros y autorizaciones relacionados con la seguridad alimentaria, sin menoscabo del principio de confidencialidad.

32. Se promoverá la participación de los consumidores en los diversos ámbitos de planificación, ejecución y evaluación de los programas y acciones de modo que se tengan presentes sus intereses legítimos.

33. Los consumidores tienen derecho a esperar una información útil y clara sobre la calidad de los alimentos, para poder así elegir con conocimiento de causa. El plan garantiza el adecuado cumplimiento de las normas de etiquetado y se explicará a los consumidores la importancia de la dieta equilibrada y su incidencia en la salud.

Instrumentos y métodos de evaluación y control

34. El plan será objeto de evaluación y control. Esta comprenderá al menos tres aspectos: los que correspondan a los objetivos, a las actividades y a los recursos utilizados.

35. Se utilizarán métodos que permitan la correcta evaluación de los objetivos de inocuidad alimentaria, junto a otros de evaluación dinámicos.

36. Como instrumentos de evaluación para cada una de las actividades del plan se recurre, principalmente, a la utilización de indicadores de carácter cuantitativo. A los indicadores actualmente en uso se incorporarán aquellos otros que se estime puedan fortalecer la evaluación integral del mismo.

III. Áreas de actuación

Producción primaria

Introducción

Una política efectiva de seguridad alimentaria debe reconocer la naturaleza interdependiente de la producción de alimentos. Exige determinar y supervisar los riesgos para la salud de los consumidores vinculados con los productos primarios como son los productos de la tierra, la ganadería, la caza y la pesca y las actividades de procesamiento de alimentos.

La producción, cría o cultivo de productos primarios, incluidas la recolección, caza, pesca, ordeño y todas las etapas de la producción animal anteriores al sacrificio, se llevará a cabo de acuerdo con unas prácticas correctas y se gestionarán de tal modo que los peligros se controlen y en caso necesario se eliminen o reduzcan hasta un nivel aceptable, teniendo en cuenta los procedimientos normales de transformación realizados después de la producción primaria. Todo ello incluirá la adopción de prácticas y medidas que garanticen que los productos alimenticios y las fuentes alimentarias se producen en condiciones higiénicas apropiadas, así mismo incluirá el control de contaminantes, plagas, enfermedades e infecciones de animales y plantas.

La seguridad de los alimentos de origen animal comienza por la de los alimentos para animales. Los principios de seguridad alimentaria han de poder aplicarse en el sector de la alimentación animal, en especial para aclarar las responsabilidades de los productores de alimentos para animales y garantizar una clàusula global de salvaguarda. La salud y el bienestar de los animales productores de alimentos son esenciales para la salud pública y la protección de los consumidores.

Las explotaciones ganaderas son los lugares en los que se obtienen animales de producción y consumo, que tendrán como destino

escorxadors. Igualment les explotacions alberguen animals dels quals s'obtenen productes com ara llet, ous o mel que seran adquirits per indústries de primera transformació. Qualsevol que en siga l'origen, els productes d'origen animal s'incorporen en la cadena alimentària, i després d'un procés de transformació o manipulació més o menys intensa, arriben a les mans dels consumidors. Per tant, una part de riscos de contaminació biològica, química o física que poden incorporar els aliments poden tenir l'origen en la producció primària.

Els productors han de ser conscients que la seua labor és crucial en l'entramat de la seguretat alimentària lligada als productes d'origen animal i vegetal. Per això han d'incorporar els codis de bones pràctiques en les seues activitats amb les exigències que estableix la normativa comunitària, nacional o autonòmica sobre això.

En els últims anys han sorgit distintes alarmes en la salut pública de la Unió Europea que han tingut l'origen en els productes d'origen animal. Com a conseqüència s'han dictat distintes disposicions tendents a extreure les condicions en què s'exerceix el procés productiu en les granges. Fan referència a la traçabilitat dels animals i la seua connexió amb els productes elaborats, a les matèries primeres i pinsos destinats a l'alimentació animal, al control de l'ús de medicaments i productes zoonosanitaris i als residus derivats de la seua utilització. Totes elles exigeixen la seua posada al punt en el conjunt del sector productiu.

Els tractaments fitosanitaris són necessaris en molts casos per a una protecció eficaç dels cultius contra plagues i malalties.

En alguns casos la presència d'algunes substàncies en els aliments és resultat de la seua utilització intencionada. És el cas dels residus de pesticides en els aliments d'origen vegetal i animal i dels medicaments veterinaris en els aliments d'origen animal.

Com a conseqüència dels tractaments fitosanitaris poden quedar residus de plaguicides en els productes agrícoles en el moment de la recol·lecció. Per tant, es fa necessari vigilar el contingut en residus de productes vegetals, destinats al consum humà o animal, tant en origen, com en mercat.

Marc legal

L'àmbit de les actuacions i les bases legals en les quals se sustenten les actuacions són:

1. Normativa estatal o de la Unió Europea més rellevant:

– Reial Decret 109/1995 i Reial Decret 110/1995, sobre medicaments i productes zoonosanitaris.

– Reial Decret 1749/1998, sobre residus en animals i productes d'origen animal.

– Directives 95/53/CEE i 95/69/CEE, del Consell, sobre matèries primeres utilitzades en l'alimentació animal.

– Reial Decret 1191/1998, de 12 de juny, sobre autorització i registre d'establiments i intermediaris del sector de l'alimentació animal.

– Reial Decret 2224/1993, de 17 de desembre, sobre normes sanitàries d'eliminació i transformació d'animals morts i restes d'origen animal i protecció contra agents patògens en pinsos d'origen animal.

– Decisions 1998/272/CEE i 2000/374/CEE, sobre encefalopaties espongiformes.

– Reglament d'Epizooties i malalties del grup A i B OIE.

– Reial Decret 1611/1996, sobre campanyes de sanejament ramader.

– Reial Decret 1679/1994, sobre la qualitat de la producció de llet.

– Reial Decret 205/1996 i Reial Decret 1980/1998, sobre identificació del bestiar i traçabilitat dels productes d'origen animal.

– Reial Decret 280/1994, de 18 de febrer, Directiva 86/362/CEE, respecte a cereals i Directiva 90/642/CEE, per a la major part de productes vegetals, incloses les fruites i hortalisses pels quals s'estableixen límits màxims de residus de plaguicides i el seu control en determinats productes d'origen vegetal.

los mataderos. Igualmente las explotaciones albergan animales de los que se obtienen productos como leche, huevos o miel que serán adquiridos por industrias de primera transformación. Cualquiera que sea su origen, los productos de origen animal se incorporan en la cadena alimentaria, y tras un proceso de transformación o manipulación mas o menos intensa, llegan a manos de los consumidores. Por tanto una parte de riesgos de contaminación biológica, química o física que pueden incorporar los alimentos pueden tener su origen en la producción primaria.

Los productores deben ser conscientes de que su labor es crucial en el entramado de la seguridad alimentaria ligada a los productos de origen animal y vegetal. Por ello deben incorporar los Códigos de Buenas Prácticas en sus actividades con las exigencias que establece la normativa comunitaria, nacional o autonómica al respecto.

En los últimos años han surgido distintas alarmas en la salud pública de la Unión Europea que han tenido su origen en los productos de origen animal. Como consecuencia se han dictado distintas disposiciones tendentes a extremar las condiciones en las que se ejerce el proceso productivo en las granjas. Hacen referencia a la trazabilidad de los animales y su conexión con los productos elaborados, a las materias primas y piensos destinados a la alimentación animal, al control del uso de medicamentos y productos zoonosanitarios y a los residuos derivados de su utilización. Todas ellas exigen su puesta a punto en el conjunto del sector productivo.

Los tratamientos fitosanitarios son necesarios en muchos casos para una protección eficaz de los cultivos contra plagas y enfermedades.

En algunos casos la presencia de algunas sustancias en los alimentos es resultado de su utilización intencionada. Es el caso de los residuos de pesticidas en los alimentos de origen vegetal y animal y de los medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal.

Como consecuencia de los tratamientos fitosanitarios pueden quedar residuos de plaguicidas en los productos agrícolas en el momento de la recolección. Por tanto, se hace necesario vigilar el contenido en residuos de productos vegetales, destinados al consumo humano o animal, tanto en origen, como en mercado.

Marco legal

El ámbito de las actuaciones y las bases legales en las que se sustentan dichas actuaciones son:

1. Normativa Estatal o de la Unión Europea más relevante:

– Real Decreto 109/1995 y Real Decreto 110/95 sobre medicamentos y productos zoonosanitarios.

– Real Decreto 1749/1998 sobre residuos en animales y productos de origen animal.

– Directiva 95/53/CEE y 95/69/CEE del Consejo sobre materias primas utilizadas en la alimentación animal.

– Real Decreto 1191/1998, de 12 de junio, sobre autorización y registro de establecimientos e intermediarios del sector de la alimentación animal.

– Real Decreto 2224/1993, de 17 de diciembre, sobre normas sanitarias de eliminación y transformación de animales muertos y desperdicios de origen animal y protección frente a agentes patógenos en piensos de origen animal.

– Decisión 1998/272/CEE y 2000/374/CEE sobre encefalopaties espongiformes.

– Reglamento de Epizootias y enfermedades del grupo A Y B OIE.

– Real Decreto 1611/1996 sobre Campañas de saneamiento ganadero.

– Real Decreto 1679/1994 sobre la calidad de la producción de leche.

– Real Decreto 205/1996 y Real Decreto 1980/1998 sobre identificación del ganado y trazabilidad de los productos de origen animal.

– Real Decreto 280/1994, de 18 de febrero, Directiva 86/362/CEE respecto a cereales y Directiva 90/642/CEE para la mayor parte de productos vegetales, incluidas las frutas y hortalizas por los que se establecen límites máximos de residuos de plaguicidas y su control en determinados productos de origen vegetal.

2. Normativa autonòmica més rellevant:

Decret 89/1999, que aprova el Reglament Orgànic de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

- Decret 76/1995, sobre explotacions ramaderes.
- Decret 30/1988, sobre distribució de competències.
- Decret 134/1995, de 19 de juny, que estableix el programa de vigilància de residus de plaguicides en productes vegetals

- En projecte, esborrany de la Llei de Ramaderia de la Comunitat Valenciana.

- En projecte, esborrany de medicaments, additius i pinsos.

Objectius

Els objectius que s'aborden en aquesta àrea prioritària d'actuació són:

1. Evitar l'entrada de productes prohibits dins de la cadena alimentària, així com assegurar que no queden residus de tractaments utilitzats en producció animal; tot això d'acord amb la normativa reguladora de la matèria.

2. Evitar l'entrada en la cadena alimentària d'agents productors de malalties directament transmissibles a la població mitjançant el consum de productes d'origen animal.

3. Garantir la salut i benestar animal.

4. Assegurar adequades normes d'higiene i sanitat en les instal·lacions de producció ramadera i en la manipulació dels productes obtinguts, així com en les fàbriques per a aliments per a animals.

5. Realitzar una eficaç vigilància sanitària en les explotacions ramaderes per a detectar amb urgència qualsevol procés emergent.

6. Garantir els sistemes d'identificació animal en les explotacions, així com l'ompliment dels registres necessaris, a fi que pugui articular-se la traçabilitat en els productes d'origen animal.

7. Elevar el nivell d'informació i de formació dels ramaders en matèria de seguretat alimentària.

8. Conèixer si les produccions de la Comunitat Valenciana compleixen la normativa sobre residus, detectar possibles irregularitats i tractar de corregir-les.

9. Emetre recomanacions sobre l'aplicació correcta de productes fitosanitaris.

10. Proposar normativa i vigilància de l'ús correcte de plaguicides.

11. Racionalitzar l'ús dels productes fitosanitaris.

12. Elevar el nivell d'informació i de formació dels aplicadors de plaguicides en matèria de seguretat laboral i alimentària.

Línies d'actuació

La consecució dels objectius previstos en l'apartat anterior es fa a través de les línies d'actuació següents:

1. Control de mitjans de producció en els àmbits següents:

- Establiments elaboradors de pinsos.
- Centres de transformació de subproductes d'origen animal.
- Explotacions ramaderes.

2. Vigilància sanitària de les explotacions ramaderes:

- Sanitat animal
- Benestar animal.

3. Programa de formació al sector ramader.

4. Vigilància sanitària de residus de plaguicides sobre productes vegetals en origen.

5. Programes de formació a través de cursos per a aplicadors de plaguicides.

6. Campanyes de divulgació fitosanitàries.

Sector de transformació i comercialització d'aliments

Introducció

A pesar dels avanços obtinguts en les ciències experimentals aplicables als aliments i a la millora tecnològica, en aquest nou segle les malalties d'origen alimentari continuen sent un dels problemes més importants de salut pública. La Declaració Mundial sobre Nutrició, adoptada en la Conferència Internacional sobre

2. Normativa autonòmica més relevante:

Decreto 89/1999 por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación.

- Decreto 76/1995 sobre explotaciones ganaderas.
- Decreto 30/1988 sobre distribución de competencias.
- Decreto 134/1995, de 19 de junio por el que se establece el programa de vigilancia de residuos de plaguicidas en productos vegetales

- En proyecto borrador de la Ley de ganadería de la Comunidad Valenciana.

- En proyecto borrador de medicamentos, aditivos y piensos.

Objetivos

Los objetivos que se abordan en esta área prioritaria de actuación son:

1. Evitar la entrada de productos prohibidos dentro de la cadena alimentaria, así como asegurar que no queden residuos de tratamientos utilizados en producción animal; todo ello de acuerdo con la normativa reguladora de la materia.

2. Evitar la entrada en la cadena alimentaria de agentes productores de enfermedades directamente transmissibles a la población mediante el consumo de productos de origen animal.

3. Garantizar la salud y bienestar animal.

4. Asegurar adecuadas normas de higiene y sanidad en las instalaciones de producción ganadera y en la manipulación de los productos obtenidos, así como en las fábricas para alimentos para animales.

5. Realizar una eficaz vigilancia sanitaria en las explotaciones ganaderas para detectar con premura cualquier proceso emergente.

6. Garantizar los sistemas de identificación animal en las explotaciones, así como la cumplimentación de los registros necesarios, al objeto de que pueda articularse la trazabilidad en los productos de origen animal.

7. Elevar el nivel de información y de formación de los ganaderos en materia de seguridad alimentaria.

8. Conocer si las producciones de la Comunidad Valenciana cumplen la normativa sobre residuos, detectar posibles irregularidades y tratar de corregirlas.

9. Emitir recomendaciones sobre la correcta aplicación de productos fitosanitarios.

10. Proponer normativa y vigilancia del uso correcto de plaguicidas.

11. Racionalizar el uso de los productos fitosanitarios.

12. Elevar el nivel de información y de formación de los aplicadores de plaguicidas en materia de seguridad laboral y alimentaria.

Líneas de actuación

La consecució de los objetivos previstos en el apartado anterior se realiza a través de las siguientes líneas de actuación:

1. Control de medios de producción en los siguientes ámbitos:

- Establecimientos elaboradores de piensos.
- Centros de transformación de subproductos de origen animal.
- Explotaciones ganaderas.

2. Vigilancia sanitaria de las explotaciones ganaderas:

- Sanidad animal
- Bienestar animal.

3. Programa de formación al sector ganadero.

4. Vigilancia sanitaria de Residuos de Plaguicidas sobre productos vegetales en origen.

5. Programas de formación a través de cursos para aplicadores de plaguicidas.

6. Campañas de divulgación fitosanitarias.

Sector de transformación y comercialización de alimentos

Introducción

A pesar de los avances obtenidos en las ciencias experimentales aplicables a los alimentos y a la mejora tecnológica, en este nuevo siglo, las enfermedades de origen alimentario continúan siendo uno de los problemas más importantes de salud pública. La Declaración Mundial sobre Nutrición, adoptada en la Conferencia Internacional

Nutrició de FAO/OMS (Roma, desembre 1992) destaca que, centenars de milions de persones sofreixen malalties transmissibles i no transmissibles causades per aliments i aigua contaminada, la qual cosa ocasiona disminució de la qualitat de vida i enormes pèrdues econòmiques.

Les causes són molt variades, moltes d'elles tenen l'origen en el sector de la transformació i la comercialització dels aliments:

- L'augment de la incidència d'alguna de les clàssiques malalties d'origen alimentari com la salmonel·losi i estafilocòccies i d'altres etiologies infravalorades com la campilobacteriosi.

- L'augment del nombre de brots ocasionat per patògens emergents d'origen alimentari, *Listeria monocytogenes*, *E. coli* verotoxigènic, *Campylobacter*, nematodes, etc., que afecten un elevat nombre de comensals

- Un augment en el nombre de persones vulnerables, com els xiquets, ancians, convalescents, individus immunocompromesos, i persones amb altres patologies de base.

- L'existència d'una estructura del sector dels aliments atomitzada, que continua elaborant productes de forma quasi artesana i que suposa en certes ocasions un elevat risc de contaminació dels aliments, en no comptar amb els mitjans suficients per a millorar instal·lacions, maquinària i sistemes de control efectius.

- Coexisteix amb l'anterior un nombre reduït de grans indústries, capaces d'elaborar productes alimentaris en massa que afectaria, si ocorreguera alguna fallada en el seu procés productiu, un elevat nombre de persones en els brots de malalties d'origen alimentari.

- Una escassa formació de caràcter crònic en els operaris alimentaris, respecte a les condicions de manipulació correctes, que assegurin la salubritat dels aliments.

- L'aplicació de noves tecnologies de conservació i processament dels aliments, que causen almenys, preocupació sobre la seguretat dels productes en si mateixos, o per les eventuals conseqüències que aquests puguin tenir a causa del maneig inadequat, per desconeixement i durant la preparació en la llar o en establiments de venda/distribució de menjars.

- Millora del coneixement i consciència dels efectes negatius per a la salut, de caràcter subagut o a llarg termini, ocasionat per alguns patògens d'origen alimentari.

- La millora dels mètodes científics i analítics que possibiliten la detecció d'ínfimes quantitats de contaminants en els aliments.

- La globalització del comerç que porta al desenvolupament de cadenes alimentàries més complexes; a l'exposició a riscos originats en altres regions molt distants i, per tant, a majors possibilitats de contaminació dels aliments.

- Canvis en estil de vida representat pel nombre més gran de persones que mengen fora de la llar, en establiments de menjar foraster, en llocs de venda/distribució de menjars, en parades de carrer i en restaurants de menjar ràpid. La importació i adopció d'hàbits i gustos culinàries aliens a la nostra cultura mediterrània.

- L'augment del turisme des del nostre país cap a destinacions exòtiques o l'augment de la immigració cap a Espanya des de regions llunyanes, ocasiona un major risc d'exposició a noves malalties alimentàries.

- L'augment en la contaminació ambiental, amb perills associats com els residus d'hidrocarburs, metalls pesants, radionúclids, etc.

- Insuficients recursos per al control dels aliments.

En aquest context, la Comissió de les Comunitats Europees, en el llibre blanc sobre la seguretat alimentària (Brussel·les, 12.01.2000), planteja responsabilitats compartides respecte de la seguretat alimentària entre els fabricants, les autoritats competents dels països membres, la comissió i els consumidors.

Als operadors econòmics (fabricants, envasadors, magatzemistes, transportistes, distribuïdors, venedors, restauració, etc.) se'ls assigna la responsabilitat principal de la seguretat dels seus productes.

sobre Nutrición de FAO/OMS (Roma, diciembre 1992) destaca que, cientos de millones de personas sufren enfermedades transmisibles y no transmisibles causadas por alimentos y agua contaminada, lo que ocasiona disminución de la calidad de vida y enormes pérdidas económicas.

Las causas son muy variadas, muchas de ellas tienen su origen en el sector de la transformación y la comercialización de los alimentos:

- El aumento de la incidencia de alguna de las clásicas enfermedades de origen alimenticio como la salmonelosis y stafilococias y de otras etiologías infravaloradas como la campilobacteriosis.

- El aumento del número de brotes ocasionado por patógenos emergentes de origen alimentario, *Listeria monocytogenes*, *E. coli* verotoxigénico, *Campylobacter*, nematodos, etc., que afectan a un elevado número de comensales

- Un aumento en el número de personas vulnerables, tales como los niños, ancianos, convalecientes, individuos inmunocomprometidos, y personas con otras patologías de base.

- La existencia de una estructura del sector de los alimentos atomizada, que continua elaborando productos de forma casi artesanal y que supone en ciertas ocasiones un elevado riesgo de contaminación de los alimentos, al no contar con los medios suficientes para mejorar instalaciones, maquinaria y sistemas de control efectivos.

- Coexiste con lo anterior un pequeño número de grandes industrias, capaces de elaborar productos alimenticios en masa, afectando, si ocurriese algún fallo en su proceso productivo, a un elevado número de personas en los brotes de enfermedades de origen alimenticio.

- Una escasa formación de carácter crónico en los operarios alimentarios, respecto a las condiciones de manipulación correctas, que aseguren la salubridad de los alimentos.

- La aplicación de nuevas tecnologías de conservación y procesamiento de los alimentos, que causan al menos, preocupación acerca de la seguridad de los productos en si mismos, o por las eventuales consecuencias que estos puedan tener debido al manejo inadecuado, por desconocimiento y durante la preparación en el hogar o en establecimientos de venta/distribución de comidas.

- Mejora del conocimiento y conciencia de los efectos negativos para la salud, de carácter subagudo o a largo plazo, ocasionado por algunos patógenos de origen alimenticio.

- La mejora de los métodos científicos y analíticos que posibilitan la detección de ínfimas cantidades de contaminantes en los alimentos.

- La globalización del comercio que lleva al desarrollo de cadenas alimentarias más complejas; a la exposición a riesgos originados en otras regiones muy distantes y por lo tanto, a mayores posibilidades de contaminación de los alimentos.

- Cambios en estilo de vida representado por el mayor número de personas que comen fuera del hogar, en establecimientos de comida foránea, en lugares de venta/distribución de comidas, en puestos callejeros y en restaurantes de comida rápida. La importación y adopción de hábitos y gustos culinarios ajenos a nuestra cultura mediterránea.

- El aumento del turismo desde nuestro país hacia destinos exóticos o el aumento de la inmigración hacia España desde alejadas regiones, ocasiona un mayor riesgo de exposición a nuevas enfermedades alimenticias.

- El aumento en la contaminación ambiental, con peligros asociados como los residuos de hidrocarburos, metales pesados, radionucleidos etc.

- Insuficientes recursos para el control de los alimentos.

En este contexto, la comisión de las Comunidades Europeas, en el libro blanco sobre la seguridad alimentaria (Bruselas, 12.1.2000), plantea responsabilidades compartidas respecto de la seguridad alimentaria entre los fabricantes, las autoridades competentes de los países miembros, la comisión y los consumidores.

A los operadores económicos (fabricantes, envasadores, almacenistas, transportistas, distribuidores, vendedores, restauración... etc.) se le asigna la responsabilidad principal de la seguridad de sus productos.

Les autoritats competents controlen i garanteixen el compliment d'aquesta obligació a través dels sistemes de vigilància i control nacionals i de les comunitats autònomes.

La Comissió Europea se centra en l'avaluació de la capacitat de les autoritats competents per a proporcionar aquests sistemes, mitjançant auditories i inspeccions en l'àmbit nacional.

Els consumidors han de reconèixer, així mateix, que a ells els competeix la responsabilitat d'emmagatzemar, manipular i cuinar els aliments de manera apropiada i d'altra banda, exigir responsabilitats a la resta dels operaris, aprofitant la inmillorable posició en què es troben respecte a la relació proveïdor/client, orientant la seua elecció de compra cap a productes i establiments amb el sistema implantat i per tant, mes segurs.

Els operadors econòmics que intervien són en gran manera heterogenis; l'aliment, matèria objecte de la seua activitat, és pràcticament l'únic factor comú a tots ells. Per a tenir coneixement d'aquesta falta d'homogeneïtat, els operadors econòmics, poden classificar-se segons diferents conceptes:

Per la naturalesa del producte alimentari: carni, pesca, lactis, ous, fruites i hortalisses, restauració, olis i greixos, cereals, lleguminoses, tubercles, condiments, additius, dietètics, aperitius, begudes aigües, edulcorant, material d'envasament, etc.

Per l'activitat que realitzen:

– Processament primari dels aliments: les activitats desenvolupades en establiments d'aquest tipus (escorxadors, obtenció de llet...) requereixen una atenció especial en relació amb la higiene dels aliments, ja que presenten un risc elevat per a la salut.

– Processament secundari d'aliments: aquesta categoria inclou un grup ampli d'activitats que utilitzen mètodes tecnològics complexos per a assegurar la protecció dels aliments, allargar-ne la vida mitjana en magatzematge, reduir-ne la descomposició i facilitar-ne el comerç.

– Distribució i emmagatzematge d'aliments: les condicions en relació a l'emmagatzematge, transport i distribució dels aliments poden influir-ne la seguretat.

– Venda al detall d'aliment: la venda d'aliments en botigues tradicionals, supermercats, grans superfícies i en el sector informal, com ara venedors ambulants, parades de mercats, etc.

– Menjars preparats: el maneig, processament i conservació dels aliments en establiments on es venen menjars preparats requereix condicions especials en relació amb la higiene, seguretat, control sanitari i plagues, tant a nivell del sector formal com l'informal. És àmpliament reconegut que la majoria de les malalties d'origen alimentari s'originen a partir del mal maneig i preparació d'aliments per al consum.

Per la proximitat al consumidor final: major o de caràcter industrial, menor i detallista.

Per l'àmbit de comercialització: comerç local, nacional, intercanvis intracomunitaris, exportació/importació.

Les combinacions entre les anteriors alternatives són múltiples i, per tant, les característiques de cada establiment, amb els seus perills i garanties, són singulars.

Marc legal

L'àmbit de les actuacions i les bases legals en les quals se sustenten es troben en la normativa següent:

1. Normativa estatal o de la Unió Europea més rellevant:

– Llei 14 /1986, de 25 d'abril, General de Sanitat.

– Reial Decret 50/1993, de 15 de gener, del Ministeri de relacions amb les Corts i de la Secretaria del Govern, que regula el control oficial dels productes alimentaris.

– Reial Decret 1397/1995, de 4 d'agost, que aprova mesures addicionals sobre el control oficial dels productes alimentaris.

– Reial Decret 49/1993, de 15 de gener, que regula els controls veterinaris aplicables als intercanvis intracomunitaris dels productes d'origen animal.

– Reial Decret 1945/1983, de la Presidència del Govern, del 22 de juny, que regula les infraccions i sancions en matèria de defensa del consumidor i de la producció agroalimentària.

Las autoridades competentes controlan y garantizan el cumplimiento de esta obligación a través de los sistemas de vigilancia y control nacionales y de las comunidades autónomas.

La Comisión Europea se centra en la evaluación de la capacidad de las autoridades competentes para proporcionar estos sistemas, mediante auditorias e inspecciones en el ámbito nacional.

Los consumidores han de reconocer, así mismo, que a ellos les compete la responsabilidad de almacenar, manipular y cocinar los alimentos de manera apropiada y por otra parte, exigir responsabilidades al resto de los operarios, aprovechando la inmejorable posición en la que se encuentran respecto a la relación proveedor/cliente, orientando su elección de compra hacia productos y establecimientos con el sistema implantado y por lo tanto, mas seguros.

Los operadores económicos que intervienen son en gran manera heterogéneos; el alimento, materia objeto de su actividad, es prácticamente el único factor común a todos ellos. Para tener conocimiento de esta falta de homogeneidad, los operadores económicos, pueden clasificarse según diferentes conceptos:

Por la naturaleza del producto alimenticio: cárnico, pesca, lácteo, huevos, frutas y hortalizas, restauración, aceites y grasas, cereales, leguminosas, tubérculos, condimentos, aditivos, dietéticos, aperitivos, bebidas aguas, edulcorante, material de envasado, etc.

Por la actividad que realizan:

– Procesamiento Primario de los Alimentos: Las actividades desarrolladas en establecimientos de este tipo (mataderos, obtención de leche...) requieren de un cuidado especial en relación con la higiene de los alimentos, ya que presentan un elevado riesgo para la salud.

– Procesamiento Secundario de Alimentos: Esta categoría incluye un grupo amplio de actividades que utilizando métodos tecnológicos complejos para asegurar la protección de los alimentos, extender su vida media en almacenaje, reducir la descomposición y facilitar el comercio.

– Distribución y almacenaje de Alimentos: Las condiciones en relación al almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos pueden influir en la seguridad de los mismos.

– Venta al detalle de alimento: La venta de alimentos en tiendas tradicionales, supermercados, grandes superficies y en el sector informal, tales como vendedores callejeros puestos de mercados etc.

– Comidas Preparadas: El manejo, procesamiento y conservación de los alimentos en establecimientos donde se venden comidas preparadas requiere de condiciones especiales en relación con la higiene, seguridad, control sanitario y plagas, tanto a nivel del sector formal como el informal. Es ampliamente reconocido que la mayoría de las enfermedades de origen alimenticio se originan a raíz del mal manejo y preparación de alimentos para el consumo.

Por la proximidad al consumidor final: Mayor o de carácter industrial, menor y minorista.

Por el ámbito de comercialización: Comercio local, nacional, intercambios intracomunitarios, exportación/importación.

Las combinaciones entre las anteriores alternativas son múltiples y, por tanto, las características de cada establecimiento, con sus peligros y garantías, son singulares.

Marco legal

El ámbito de las actuaciones y las bases legales en las que se sustentan se encuentran en la siguiente normativa:

1. Normativa estatal o de la Unión Europea más relevante:

– Ley 14 /1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

– Real Decreto 50/1993, de 15 de enero, del Ministerio de relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno, por el que se regula el control oficial de los productos alimenticios.

– Real Decreto 1397/1995, de 4 de agosto, por el que se aprueban medidas adicionales sobre el control oficial de los productos alimenticios.

– Real Decreto 49/1993, de 15 de enero, por el que se regulan los controles veterinarios aplicables a los intercambios intracomunitarios de los productos de origen animal.

– Real Decreto 1945/1983, de la Presidencia del Gobierno, del 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

– Reial Decret 2207/1995, de 28 de desembre, sobre normes d'higiene relatives als productes alimentaris.

– Reial Decret 1711/1991, de 29 de novembre, sobre registre general sanitari d'aliments.

– Reial Decret 1334/1999, de 24 d'agost, que aprova la norma general d'etiquetatge presentació i publicitat de productes alimentaris.

– Reial Decret 1808/1991, de 13 de desembre, que regula les mencions o marques que permeten identificar el lot a què pertany un producte alimentari.

– Reial Decret 930/1992, de 17 de juliol, que aprova la norma d'etiquetatge sobre propietats nutritives dels productes alimentaris.

– Reial Decret 44/1996, de 19 de gener, que adopta mesures per a garantir la seguretat general dels productes posats a disposició del consumidor.

– Reial Decret 1907/1996, de 2 d'agost, sobre publicitat i promoció comercial de productes, activitats o serveis amb pretesa finalitat sanitària.

– Reial Decret 202/2000, d'11 de febrer, que estableix les normes relatives als manipuladors d'aliments.

– Reial Decret 1749/1998, del 7 d'agost, que estableix les mesures de control aplicables a determinades substàncies i els seus residus en els animals vius i els seus productes.

2. Normativa autonòmica més rellevant:

– Decret 87/1999 i Decret 198/1999, que regulen el Reglament Orgànic i Funcional de la Conselleria de Sanitat.

– Decret 216/1999, de 9 de novembre, del Govern Valencià, sobre autorització, reconeixement de l'acreditació i registre de laboratoris en l'àmbit de la salut pública.

– Decret 44/1992, de 16 de març, que determina el procediment, sancions i competències sancionadores en relació amb les infraccions sanitàries i d'higiene.

– Decret 30/1988, de 7 de març, del Consell de la Generalitat Valenciana, que defineix i estructura els serveis veterinaris de la Conselleria de Sanitat i Consum.

– Decret 133/1993, de 30 de juliol, pel que es fixa l'àrea de Salut com a àmbit territorial dels serveis veterinaris de la Conselleria de Sanitat i Consum.

– Decret 51/1994, de 7 de març, del Govern Valencià, que efectua l'adaptació funcional dels serveis veterinaris de la Conselleria de Sanitat i Consum.

– Ordre de 6 de juny de 1997, de la Conselleria de Sanitat, sobre autorització sanitària d'establiments alimentaris menors. Modificat per l'Ordre de 27 de març del 2000.

– Ordre de 13 de novembre de 1989, de la Conselleria de Sanitat i Consum, sobre manipuladors d'aliments.

L'abundant normativa vertical per sectors, impedeix incloure aquesta legislació específica.

Objectius

El pla de seguretat garanteix un elevat nivell de protecció dels consumidors en relació amb la innocuïtat alimentària.

Per a això s'han disposat com a objectius específics:

1. Disseny i implementació de sistemes APPCC en tots els operadors implicats.

2. Optimització dels sistemes de control oficial (agents oficials de control, laboratoris de suport analític).

3. Implicació del sector consumidor.

Línies d'actuació

1. Desenvolupament d'estratègies d'instrumentació del sistema d'anàlisi de perills i de punts de control crítics (APPCC) entre els establiments alimentaris.

El sistema APPCC ha demostrat que és un sistema científic, racional, amb un enfocament sistemàtic i preventiu per a identificar, avaluar i controlar els perills rellevants trobats durant la preparació, transformació, elaboració, envasament, emmagatzematge, transport, distribució, manipulació i posada a la venda o subministrament al consumidor final dels productes alimentaris. Per les

– Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, sobre normas de higiene relativas a los productos alimenticios.

– Real Decreto 1711/1991, de 29 de noviembre, sobre registro general sanitario de alimentos

– Real Decreto 1334/1999, de 24 de agosto, por el que se aprueba la norma general de etiquetado presentación y publicidad de productos alimenticios.

– Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

– Real Decreto 930/1992, de 17 de julio, por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.

– Real Decreto 44/1996, de 19 de enero, por el que se adoptan medidas para garantizar la seguridad general de los productos puestos a disposición del consumidor

– Real Decreto 1907/1996, de 2 de agosto, sobre publicidad y promoción comercial de productos, actividades o servicios con pretendida finalidad sanitaria.

– Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

– Real Decreto 1749/1998, del 7 de agosto, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos.

2. Normativa autonómica más relevante:

Decreto 87/1999 y 198/1999 regulan el Reglamento Orgánico y Funcional de la Conselleria de Sanidad.

– Decreto 216/1999, de 9 de noviembre, del Gobierno Valenciano, sobre autorización, reconocimiento de la acreditación y registro de laboratorios en el ámbito de la salud pública.

– Decreto 44/1992, de 16 de marzo, por el que se determinan el procedimiento, sanciones y competencias sancionadoras en relación con las infracciones sanitarias y de higiene.

– Decreto 30/1988, de 7 de marzo, del Consell de la Generalitat Valenciana, por el que se definen y estructuran los Servicios Veterinarios de la Conselleria de Sanidad y Consumo.

– Decreto 133/1993, de 30 de julio, por el que se fija el área de Salud como ámbito territorial de los Servicios Veterinarios de la Conselleria de Sanidad y Consumo.

– Decreto 51/1994, de 7 de marzo, del Gobierno Valenciano, por el que se efectúa la adaptación funcional de los servicios veterinarios de la Conselleria de Sanidad y Consumo.

– Orden de la Conselleria de Sanidad de 6 de junio de 1997, sobre autorización sanitaria de establecimientos alimentarios menores. Modificado por la Orden de 27 de marzo de 2000.

– Orden de 13 de noviembre de 1989 de la Conselleria de Sanidad y Consumo de la sobre manipuladores de alimentos.

La abundante normativa vertical por sectores, impide incluir esta legislación específica.

Objetivos

El plan de seguridad garantiza un elevado nivel de protección de los consumidores en relación con la inocuidad alimentaria.

Para ello se han dispuesto como objetivos específicos:

1. Diseño e implementación de sistemas APPCC en todos los operadores implicados.

2. Optimización de los sistemas de control oficial (agentes oficiales de control, laboratorios de apoyo analítico).

3. Implicación del sector consumidor.

Líneas de actuación

1. Desarrollo de estrategias de instrumentación del sistema de análisis de peligros y de puntos de control críticos (APPCC) entre los establecimientos alimentarios.

El sistema APPCC ha demostrado ser un sistema científico, racional, con un enfoque sistemático y preventivo para identificar, evaluar y controlar los peligros relevantes encontrados durante la preparación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación y puesta a la venta o suministro al consumidor final de los productos alimenticios. Por

seues característiques preventives resulta el sistema amb l'enfocament més assequible i econòmic.

El pla per a instrumentalitzar el sistema ha de preveure la situació actual de partida, la sensibilització, motivació i difusió del sistema entre els responsables de la seua implantació, els terminis raonables, amb la inclusió dels aspectes en què la flexibilitat respecte a l'aplicació del sistema és raonable, els aspectes reglamentaris i el control oficial sobre el particular.

2. Enfortiment dels serveis de control oficial.

– Adequar el nombre i distribució dels agents encarregats del control oficial a les necessitats. Tenir en compte els canvis constants que succeeixen en l'activitat objecte de control, que suposen dotar de procediments capaços, ràpids i flexibles d'adaptació.

– Normalitzar les activitats de control oficial amb l'elaboració de procediments normalitzats i instruccions de treball que integren un manual de l'inspector.

– Introducció de noves formes d'inspecció basades en tècniques d'auditoria.

– Englobar l'activitat d'autocontrol en els establiments com a objectiu fonamental del control oficial.

– Programes de formació contínua i sessions internes d'homologació de criteris.

– Procediments de supervisió de l'activitat de control oficial.

3. Informació i formació del consumidor

– Informació, en particular per a poder orientar amb encert la seua elecció de compra.

– Formació que incloua els perills rellevants, tècniques d'emmagatzematge i preparació culinària, que asseguren un aliment saludable.

Aigües de consum públic

Introducció

Una de les finalitats del Pla de Seguretat Alimentària és garantir la seguretat i innocuïtat de les aigües de consum, les quals s'entenen com les aigües potables destinades directament al consum humà, així com les aigües utilitzades en la indústria alimentària per a fins de fabricació, tractament, conservació o comercialització de productes o substàncies destinades al consum i que afecten la salubritat del producte alimentari final.

L'aigua constitueix un aliment essencial, ja que és indispensable per a la vida. Intervé en la nostra alimentació i en la preparació d'aliments i pot ser un vehicle de contaminació tant biòtica com abiòtica.

Aquest tipus de contaminacions pot donar lloc a malalties infeccioses d'origen hídric, així com a problemes de salut relacionats amb l'acumulació d'elements tòxics.

Actualment, la variació, en la seua major part, de l'origen de les aigües destinades al consum públic fa que s'incrementen les causes de la contaminació de l'aigua passant de l'ocupació de les aigües de font i aquífers a una utilització cada vegada més intensa de les aigües superficials, que pot ser més massiva, més variada, i més perjudicial.

Sovint la contaminació de l'aigua està lligada a l'eliminació periòdica de rebuïjos industrials, agrícoles i domèstics, cosa que s'agreuja amb la contaminació ocasional deguda als abocaments intermitents.

Això fa necessari establir actuacions dirigides a eliminar l'origen de la contaminació, i a controlar eficaçment les fases de captació, tractament, i distribució de l'aigua amb la finalitat de garantir la seua innocuïtat.

Marc legal

L'àmbit de les actuacions i les bases legals en les quals se sustenten les actuacions són:

1. Normativa estatal o de la Unió Europea més rellevant:

– Reial Decret 1138/1990, de 14 de setembre, que aprova la reglamentació tècnica i sanitària per a l'abastament i control de qualitat de les aigües potables de consum públic.

seues característiques preventivas resulta el sistema con el enfoque más asequible y económico.

El plan para instrumentalizar el sistema debe contemplar la situación actual de partida, la sensibilización, motivación y difusión del sistema entre los responsables de su implantación, los plazos razonables, incluyendo los aspectos donde la flexibilidad respecto a la aplicación del sistema es razonable, los aspectos reglamentarios y el control oficial sobre el particular.

2. Fortalecimiento de los servicios de control oficial.

– Adequar el número y distribución de los agentes encargados del control oficial a las necesidades. Tener en cuenta los cambios constantes que acontecen en la actividad objeto de control, que suponen dotar de procedimientos capaces, rápidos y flexibles de adaptación.

– Normalizar las actividades de control oficial con la elaboración de procedimientos normalizados e instrucciones de trabajo que integren un manual del inspector.

– Introducción de nuevas formas de inspección basadas en técnicas de auditoria.

– Englobar la actividad de autocontrol en los establecimientos como objetivo fundamental del control oficial.

– Programas de formación continua y sesiones internas de homologación de criterios.

– Procedimientos de supervisión de la actividad de control oficial.

3. Información y formación del consumidor

– Información, en particular para poder orientar con acierto su elección de compra.

– Formación que incluya los peligros relevantes, técnicas de almacenamiento y preparación culinaria, que aseguran un alimento saludable

Aguas de consumo público

Introducción

Una de las finalidades del Plan de Seguridad Alimentaria es garantizar la seguridad e inocuidad de las aguas de consumo, entendiéndose como tales las aguas potables destinadas directamente al consumo humano, así como las aguas utilizadas en la industria alimentaria para fines de fabricación, tratamiento, conservación o comercialización de productos o sustancias destinadas al consumo y que afecten a la salubridad del producto alimenticio final.

El agua constituye un alimento esencial, puesto que es indispensable para la vida. Interviene en nuestra alimentación y en la preparación de alimentos pudiendo ser un vehículo de contaminación tanto biótica como abiótica.

Este tipo de contaminaciones puede dar lugar a enfermedades infecciosas de origen hídrico, así como a problemas de salud relacionados con el acumulo de elementos tóxicos.

Actualmente al estar variando en su mayor parte el origen de las aguas destinadas al consumo público hace que se incrementen las causas de la contaminación del agua pasando del empleo de las aguas de manantial y aquífers a una utilización cada vez más intensa de las aguas superficiales, pudiendo ser más masiva, más variada, y más perjudicial.

Con frecuencia la contaminación del agua está ligada a la eliminación periódica de desechos industriales, agrícolas y domésticos lo que se agrava con la contaminación ocasional debida a los vertidos intermitentes.

Ello hace necesario establecer actuaciones dirigidas a eliminar el origen de la contaminación, y a controlar eficazmente las fases de captación, tratamiento, y distribución del agua con la finalidad de garantizar su inocuidad.

Marco legal

El ámbito de las actuaciones y las bases legales en las que se sustentan dichas actuaciones son:

1. Normativa Estatal o de la Unión Europea más relevante:

– Real Decreto 1138/1990, de 14 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para el abastecimiento y control de calidad de las aguas potables de consumo público.

– Ordre d'11 de maig de 1988, Ordre de 30 de novembre de 1994 i Ordre de 15 d'octubre de 1990, del Ministeri d'Obres Públiques i Urbanisme per què s'estableixen les característiques bàsiques de qualitat que han de mantenir-se en els corrents superficials destinats a la producció d'aigua potable.

– Ordre de 27 de juliol de 1983, per la qual s'estableixen mètodes oficials d'anàlisis microbiològiques d'aigües potables de consum públic.

– Ordre d'1 de juliol de 1987, per la qual s'estableixen mètodes oficials d'anàlisi fisicoquímica d'aigües potables de consum públic.

– Resolució de 23 d'abril de 1984, de la Subsecretaria del Ministeri de Sanitat i Consum, per la qual s'aprova la llista positiva d'additius i coadjuvants tecnològics autoritzats per a tractaments de les aigües potables de consum públic.

– Reial Decret 1712/1991, de 29 de novembre, que regula el Registre General Sanitari d'Aliments.

– Directiva 98/83/CE i Projecte de Reial Decret que estableix els requisits sanitaris de la qualitat de les aigües de consum humà i les zones d'abastament.

2. Normativa autonòmica més rellevant:

– Decret 90/1999, que aprova el Reglament Orgànic i Funcional de la Conselleria de Medi Ambient, i Ordre de 3 de març del 2000, que el desplega.

– Decrets 87/1999 i 198/1999, que regulen el Reglament Orgànic i Funcional de la Conselleria de Sanitat.

– Decret 111/1992, de 6 de juliol, del Govern Valencià, que desplega el Reial Decret 1138/1990, quant a excepcions a les concentracions màximes admissibles de les aigües potables.

– Ordre de 16 de novembre de 1992, de la Conselleria de Medi Ambient, per la qual s'amplia la Comissió de Control per a la Qualitat de l'Aigua potable de la Comunitat Valenciana.

– Ordre de 25 de juny de 1986, de la Conselleria de Sanitat i Consum, per la qual es fixen les condicions sanitàries per al subministrament d'aigües potables de consum públic mitjançant contenidors mòbils.

– Ordre de 27 de març del 2000, de la Conselleria de Sanitat, per la qual es regula la tramitació de les sol·licituds d'autorització sanitària prèvia a la inscripció d'indústries i establiments alimentaris en el Registre General Sanitari d'Aliments, i es fixa la documentació preceptiva que ha d'acompanyar-se a la sol·licitud.

Objectius

Els objectius que s'aborden en aquesta àrea prioritària d'actuació són:

1. Subministrar aigua potable a través dels abastaments destinats directament al consum o bé mitjançant contenidors mòbils.

2. Garantir que l'aigua en les indústries o establiments alimentaris compleix les característiques de potabilitat exigides.

3. Agilitar al màxim les actuacions en cas d'alertes i emergències.

4. Fomentar la implantació en les empreses proveïdores o distribuïdores del sistema d'autocontrol, assumint les seues responsabilitats en la garantia de la salubritat de l'aigua de consum.

Línies d'actuació

La consecució dels objectius previstos en l'apartat anterior es fa a través de les línies d'actuació següents:

1. Control d'instal·lacions i qualitat de l'aigua en:

– Captacions

– Xarxes de distribució

– Depòsits i contenidors mòbils.

– Aixeta

Incrementar les mesures encaminades a obtenir abastaments alternatius en cas d'impossibilitat de subministrament d'aigua potable.

Aconseguir l'autorització sanitària de la totalitat d'abastaments o captacions o xarxes de distribució.

2. Control i vigilància

– Orden de 11 de mayo de 1988, Orden de 30 de noviembre de 1994 y Orden de 15 de octubre de 1990, del Ministerio de Obras Públicas y Urbanismo por las que se establecen las características básicas de calidad que deben mantenerse en las corrientes superficiales destinadas a la producción de agua potable.

– Orden de 27 de julio de 1983 por la que se establecen métodos oficiales de análisis microbiológicos de aguas potables de consumo público.

– Orden de 1 de julio de 1987 por la que se establecen métodos oficiales de análisis fisico-químico de aguas potables de consumo público.

– Resolución de 23 de abril de 1984, de la Subsecretaria del Ministerio de Sanidad y Consumo, por la que se aprueba la lista positiva de aditivos y coadyuvantes tecnológicos autorizados para tratamientos de las aguas potables de consumo público.

– Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre por el que se regula el Registro General Sanitario de Alimentos.

– Directiva 98/83/CE y Proyecto de Real Decreto por el que se establecen los requisitos sanitarios de la calidad de las aguas de consumo humano y las zonas de abastecimiento.

2. Normativa autonómica más relevante:

Decreto 90/1999 por el que se aprueba el Reglamento Orgánico y Funcional de la Conselleria de Medio Ambiente, y la Orden de 3 de marzo de 2000, que lo desarrolla.

Decretos 87/1999 y 198/1999 que regulan el Reglamento Orgánico y Funcional de la Conselleria de Sanidad.

– Decreto 111/1992, de 6 de julio del Gobierno Valenciano, por el que se desarrolla el Real Decreto 1138/1990, en lo relativo a excepciones a las concentraciones máximas admisibles de las aguas potables.

– Orden de 16 de noviembre de 1992 de la Conselleria de Medio Ambiente, por la que se amplía la Comisión de Control para la Calidad del Agua potable de la Comunidad Valenciana.

– Orden de 25 de junio de 1986, de la Conselleria de Sanidad y Consumo, por la que se fijan las condiciones sanitarias para el suministro de aguas potables de consumo público mediante contenedores móviles.

– Orden de 27 de marzo de 2000, de la Conselleria de Sanidad, por la que se regula la tramitación de las solicitudes de autorización sanitaria previa a la inscripción de industrias y establecimientos alimentarios en el Registro General Sanitario de Alimentos, y se fija la documentación preceptiva que debe acompañarse a la solicitud.

Objetivos

Los objetivos que se abordan en esta área prioritaria de actuación son:

1. Suministrar agua potable a través de los abastecimientos destinados directamente al consumo o bien mediante contenedores móviles.

2. Garantizar que el agua en las industrias y/o establecimientos alimentarios cumple con las características de potabilidad exigidas.

3. Agilizar al máximo las actuaciones en caso de alertas y emergencias.

4. Fomentar la implantación en las empresas proveedoras y/o distribuidoras del sistema de autocontrol, asumiendo sus responsabilidades en la garantía de la salubridad del agua de consumo.

Líneas de actuación

La consecució de los objetivos previstos en el apartado anterior se realiza a través de las siguientes líneas de actuación:

1. Control de instalaciones y calidad del agua en:

– Captaciones

– Redes de distribución

– Depósitos y contenedores móviles.

– Grifo

Incrementar las medidas encaminadas a obtener abastecimientos alternativos en caso de imposibilidad de suministro de agua potable.

Lograr la autorización sanitaria de la totalidad de abastecimientos o captaciones y/o redes de distribución.

2. Control y vigilancia

- Instal·lacions dins de la indústria alimentària.
- Control de la qualitat sanitària de l'aigua.

A través de les autoritzacions sanitàries, exigint les mesures correctores, si és procedent, i seguiment posterior pels serveis d'inspecció

3. Potenciant l'administració autonòmica del SINAC (sistema d'informació nacional d'aigua de consum)

4. Actuacions encaminades a la implantació del sistema d'autocontrol.

IV. Mecanismes d'intervenció

El Pla de Seguretat Alimentària recolza sobre cinc principis bàsics que actuen com a mecanismes d'intervenció, en molts casos de manera simultània, sobre les diferents àrees d'actuació:

- L'autocontrol, o el control permanent que les empreses del sector agroalimentari realitzen sobre els seus sistemes de producció, que garantirà la posada en el mercat de productes segurs, i que converteix els empresaris i la resta d'agents econòmics en els responsables principals de la seguretat alimentària. L'autocontrol estarà basat en els set principis de l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC), atès que el sistema esmentat proporciona una base científica, i un enfocament sistemàtic i preventiu, utilitzat per a la identificació, avaluació i control dels riscos trobats durant la producció, processament, manufactura, emmagatzematge, preparació i ús dels aliments, que garanteix la seua seguretat; i permet la seua aplicació al llarg de tota la cadena alimentària, des del productor fins al consumidor final.

- L'ús de codis de pràctiques correctes, com a instrument valuos que oriente els agents econòmics del sector alimentari en tots els nivells de la cadena alimentària en el compliment de les normes sobre higiene dels productes alimentaris, i de manera especial en les explotacions ramaderes.

- El control oficial és aquell que, efectuat per les administracions competents, té per finalitat comprovar que es compleix la normativa sobre alimentació humana i animal, a fi de prevenir riscos per a la salut pública, la sanitat animal i vegetal, garantint la lleialtat de les transaccions comercials i protegint els interessos dels consumidors, incloent les disposicions que tenen com a objecte la informació dels consumidors.

- La traçabilitat, és un dels principis fonamentals de la seguretat alimentària, que permet que davant de la pèrdua de seguretat de qualsevol producte, s'adopten les mesures necessàries per a evitar el risc als consumidors, mitjançant l'aplicació dels procediments adequats per a la seua retirada del mercat.

- La informació i formació dels consumidors, que comprendrà tant la comunicació sobre la naturalesa dels riscos i les mesures per a controlar-los, informació que oriente amb encert l'elecció de compra dels consumidors i la formació necessària que permeti la prevenció dels riscos que puguin derivar-se del consum dels aliments.

Autocontrol

El Reial Decret 49/1993, de 15 de gener, relatiu als controls veterinaris aplicables en els intercanvis dels productes d'origen animal, estableix l'obligació general per a les empreses alimentàries de garantir, mitjançant un control permanent, que els productes d'origen animal satisfan els requisits exigibles en la normativa que els és pròpia.

El Reial Decret 44/1996, de 19 de gener, que adopta mesures per a garantir la seguretat general dels productes posats a disposició del consumidor, estableix la diferència entre productes segurs i perillosos, imposa l'obligació general per als productors i distribuïdors de comercialitzar únicament productes segurs i imposa als operadors l'adopció de les mesures necessàries per a això, entre les quals es troba: l'adopció de la divisió en lots dels productes alimentaris, efectuar proves de mostratge entre els productes i l'estudi de les reclamacions presentades.

- Instalaciones dentro de la industria alimentaria.
- Control de la calidad sanitaria del agua.

A través de las autorizaciones sanitarias, exigiendo las medidas correctoras, en su caso, y seguimiento posterior por los servicios de inspección

3. Potenciando la administración autonómica del SINAC (sistema de información nacional de agua de consumo)

4. Actuaciones encaminadas a la implantación del sistema de autocontrol.

IV. Mecanismos de intervención

El Plan de Seguridad Alimentaria se apoya en cinco principios básicos que actúan como mecanismos de intervención, en muchos casos de manera simultánea, sobre las diferentes Áreas de Actuación:

- El autocontrol, o el control permanente que las empresas del sector agroalimentario realizan sobre sus propio sistemas de producción, que garantizará la puesta en el mercado de productos seguros, y que convierte a los empresarios y demás agentes económicos en los responsables principales de la seguridad alimentaria. El Autocontrol estará basado en los siete principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), atendiendo a que dicho sistema proporciona una base científica, y un enfoque sistemático y preventivo, utilizado para la identificación, evaluación y control de los riesgos encontrados durante la producción, procesamiento, manufactura, almacenamiento, preparación y uso de los alimentos, que garantiza su seguridad; y permite su aplicación a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde el productor hasta el consumidor final.

- El uso de códigos de prácticas correctas, como instrumento valioso que oriente a los agentes económicos del sector alimentario en todos los niveles de la cadena alimentaria en el cumplimiento de las normas sobre higiene de los productos alimenticios, y de manera especial en las explotaciones ganaderas.

- El control oficial, es aquel que efectuado por las Administraciones competentes tiene por finalidad comprobar que se cumple la normativa sobre alimentación humana y animal, con objeto de prevenir riesgos para la salud pública, la sanidad animal y vegetal, garantizado la lealtad de las transacciones comerciales y protegiendo los intereses de los consumidores, incluyendo las disposiciones que tienen como objeto la información de los consumidores.

- La trazabilidad, es uno de los principios fundamentales de la seguridad alimentaria, que permite que ante la pérdida de seguridad de cualquier producto, se adopten las medidas necesarias para evitar el riesgo a los consumidores, mediante la aplicación de los procedimientos adecuados para su retirada del mercado.

- La información y formación de los consumidores, que comprenderá tanto la comunicación sobre la naturaleza de los riesgos y las medidas para controlarlos, información que oriente con acierto la elección de compra de los consumidores y la formación necesaria que permita la prevención de los riesgos que puedan derivarse del consumo de los alimentos.

Autocontrol

El Real Decreto 49/1993, de 15 de enero, relativo a los controles veterinarios aplicables en los intercambios de los productos de origen animal, establece la obligación general para las empresas alimentarias de garantizar, mediante un control permanente, que los productos de origen animal satisfacen los requisitos exigibles en su propia normativa.

El Real Decreto 44/1996, de 19 de enero, por el que se adoptan medidas para garantizar la seguridad general de los productos puestos a disposición del consumidor, establece la diferencia entre productos seguros y peligrosos, imponiendo la obligación general para los productores y distribuidores de comercializar únicamente productos seguros e imponiendo a los operadores la adopción de las medidas necesarias para ello, entre las que se encuentra: la adopción del loteado de los productos alimenticios, efectuar pruebas de muestreo entre los productos y el estudio de las reclamaciones presentadas.

La Llei 22/1994, de 6 de juliol, de responsabilitat civil pels danys causats per productes defectuosos, estableix que els fabricants i importadors seran responsables, segons el que disposa aquesta llei, dels danys causats pels defectes dels productes que respectivament, fabriquen o importen, i estableix una responsabilitat solidària, amb el pagament d'una quantitat de fins a 10.500.000.000 PTA, quantitat que invita a implantar *motu proprio*, un sistema efectiu de qualitat.

El 27 de febrer de 1996 es va publicar el Reial Decret 2207/1995, que estableix les normes d'higiene relatives als productes alimentaris. Aquesta norma trasllada a l'ordenament jurídic espanyol la Directiva 93/43/CE del consell, de 14 de juny, que estableix les normes generals d'higiene dels productes alimentaris que han de respectar-se en totes les seues fases de preparació, fabricació, transformació, envasament, emmagatzematge, transport, distribució, manipulació i venda o subministrament al consumidor i les modalitats per a la verificació de l'observança de les normes esmentades.

«Les empreses del sector alimentari identificaran qualsevol aspecte de la seua activitat que siga determinant per a garantir la higiene dels aliments i vetllaran perquè es definisquen, es posen en pràctica, es complisquen i s'actualitzen sistemes eficaços de control adequats, d'acord amb els següents principis, en els quals es basa el sistema ARCPC (anàlisi de riscos i control de punts crítics)»

Amb anterioritat a aquesta data, les directives que regulaven monogràficament els diferents productes d'origen animal, van anar introduint l'obligació d'instaurar un autocontrol basat en els principis de l'anàlisi de riscos i control de punts crítics (ara APPCC), i d'aquesta manera les seues transposicions, van introduir aquesta obligació.

Fins a la data, les normes sobre productes no transformats limiten l'autocontrol a una verificació del procediment de les normes d'higiene general, no obstant això, el llibre blanc de la comissió anuncia l'extensió d'aquesta obligació també al sector primari, responsable en diverses ocasions d'alteracions en la innocuïtat dels aliments, amb frases com «de la granja a la taula».

La primera legislació espanyola que obliga el sector a instaurar aquest nou sistema, va ser el Reial Decret 1437/1992, sobre normes sanitàries aplicables a la producció i comercialització dels productes pesquers. En la directiva original es despleguen de manera explícita els principis i procediments per a l'aplicació d'aquest procés, i no s'arriba a transposar aquest apartat. Posteriorment altres normes alimentàries fan referència a l'obligació de la seua aplicació per les empreses implicades:

– Reial Decret 1904/1993, de 29 d'octubre, que estableix les condicions sanitàries de producció i comercialització de productes carnis i d'altres productes d'origen animal.

– Reial Decret 1679/1994, de 22 de juliol, que estableix les condicions sanitàries aplicables a la producció i comercialització de llet crua, llet tractada tèrmicament i productes lactis.

– Reial Decret 1916/1997, de 19 de desembre, que estableix les condicions sanitàries aplicables a la producció i comercialització de carn picada i preparats de carn.

– Reial Decret 618/1998, de 17 d'abril, que aprova la Reglamentació Tècnica Sanitària per a l'elaboració, distribució i comerç de gelats i mescles envasades per a congelar.

– Reial Decret 2452/1998, de 17 de novembre, que aprova la Reglamentació Tècnica Sanitària per a l'elaboració, distribució i comerç de caldos, consoms, sopes i cremes.

L'article 5 de la Llei 10/1998, de 28 de desembre, sobre Mesures Fiscals, de Gestió Administrativa i Financera, i d'Organització de la Generalitat Valenciana, suprimeix el grup IV del quadre de tarifes de l'apartat 1 de l'article 164 de la Llei 12/1997, de 23 de desembre, i s'hi argumenta que «les noves formes de control oficial de productes alimentaris imposen a les mateixes empreses i establiments la realització d'aquest tipus de control».

Finalment, el Reial Decret 202/2000, d'11 de febrer, que estableix les normes relatives als manipuladors d'aliments, per tal de mantenir l'homogeneïtat amb la terminologia adoptada en el marc

La Ley 22/1994, de 6 de julio, de responsabilidad civil por los daños causados por productos defectuosos, establece que los fabricantes e importadores serán responsables, conforme lo dispuesto en esta ley, de los daños causados por los defectos de los productos que respectivamente, fabriquen o importen, estableciendo una responsabilidad solidaria, con el pago de una cantidad de hasta 10.500.000.000 PTA., cantidad que invita a implantar de *motu proprio*, un sistema efectivo de calidad.

El 27 de febrero de 1996 se publicó el Real Decreto 2207/1995, por el que se establecen las Normas de Higiene relativas a los Productos Alimenticios. Esta norma transpone al ordenamiento jurídico español la Directiva 93/43/CE del consejo de 14 de junio, por el que se establece las normas generales de higiene de los productos alimenticios que deben respetarse en todas sus fases de preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación y venta o suministro al consumidor y las modalidades para la verificación de la observancia de dichas normas.

«Las empresas del sector alimentario identificarán cualquier aspecto de su actividad que sea determinante para garantizar la higiene de los alimentos y velarán por que se definan, se pongan en práctica, se cumplan y se actualicen sistemas eficaces de control adecuados, de acuerdo con los siguientes principios, en los que se basa el sistema ARCPC (análisis de riesgos y control de puntos críticos)»

Con anterioridad a esta fecha, las distintas directivas que regulaban monográficamente los distintos productos de origen animal, fueron introduciendo la obligación de instaurar un autocontrol basado en los principios del análisis de riesgos y control de puntos críticos (ahora APPCC), y de esta manera sus transposiciones, introdujeron esta obligación.

Hasta la fecha, las normas sobre productos no transformados limitan el autocontrol a una verificación del procedimiento de las normas de higiene general, no obstante el libro blanco de la comisión, anuncia la extensión de esta obligación también al sector primario, responsable en varias ocasiones de alteraciones en la inocuidad de los alimentos, con frases como «de la granja a la mesa».

La primera legislación española que obliga al sector a instaurar este nuevo sistema, fue el Real Decreto 1437/92, sobre normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros. En la directiva original se desarrollan de manera explícita los principios y procedimientos para la aplicación de este proceso, no llegándose a transponer este apartado. Posteriormente otras normas alimentarias hacen referencia a la obligación de su aplicación por las empresas implicadas:

– Real Decreto 1904/1993, de 29 de octubre, por el que se establece las condiciones sanitarias de producción y comercialización de productos cárnicos y de otros productos de origen animal.

– Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establecen las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

– Real Decreto 1916/1997, de 19 de diciembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carne picada y preparados de carne.

– Real Decreto 618/1998, de 17 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, distribución y comercio de helados y mezclas envasadas para congelar.

– Real Decreto 2452/1998, de 17 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, distribución y comercio de caldos, consoms, sopes y cremas.

La Ley 10/1998, de 28 de diciembre, sobre Medidas Fiscales, de Gestión administrativa y financiera, y de organización de la Generalitat Valenciana, en su artículo 5º, suprime el grupo IV del cuadro de tarifas del apartado 1º del artículo 164 de la Ley 12/1997, de 23 de diciembre, argumentándose que «las nuevas formas de control oficial de productos alimentarios imponen a las propias empresas y establecimientos la realización de este tipo de control».

Por último, el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, en orden a mantener la homogeneidad con la terminología

internacional al si de la Comissió del Codex Alimentarius, per a expressar correctament el contingut del sistema d'autocontrol, substitueix la terminologia ARPCPC per la d'APPCC (anàlisi de perills i punts de control crític).

L'administració sanitària integra dins del control oficial dels aliments la valoració de la conformitat i efectivitat dels sistemes emprats per les empreses per al seu autocontrol. Les característiques especials de certs establiments alimentaris haurà de tenir-se en compte, a fi d'introduir cert grau de flexibilitat respecte al sistema, sense que açò supose renunciar a l'objectiu de la innocuïtat dels aliments.

El sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC)

El sistema APPCC es basa en l'aplicació dels següents set principis reflectits en el Codex:

Principi 1: Realitzar una anàlisi de perills sanitaris.

Principi 2: Determinar els punts crítics de control (PCC).

Principi 3: Establir el/s límit/s crític/s.

Principi 4: Establir un sistema de vigilància, del control del PCC.

Principi 5: Establir la mesura correctora que cal prendre quan la vigilància indica que un PCC determinat no està sota control.

Principi 6: Establir procediments de verificació per a confirmar que el sistema APPCC està funcionant eficaçment.

Principi 7: Establir un sistema de documentació sobre tots els procediments i els registres apropiats per a aquests principis i la seua aplicació.

Per a la correcta implantació del sistema és necessari comptar amb uns requisits previs que el sustenten. La base d'aquests ciments la constituïria la decisió gerencial d'abordar una verdadera política d'innocuïtat, amb les implicacions que aquesta tindrà en termes d'assegurar els recursos, el personal i els canvis que siga necessari introduir per a l'adopció del sistema. Sobre la base anterior s'assenen les bones pràctiques de fabricació (GMP) i els procediments operacionals de neteja i desinfecció (SSOP), que es consideren essencials per al bon funcionament del pla APPCC. La importància d'aquests requisits previs per a aplicar amb èxit el sistema ha fet que tant la Unió Europea mitjançant la Directiva 93/43, com els EUA (9/CFR/146) establisquen requeriments d'aquest tipus.

Les GMP, enteses com els processos i procediments que controlen les condicions operacionals dins d'un establiment tendents a facilitar la producció d'aliments innocus, inclouen procediments relatius a:

- Maneig d'instal·lacions
- Manteniment dels equips
- Formació i higiene del personal
- Control de plagues
- Proveïdors, etc.

Els SSOP són part integrant de les GMP, però requereixen un tractament per separat i un programa ben documentat i aplicat.

L'aplicació dels principis de l'APPCC, suposa les tasques següents:

- Reunir l'equip d'APPCC

El disseny del sistema necessita comptar amb els coneixements i experiència adequats per a un producte concret. L'ideal seria comptar amb un equip propi multidisciplinari per a açò. Quan la idoneïtat no està disponible, caldrà obtenir assessorament expert d'altres fonts.

- Definir l'àmbit d'estudi i l'abast

S'ha d'identificar l'àmbit de l'estudi, amb l'activitat concreta desenvolupada en un lloc concret, i l'abast del pla APPCC. L'abast ha de descriure quin segment de la cadena alimentària està involucrat i les classes de perills generals que s'han d'abastar (per exemple, si cobreix tota classe de perills o només classes seleccionades).

- Descriure el producte

S'ha de fer una descripció completa del producte, inclouent informació important per a la innocuïtat com ara: composició,

adoptada en el marco internacional en el seno de la Comisión del Codex Alimentarius, para expresar correctamente el contenido del sistema de autocontrol, sustituye la terminología ARPCPC por la de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico).

La administración sanitaria integra dentro del control oficial de los alimentos, la valoración de la conformidad y efectividad de los sistemas empleados por las empresas para su autocontrol. Las características especiales de ciertos establecimientos alimentarios deberá tenerse en cuenta, con el fin de introducir cierto grado de flexibilidad respecto al sistema, sin que esto suponga renunciar al objetivo de la inocuidad de los alimentos.

El sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)

El sistema APPCC se basa en la aplicación de los siguientes siete principios reflejados en el Codex:

Principio 1: Realizar un análisis de peligros sanitarios

Principio 2: Determinar los Puntos Críticos de Control (PCCs)

Principio 3: Establecer el(los) límite(s) crítico(s).

Principio 4: Establecer un sistema de vigilancia, del el control del PCC

Principio 5: Establecer la medida correctora a tomar cuando la vigilancia indica que un PCC determinado no está bajo control.

Principio 6: Establecer procedimientos de verificación para confirmar que el sistema APPCC está funcionando eficazmente.

Principio 7: Establecer un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación

Para la correcta implantación del sistema es necesario contar con unos requisitos previos que lo sustenten. La base de estos cimientos lo constituiría la decisión gerencial de abordar una verdadera política de inocuidad, con las implicaciones que ésta tendrá en términos de asegurar los recursos, el personal y los cambios que sea necesario introducir para la adopción del sistema. Sobre la base anterior se asientan las Buenas Practicas de fabricación (GMP) y los procedimientos operacionales de limpieza y desinfección (SSOPs), que se consideran esenciales para el buen funcionamiento del plan APPCC. La importancia de estos requisitos previos para aplicar con éxito el sistema ha llevado a que tanto en la Unión Europea mediante la directiva 93/43, como los EE.UU (9/CFR/146) establezcan requerimientos de este tipo.

Las GMP, entendidas como los procesos y procedimientos que controlan las condiciones operacionales dentro de un establecimiento tendientes a facilitar la producción de alimentos inocuos. Incluyen procedimientos relativos a:

- Manejo de instalaciones
- Mantenimiento de los equipos
- Formación e higiene del personal
- Control de plagas
- Proveedores, etc.

Los SSOPs, son parte integrante de las GMP, pero requieren un tratamiento por separado y de un programa bien documentado y aplicado.

La aplicación de los principios del APPCC, supone las siguientes tareas:

- Reunir el equipo de APPCC

El diseño del sistema necesita contar con los conocimientos y experiencia adecuadas para un producto concreto. Lo ideal sería contar con un equipo propio multidisciplinar para esto. Cuando dicha idoneidad no está disponible, deberá obtenerse asesoramiento experto de otras fuentes.

- Definir el ámbito de estudio y el alcance.

Se debe identificar el ámbito del estudio, con la actividad concreta desarrollada en un lugar concreto, y el alcance del plan APPCC. El alcance debe describir qué segmento de la cadena alimenticia está involucrado y las clases de peligros generales a abarcar (por ejemplo, si cubre toda clase de peligros o sólo clases seleccionadas).

- Describir el producto

Se debe hacer una descripción completa del producto, incluyendo información importante para la inocuidad como: composición,

estructura fisicoquímica (incloent A_w , pH, etc.), tractaments antimicrobians/esterilitzants (tractament amb calor, congelació, salmora, fumats, etc.) envasament, embalatge, durabilitat i condicions d'emmagatzematge i mètode de distribució.

– Identificar l'ús proposat

S'han d'identificar els usos que l'usuari final o el consumidor esperen donar al producte. En casos específics, han de considerar-se els grups de població vulnerable a què va especialment dirigit, per exemple xiquets de poca edat, ancians, població institucionalitzada, malalts i immunodeprimits.

– Preparar un diagrama de flux

El diagrama de flux ha de ser preparat per l'equip APPCC. Aquest diagrama ha d'abraçar tots els passos del procés i validar-se efectivament en la planta.

– Enumerar tots els perills rellevants associats amb cada etapa

Fer una anàlisi de perills, i considerar totes les mesures per a controlar els perills identificats. Per a això resulta útil l'ocupació de tècniques de generació d'idees com la pluja d'idees. En realitzar una anàlisi de perills, hauran d'incloure's, sempre que siga possible, els factors següents:

La probabilitat que sorgisquen perills i la gravetat dels seus efectes perjudicials per a la salut;

La supervivència o proliferació dels microorganismes involucrats;

La producció o persistència de toxines, substàncies químiques o agents físics en els aliments.

Aleshores, l'equip haurà de determinar quines mesures de control, si n'hi ha, poden aplicar-se en relació amb cada perill.

– Determinació dels punts crítics de control (PCC).

S'entén com a PCC, la fase, punt, o procediment en què pot aplicar-se un control i que resulta essencial per a prevenir o eliminar un perill relacionat amb la innocuïtat dels aliments o per a reduir-lo a un nivell acceptable.

– Establiment de límits crítics per a cada PCC

Per a cada punt crític de control, hauran d'especificar-se i validar-se, si és possible, límits crítics. En determinats casos, per a una determinada fase, s'elaborarà més d'un límit crític. Entre els criteris aplicats solen figurar els mesuraments de temperatura, temps, nivell d'humitat, pH, A_w , i clor disponible, així com paràmetres sensorials com l'aspecte i la textura.

– Establiment d'un sistema de vigilància per a cada PCC

La vigilància és el mesurament o observació programats d'un PCC en relació amb els seus límits crítics. Ha d'incloure respostes a les qüestions: qui controla?, com ho fa?, quan es fa?, amb quina freqüència? Mitjançant els procediments de vigilància haurà de poder-se detectar una pèrdua de control en el PCC. A més, la vigilància ha de proporcionar aquesta informació a temps per a fer correccions que permeten assegurar el control del procés, i impedir que s'infringisquen els límits crítics. Quan siga possible, els processos hauran de corregir-se quan els resultats de la vigilància indiquen una tendència a la pèrdua de control en un PCC, i les correccions hauran d'efectuar-se abans que ocorrega una desviació. Les dades obtingudes gràcies a la vigilància hauran de ser avaluades per una persona designada que tinga els coneixements i la competència necessària per a aplicar mesures correctives, quan procedisca. Si la vigilància no és contínua, el seu grau o freqüència hauran de ser suficients per a garantir que el PCC estiga controlat. La majoria dels procediments de vigilància dels PCC hauran d'efectuar-se amb rapidesa perquè es referiran a processos continus i no hi haurà temps per a assajos analítics prolongats. Tots els registres i documents relacionats amb la vigilància dels PCC hauran de ser firmats per la persona o persones que efectuen la vigilància, junt amb el responsable de l'empresa encarregat de la revisió.

– Establiment de mesures correctives

A fi d'afrontar les desviacions que puguen produir-se, hauran de formular-se mesures correctives específiques per a cada PCC del Sistema d'APPCC.

Aquestes mesures hauran d'actuar sobre el procés (assegurant que el PCC torna a estar controlat), sobre el producte (quina és la

estructura físico/química (incluyendo A_w , pH, etc.), tratamientos antimicrobianos/esterilizantes (tratamiento con calor, congelación, salmuera, ahumado, etc.) envasado, embalado, durabilidad y condiciones de almacenamiento y método de distribución.

– Identificar el uso propuesto

Deben de identificarse los usos que el usuario final o el consumidor esperan dar al producto. En casos específicos, deben considerarse los grupos de población vulnerable al que va especialmente dirigido por ejemplo, niños de corta edad, ancianos, población institucionalizada, enfermos e inmunodeprimidos.

– Preparar un diagrama de flujo

El diagrama de flujo debe ser preparado por el equipo APPCC. Este diagrama debe abarcar todos los pasos del proceso y validarse efectivamente en la planta.

– Enumerar todos los peligros relevantes asociados con cada etapa

Hacer un análisis de peligros, y considerar todas las medidas para controlar los peligros identificados. Para ello resulta útil el empleo de técnicas de generación de ideas como la Tormenta de ideas. Al realizar un análisis de peligros, deberán incluirse, siempre que sea posible, los siguientes factores:

La probabilidad de que surjan peligros y la gravedad de sus efectos perjudiciales para la salud;

La supervivencia o proliferación de los microorganismos involucrados;

La producción o persistencia de toxinas, sustancias químicas o agentes físicos en los alimentos.

El equipo tendrá entonces que determinar qué medidas de control, si las hay, pueden aplicarse en relación con cada peligro.

– Determinación de los puntos críticos de control (PCC).

Se entiende como PCC, la fase, punto, o procedimiento en el que puede aplicarse un control y que resulta esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

– Establecimiento de límites críticos para cada PCC

Para cada punto crítico de control, deberán especificarse y validarse, si es posible, límites críticos. En determinados casos, para una determinada fase, se elaborará más de un límite crítico. Entre los criterios aplicados suelen figurar las mediciones de temperatura, tiempo, nivel de humedad, pH, A_w , y cloro disponible, así como parámetros sensoriales como el aspecto y la textura.

– Establecimiento de un sistema de vigilancia para cada PCC

La vigilancia es la medición u observación programadas de un PCC en relación con sus límites críticos. Debe incluir respuestas a las siguientes cuestiones ¿quién controla?, ¿Cómo lo hace?, ¿Cuándo se hace?, ¿Con qué frecuencia?. Mediante los procedimientos de vigilancia deberá poderse detectar una pérdida de control en el PCC. Además, la vigilancia debe proporcionar esta información a tiempo como para hacer correcciones que permitan asegurar el control del proceso, e impedir que se infrinjan los límites críticos. Cuando sea posible, los procesos deberán corregirse cuando los resultados de la vigilancia indiquen una tendencia a la pérdida de control en un PCC, y las correcciones deberán efectuarse antes de que ocurra una desviación. Los datos obtenidos gracias a la vigilancia deberán ser evaluados por una persona designada que tenga los conocimientos y la competencia necesaria para aplicar medidas correctivas, cuando proceda. Si la vigilancia no es continua, su grado o frecuencia deberán ser suficientes como para garantizar que el PCC esté controlado. La mayoría de los procedimientos de vigilancia de los PCC deberán efectuarse con rapidez porque se referirán a procesos continuos y no habrá tiempo para ensayos analíticos prolongados. Todos los registros y documentos relacionados con la vigilancia de los PCC deberán ser firmados por la persona o personas que efectúan la vigilancia, junto con el responsable de la empresa encargados de la revisión.

– Establecimiento de medidas correctivas

Con el fin de hacer frente a las desviaciones que puedan producirse, deberán formularse medidas correctivas específicas para cada PCC del Sistema de APPCC.

Estas medidas deberán actuar sobre el proceso (asegurando que el PCC vuelve a estar controlado), sobre el producto (cual es el des-

destinació del producte no conforme) i tenir-se en compte per a la fase de revisió del sistema. Els procediments relatius a les desviacions i l'eliminació dels productes hauran de documentar-se en els registres oportuns.

– Establiment de procediments de comprovació

Hauran d'establir-se procediments de comprovació per a determinar si el sistema funciona eficaçment. Podran utilitzar-se mètodes, procediments i assajos de comprovació i verificació, inclosos el mostreig aleatori i l'anàlisi. La freqüència de les comprovacions haurà de ser suficient per a confirmar que el Sistema d'APPCC està funcionant eficaçment. Entre les activitats de comprovació poden esmentar-se, a tall d'exemple, les següents:

Examen del Sistema APPCC i dels seus registres;

Examen de les desviacions i els sistemes d'eliminació del producte;

Confirmació que els PCC continuen estant controlats;

Quan siga possible, les activitats de validació hauran d'incloure mesures que confirmen l'eficàcia de tots els elements del pla.

– Establiment d'un sistema de documentació

Per a aplicar un sistema APPCC és fonamental comptar amb un sistema de registre eficaç i precís. Hauran de documentar-se els procediments del sistema. L'estructura de la documentació i registres haurà d'ajustar-se a la naturalesa i magnitud de les operacions.

Beneficis

L'APPCC es defineix com un sistema amb base científica, racional i amb un enfocament sistemàtic i preventiu, utilitzat per a la identificació, avaluació i control dels riscos trobats durant la producció, processament, manufactura, emmagatzematge, preparació i ús dels aliments, per a garantir que l'aliment és segur en consumir-lo (per exemple, que no presenta un risc inacceptable per a la salut).

Amb el sistema APPCC, el control d'aliments s'integra en el disseny del procés productiu, a diferència del sistema actual que consisteix a examinar el producte final. Per això, el sistema APPCC proporciona un enfocament preventiu i, per tant, econòmic per a la protecció dels aliments.

En 1993, el Codi de la Comissió Alimentària de l'OMS va abonar aquest sistema, considerant-lo com l'enfocament més econòmic dissenyat fins a la data per a assegurar la protecció dels aliments. L'experiència obtinguda en alguns països indica que l'aplicació del sistema APPCC porta a una prevenció més eficient de les malalties d'origen alimentari.

El sistema APPCC es pot aplicar al llarg de tota la cadena alimentària, des del productor primari fins al consumidor final.

La seua instrumentació ha de ser guiada per les evidències científiques que hi ha risc per a la salut humana.

Perquè el sistema tinga èxit requereix una voluntat expressa, un compromís total per part de la gerència, administradors, treballadors i, per descomptat, del control oficial.

Requereix també un enfocament multidisciplinari. Aquest enfocament ha d'incloure, quan siga apropiat, experiència en agronomia, ciències i medicina veterinària, producció, microbiologia, salut pública, tecnologia dels aliments, salut ambiental, química i enginyeria, d'acord amb l'estudi particular a efectuar.

Els coneixements i avantatges que proporciona el sistema de l'APPCC poden ser aplicats de diverses formes:

– El sistema APPCC és un sistema utilitzat generalment com a mètode de protecció d'aliments en la producció, processament, manufactura, emmagatzematge i preparació.

– El sistema APPCC facilita un control oficial efectiu i responsable dels aliments. Permet una inspecció més eficient de les operacions implicades en el processament dels aliments, ja que fa que el paper dels inspectors se centre en l'avaluació del pla de l'APPCC i en la confirmació que el seu disseny és apropiat i que opera de manera efectiva.

– El concepte d'APPCC pot ser utilitzat, a més a més, per a estudiar les pràctiques de preparació d'aliments i identificar i avalu-

tino del producte no conforme) y tenerse en cuenta para la fase de revisión del sistema. Los procedimientos relativos a las desviaciones y la eliminación de los productos deberán documentarse en los registros oportunos.

– Establecimiento de procedimientos de comprobación

Deberán establecerse procedimientos de comprobación. Para determinar si el Sistema funciona eficazmente. Podrán utilizarse métodos, procedimientos y ensayos de comprobación y verificación, incluidos el muestreo aleatorio y el análisis. La frecuencia de las comprobaciones deberá ser suficiente para confirmar que el Sistema de APPCC está funcionando eficazmente. Entre las actividades de comprobación pueden citarse, a título de ejemplo, las siguientes:

Examen del Sistema APPCC y de sus registros;

Examen de las desviaciones y los sistemas de eliminación del producto;

Confirmación de que los PCC siguen estando controlados;

Cuando sea posible, las actividades de validación deberán incluir medidas que confirmen la eficacia de todos los elementos del plan.

– Establecimiento de un sistema de documentación

Para aplicar un Sistema APPCC es fundamental contar con un sistema de registro eficaz y preciso. Deberán documentarse los procedimientos del Sistema. La estructura de la documentación y registros deberá ajustarse a la naturaleza y magnitud de las operaciones.

Beneficis

El APPCC se define como un sistema con base científica, racional y con un enfoque sistemático y preventivo, utilizado para la identificación, evaluación y control de los riesgos encontrados durante la producción, procesamiento, manufactura, almacenamiento, preparación y uso de los alimentos, para garantizar que el alimento es seguro al consumirlo (p.e. no presenta un riesgo inaceptable para la salud).

Con el sistema APPCC, el control de alimentos se integra en el diseño del proceso productivo, a diferencia del sistema actual que consiste en examinar el producto final. Por lo tanto, el sistema APPCC proporciona un enfoque preventivo y por lo tanto económico para la protección de los alimentos.

En 1993, el Código de la Comisión Alimentaria de la OMS respaldó este sistema, considerándolo como el enfoque más económico diseñado hasta la fecha para asegurar la protección de los alimentos. La experiencia obtenida en algunos países indica que la aplicación del sistema APPCC lleva a una prevención más eficiente de las enfermedades de origen alimenticio.

El sistema APPCC se puede aplicar a lo largo de toda la cadena alimenticia, desde el productor primario hasta el consumidor final.

Su instrumentación debe ser guiada por las evidencias científicas de que existe riesgo para la salud humana.

Para que el sistema sea exitoso requiere de una voluntad expresa, un compromiso total por parte de la gerencia, administradores, trabajadores y por supuesto del control oficial.

Requiere también de un enfoque multidisciplinario. Este enfoque debe incluir, cuando sea apropiado, experiencia en agronomía, ciencias y medicina veterinaria, producción, microbiología, salud pública, tecnología de los alimentos, salud ambiental, química e ingeniería, de acuerdo al estudio particular a efectuar.

Los conocimientos y ventajas que proporciona el sistema del APPCC pueden ser aplicados de varias formas:

– El sistema APPCC es un sistema utilizado generalmente como método de protección de alimentos en la producción, procesamiento, manufactura, almacenamiento y preparación de ellos.

– El sistema APPCC facilita un control oficial efectivo y responsable de los alimentos. Permite una inspección más eficiente de las operaciones envueltas en el procesamiento de los alimentos, ya que hace que el papel de los inspectores se centre en la evaluación del plan del APPCC y en la confirmación de que su diseño es apropiado y que opera en forma efectiva.

– El concepto de APPCC puede ser utilizado además, para estudiar las prácticas de preparación de alimentos, e identificar y eva-

luar els comportaments de risc en aquests processos. Aquest coneixement hauria de ser l'enfocament principal en els cursos d'educació per a la salut alimentària i programes de formació del personal.

– El concepte d'APPCC pot també ser utilitzat per l'administració per a identificar aquells problemes al llarg de la cadena d'aliments que siguin de major risc per a la salut pública. Açò permetrà prioritzar les intervencions en el procés.

Els beneficis addicionals del sistema, poden ser resumits com segueix:

– El sistema APPCC supera moltes de les limitacions dels enfocaments tradicionals aplicats al control dels aliments. Aquest sistema tradicional es basa generalment en inspecció «sorpresiva» i en l'examen del producte final, i inclou:

La dificultat de prendre i examinar prou quantitat de mostres per a obtenir una informació, significativa i representativa, d'una forma oportuna (útil), i sense un alt cost del procés analític.

Elevada subjectivitat de l'inspector, amb la confusió en ocasions de l'estètica i la necessitat quant a la seguretat del producte.

Identificació de problemes sense entendre'n les causes.

Valor relatiu a una data i hora concreta, sense retrotraure's a moments anteriors.

– El sistema APPCC permet la identificació de riscos concebibles, raonablement esperats, fins i tot on no s'han experimentat fallades amb anterioritat. És per tant particularment útil en operacions noves.

– El sistema, és prou flexible com per a acomodar canvis introduïts, com ara millores en el disseny dels equips, millores en els procediments d'elaboració i avanços tecnològics relacionats amb el producte

– El sistema APPCC pot ajudar a enfocar/dirigir els recursos cap a les parts més crítiques de l'operació de producció.

– Amb aquest sistema un pot esperar una millora en la relació: a) entre els productors d'aliments i els inspectors, i b) entre els productors i els consumidors.

– El sistema APPCC estableix una base científica sòlida per a demostrar que s'han pres totes les precaucions raonables per a prevenir que algun tipus de risc arribi a afectar els consumidors (valor probatori). D'aquesta forma s'estimula la confiança en la indústria d'aliments i l'estabilitat en el negoci dels aliments.

– La informació recopilada facilita el treball dels inspectors en casos d'auditoria.

– El sistema APPCC és aplicable a tota la cadena d'aliments, des del producte cru fins al producte final, per exemple, cultiu, collita, processament o manufactura, transport i distribució, preparació i consum.

– L'aplicació del sistema pot promoure l'intercanvi internacional augmentant la confiança en la qualitat dels aliments.

– El sistema APPCC pot ser fàcilment integrat en els sistemes de control de qualitat, per exemple, Control Total de Qualitat, ISO 9000, etc.

L'Organització Mundial de la Salut ha reconegut la importància del sistema APPCC per a la prevenció de malalties d'origen alimentari, i ha jugat un paper important en el seu desenvolupament, harmonització i execució.

Codis de pràctiques correctes

Els productes biològics i químics que tanquen els productes alimentaris poden tenir el seu origen en les explotacions tant agrícoles com ramaderes o aquícoles. Alguns d'ells poden implicar riscos per a la salut pública. En els programes de control que es duen a terme es pretén detectar la presència de contaminants o restes de contaminants abans que els aliments arriben al consumidor final. No obstant, és necessari establir programes tendents a prevenir l'entrada en la cadena alimentària de les unitats que continguin contaminants.

L'activitat de la indústria de transformació de productes alimentaris i de la indústria d'alimentació animal està regulada per una normativa que planteja uns principis que emmarquen la seua activitat. Són la responsabilitat dels propis productors i els seus

luar los comportamientos de riesgo en estos procesos, este conocimiento debería ser el enfoque principal en los cursos de educación para la salud alimentaria y programas de formación del personal.

– El concepto de APPCC puede también ser utilizado por la administración para identificar aquellos problemas a lo largo de la cadena de alimentos que sean de mayor riesgo para la salud pública. Esto permitirá priorizar las intervenciones en el proceso.

Los beneficios adicionales del sistema, pueden ser resumidos como sigue:

– El sistema APPCC supera muchas de las limitaciones de los enfoques tradicionales aplicados al control de los alimentos. Este sistema tradicional se basa generalmente en inspección «sorpresiva» y en el examen del producto final, incluyendo:

La dificultad de tomar y examinar suficiente número de muestras para obtener una información, significativa y representativa, de una forma oportuna (útil), y sin un alto coste del proceso analítico.

Elevada subjetividad del inspector, confundiendo en ocasiones lo estético y lo necesario en cuanto a la seguridad del producto

Identificación de problemas sin entender las causas

Valor relativo a una fecha y hora concreta, sin retrotraerse a momentos anteriores.

– El sistema APPCC permite la identificación de riesgos concebibles, razonablemente esperados, aún donde no se han experimentado fallos con anterioridad. Es por lo tanto particularmente útil en operaciones nuevas.

– El sistema, es suficientemente flexible como para acomodar cambios introducidos, tales como mejoras en el diseño de los equipos, mejoras en los procedimientos de elaboración y avances tecnológicos relacionados con el producto

– El sistema APPCC puede ayudar a enfocar/dirigir los recursos hacia las partes más críticas de la operación de producción.

– Con este sistema uno puede esperar una mejora en la relación entre: a) los productores de alimentos y los inspectores, y b) entre los productores y los consumidores.

– El sistema APPCC establece una base científica sòlida para demostrar que se han tomado todas las precauciones razonables para prevenir que algún tipo de riesgo llegue a afectar a los consumidores (Valor probatorio). de esta forma se estimula la confianza en la industria de alimentos y la estabilidad en el negocio de los alimentos.

– La información recopilada facilita el trabajo de los inspectores en casos de auditoria.

– El sistema APPCC es aplicable a toda la cadena de alimentos, desde el producto crudo hasta el producto final, p.e. cultivo, cosecha, procesamiento o manufactura, transporte y distribución, preparación y consumo.

– La aplicación del sistema puede promover el intercambio internacional aumentando la confianza en la calidad de los alimentos.

– El sistema APPCC puede ser fàcilmente integrado a los sistemas de control de calidad, p.e. Control Total de Calidad, ISO 9000, etc.

La Organización Mundial de la Salud ha reconocido la importancia del sistema APPCC para la prevención de enfermedades de origen alimenticio, y ha jugado un papel importante en su desarrollo, armonización y ejecución.

Códigos de prácticas correctas

Los productos biològicos y químicos que encierran los productos alimenticios pueden tener su origen en las explotaciones tanto agrícolas como ganaderas o aquícolas. Algunos de ellos pueden implicar riesgos para la salud pública. En los programas de control que se desarrollan se pretende detectar la presencia de contaminantes o restos de ellos antes de que los alimentos lleguen al consumidor final. Sin embargo, es preciso establecer programas tendentes a prevenir la entrada en la cadena alimentaria de esas unidades que contengan contaminantes.

La actividad de la industria de transformación de productos alimenticios y de la industria de alimentación animal viene regulada por una normativa que plantea unos principios que emmarcan su actividad. Son la responsabilidad de los propios productores y sus

proveïdors, l'aplicació sistemàtica d'APPCC, la rastrejabilitat i l'aplicació de controls eficaços. Amb tot això es pretén eliminar el risc de la producció d'aliments.

El règim d'innocuitat alimentària, proposat per la Unió Europea, per a la producció primària també es basa en el risc, però no està prevista l'aplicació formal d'un sistema APPCC.

Com a fase prèvia fins a l'exigència d'implantació d'un sistema d'aquest tipus la Comissió Europea ha previst l'adopció de guies de pràctiques correctes que tracten els perills existents en la producció primària i presenten mètodes per a combatre'ls.

La higiene en les explotacions pot organitzar-se mitjançant l'ús de codis de pràctiques correctes, completades, en cas necessari, amb les normes específiques d'higiene que han de respectar-se durant la producció de productes primaris.

Fins ara s'ha treballat poc en l'àmbit científic en aquesta matèria. Per tant, l'avanç hauria de ser gradual i basat en la investigació científica i en el desenvolupament i la innovació que es vagen produint.

Actuacions com les derivades del Codi valencià de bones pràctiques agràries i dels programes de producció integrada en productes d'origen vegetal que tenen per objecte reduir el nivell d'utilització de fertilitzants químics i productes fitosanitaris de síntesi en la producció de fruites i hortalisses són línies de treball que permetran avançar cap a aquestes pràctiques agrícoles correctes.

Una altra de les idees que a poc a poc van quallant en el camp de la producció primària són els sistemes de producció agrícola i ramadera sostenible, basada en els principis de minimització de l'aplicació de fitosanitaris, zosanitaris i fertilitzants, conservació dels recursos escassos com l'aigua o el sòl, i certa equitat social en l'entorn en què es desenvolupa l'activitat. Aquesta idea ja està concretada en el marc de la producció ecològica que té la seua regulació legal.

Aquestes iniciatives, junt amb les experiències en altres països i la informació científica, permetran en un termini raonable de temps marcar els requisits i condicions de la producció primària, actuant com a base per a la consecució dels codis de pràctiques correctes. Per descomptat, açò no eximeix del compliment dels principis de responsabilitat i traçabilitat imprescindibles per a exercir un adequat control del producte que accedeix a la cadena alimentària i que té un proveïdor que assumirà les conseqüències de l'incompliment de les normes. Tampoc eximeix els productors del compliment de les distintes normatives en vigor en l'actualitat en algunes matèries com ara: aplicació de medicaments i additius en producció animal, aplicació de productes fitosanitaris i normes complementàries.

Control oficial

1. Control oficial dels productes primaris

El control oficial sobre la producció primària és el que fan les administracions públiques competents i té com a objectiu comprovar l'aplicació de la normativa en matèria de processos productius exigida als productors d'animals o vegetals destinats al consum humà, amb transformació prèvia o sense, amb l'objecte prevenir riscos per a la salut pública o per a la sanitat animal o vegetal.

La producció ramadera moderna es fonamenta en la utilització d'un conjunt de mitjans de producció, entre els quals destaquen els aliments, que, subministrats als animals allotjats en ambients controlats, permeten obtenir productes que seran comercialitzats directament per a consum humà, directament o amb transformació prèvia. Quan s'altera el sistema es procedeix a corregir els processos o a introduir medicaments per a reconduir les produccions. Per això, els controls han de dirigir-se inicialment a garantir una adequada sistemàtica en els processos productius i, com a complement, a detectar una incorrecta utilització dels mitjans de la producció. Tots aquests controls hauran d'exercir-se en els llocs d'origen, sobretot en els que impliquen més eficàcia amb el mateix nivell de pressió inspectora.

proveedores, la aplicación sistemática de APPCC, la rastreabilidad y la aplicación de controles eficaces. Con todo ello se pretende eliminar el riesgo de la producción de alimentos.

El régimen de inocuidad alimentaria, propuesto por la Unión Europea, para la producción primaria también se basa en el riesgo, pero no está prevista la aplicación formal de un sistema APPCC.

Como fase previa basta la exigencia de implantación de un sistema de este tipo la Comisión Europea ha previsto la adopción de guías de prácticas correctas que traten los peligros existentes en la producción primaria y presenten métodos para combatirlos.

La higiene en las explotaciones puede organizarse mediante el uso de códigos de prácticas correctas, completadas, en caso necesario, con las normas específicas de higiene que deben respetarse durante la producción de productos primarios.

Hasta ahora se ha trabajado poco en el ámbito científico en esta materia. Por lo que el avance debería ser paulatino, y basado en la investigación científica y en el desarrollo e innovación que se vayan produciendo.

Actuaciones como las derivadas del Código Valenciano de Buenas Prácticas Agrarias y de los programas de producción integrada en productos de origen vegetal que tienen por objeto reducir el nivel de utilización de fertilizantes químicos y productos fitosanitarios de síntesis en la producción de frutas y hortalizas son líneas de trabajo que permitirán avanzar hacia esas prácticas agrícolas correctas.

Otra de las ideas que poco a poco van cuajando en el campo de la producción primaria son los sistemas de producción agrícola y ganadera sostenible, basada en los principios de minimización de la aplicación de fitosanitarios, zosanitarios y fertilizantes, conservación de los recursos escasos como el agua o el suelo, y cierta equidad social en el entorno en el que se desarrolla la actividad. Esta idea ya está concretada en el marco de la producción ecológica que tiene su regulación legal.

Estas iniciativas junto con las experiencias en otros países y la información científica permitirán en un plazo razonable de tiempo marcar los requisitos y condiciones de la producción primaria, actuando como base para la consecució de los códigos de prácticas correctas. Por supuesto, esto no exime del cumplimiento de los principios de responsabilidad y trazabilidad imprescindibles para ejercer un adecuado control del producto que accede a la cadena alimentaria y que tendrá un proveedor que asumirá as consecuencias del incumplimiento de las normas. Tampoco exime a los productores del cumplimiento de las distintas normativas en vigor en la actualidad en algunas materias como: aplicación de medicamentos y aditivos en producción animal, aplicación de productos fitosanitarios y normas complementarias.

Control oficial

1. Control oficial de los productos primarios

El control oficial sobre la producción primaria es aquel que, realizado por las Administraciones Públicas competentes, tiene como objetivo comprobar la aplicación de la normativa vigente en materia de procesos productivo exigida a los productores de animales o vegetales destinados al consumo humano, con o sin transformación previa, con objeto prevenir riesgos para la salud pública o para la sanidad animal o vegetal.

La producción ganadera moderna se fundamenta en la utilización de un conjunto de medios de producción, entre los que destacan los alimentos, que suministrados a los animales alojados en ambientes controlados, permiten obtener productos que serán comercializados directamente para consumo humano, directamente o previa transformación. Cuando se altera el sistema se procede a corregir los procesos o a introducir medicamentos para reconducir las producciones. Por ello, los controles deben dirigirse inicialmente a garantizar una adecuada sistemática en los procesos productivos y, como complemento, a detectar una incorrecta utilización de los medios de la producción. Todos estos controles deberán ejercerse en los lugares de origen, sobre todo en aquellos que implican más eficacia con el mismo nivel de presión inspectora.

Tant els ramaders com els que els subministren mitjans de producció han de ser conscients del seu paper en la seguretat de la cadena alimentària. Són responsables dels processos que tenen implantats i dels productes que obtenen. L'Administració ha de centrar els controls en ambdós nivells.

En matèria de processos productius, cal fer referència als sistemes de fabricació de pinsos i aliments per al bestiar, així com d'elaboració d'altres mitjans de producció ramadera. En les explotacions ramaderes cal considerar les condicions d'higiene i benestar en què s'allotja el bestiar, així com els controls a què se sotmeten els mitjans de producció quan són utilitzats sobre els animals.

Quan fem referència a control de productes finals, estem considerant els pinsos que són produïts per al bestiar i incorporats a la cadena d'alimentació animal. També s'incorporen ací els animals que hi ha en les explotacions i que seran destinats al consum humà, directament o indirectament a través dels productes que generen. En aquest cas els mecanismes de control intentaran detectar la utilització de productes prohibits o la presència de malalties que puguin incorporar riscos als consumidors finals o als manipuladors dels productes derivats.

El control oficial sobre la producció primària s'efectuarà en els punts de producció, és a dir, en les granges. Per extensió, s'ampliarà a la fase de producció d'aliments per al bestiar en establiments dedicats a l'exercici d'aquesta activitat. Consistiran en una o diverses de les operacions següents: inspecció, examen dels registres i documentació existent sobre processos productius i utilització de mitjans de la producció, observació del bestiar si cal, amb especial atenció a la simptomatologia clínica compatible amb zoonosis, examen dels resultats de les proves d'autocontrol realitzades per les empreses mateixes, presa de mostres i anàlisi. Totes les actuacions practicades es reflectiran en una acta estesa per l'inspector que actua.

Les activitats de control efectuades en el marc d'aquest pla seran, com a norma general, sense avis previ, habituals, periòdiques, programades i, en els supòsits en què existisca indici d'irregularitat i sempre, proporcionades a l'objectiu desitjat.

Els controls que es facen seran d'acord amb la normativa establida en cada un dels àmbits reguladors de la producció ramadera. No obstant això, hi ha dues normes considerades horitzontals en matèria de procediments que són el Reial Decret 1945/1983, de 22 de juny, sobre infraccions i sancions en matèria de defensa de consumidor i de la producció agroalimentària, i el Reial Decret 1749/1998, de 31 de juliol, sobre residus en animals i productes d'origen animal.

Els controls que es facen en els establiments elaboradors de productes per a l'alimentació animal tindran per objecte primordial garantir el compliment d'unes adequades pràctiques de fabricació, d'acord amb un procediment establert. També es comprovarà el programa d'autocontrol desenvolupat per ells mateixos. Finalment, s'inspeccionaran i comprovaran matèries primeres, ingredients i productes acabats, amb la presa de mostres, quan s'estime convenient. Seran objecte d'una especial atenció els pinsos medicamentosos i els pinsos que tinguen additius per als quals siga necessari estar inscrits en el registre establert a l'efecte.

Un cas especial d'aquests establiments els constitueixen les plantes de transformació de subproductes d'origen animal, així com els que processen material específic de risc. Aquests seran objecte de controls rigorosos tant en els seus processos productius com en els seus productes finals.

En l'àmbit de les explotacions ramaderes, el primer control serà el d'inscripció en la corresponent llista d'explotacions. En aquest moment seran especialment importants les condicions d'higiene i benestar animal a què se sotmetrà el bestiar. En posteriors controls, a més d'inspeccionar aquest aspecte, s'insistirà en altres àmbits, que s'indiquen a continuació:

- Condicions higièniques de la producció.
- Utilització de mitjans de producció, registres i anotacions sobre ús i condicions d'aplicació.

Tanto los ganaderos como quienes les suministran medios de producción deben ser conscientes de su papel en la seguridad de la cadena alimentaria. Son responsables de los procesos que tienen implantados y de los productos que obtienen. La Administración debe centrar los controles en ambos niveles.

En materia de procesos productivos hay que hacer referencia a los sistemas de fabricación de piensos y alimentos para el ganado, así como de elaboración de otros medios de producción ganadera. En las explotaciones ganaderas hay que considerar las condiciones de higiene y bienestar en las que se aloja el ganado, así como los controles a los que se someten los medios de producción cuando son utilizados sobre los animales.

Cuando hacemos referencia a control de productos finales estamos considerando los piensos que son producidos para el ganado, e incorporados a la cadena de alimentación animal. También se incorporan aquí los animales existentes en las explotaciones y que serán destinados al consumo humano, directamente o indirectamente a través de los productos que generen. En este caso los mecanismos de control perseguirán detectar la utilización de productos prohibidos o la presencia de enfermedades que puedan incorporar riesgos a los consumidores finales o a los manipuladores de los productos derivados.

El control oficial sobre la producción primaria se efectuará en los puntos de producción, es decir, en las granjas. Por extensión se ampliará a la fase de producción de alimentos para el ganado en establecimientos dedicados al ejercicio de esta actividad. Consistirá en una o varias de las siguientes operaciones: inspección, examen de los registros y documentación existente sobre procesos productivos y utilización de medios de la producción, observación del ganado en su caso, con especial atención a la sintomatología clínica compatible con zoonosis, examen de los resultados de las pruebas de autocontrol realizadas por las propias empresas, toma de muestras y análisis de las mismas. Todas las actuaciones practicadas se reflejarán en un acta levantada por el inspector actuante.

Las actividades de control efectuadas en el marco de este plan serán, como norma general, sin previo aviso, habituales, periódicas, programadas y, en los supuestos en los que exista indicio de irregularidad y siempre, proporcionales al objetivo perseguido.

Los controles a desarrollar se realizarán de acuerdo con la normativa establecido en de cada uno de los ámbitos reguladores de la producción ganadera. No obstante, hay dos normas consideradas horizontales en materia de procedimientos como son el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, sobre infracciones y sanciones en materia de defensa de consumidor y de la producción agroalimentaria, así como el Real Decreto 1749/1998, de 31 de julio, sobre residuos en animales y productos de origen animal.

Los controles a realizar en los establecimientos elaboradores de productos para la alimentación animal tendrán por objeto primordial garantizar el cumplimiento de unas adecuadas prácticas de fabricación, de acuerdo con un procedimiento establecido. También se comprobará el programa de autocontrol desarrollado por ellos mismos. Finalmente, se inspeccionarán y comprobarán materias primas, ingredientes y productos acabados, tomando muestras, cuando así se estime conveniente. Serán objeto de una especial atención los piensos medicamentosos y los piensos que lleven aditivos para los que sea necesario estar inscritos en el registro establecido al efecto.

Un caso especial de estos establecimientos los constituyen las plantas de transformación de subproductos de origen animal, así como los que procesan material específico de riesgo. Estos serán objeto de controles rigurosos tanto en sus procesos productivos como en sus productos finales.

A nivel de las explotaciones ganaderas el primer control será el de inscripción en la correspondiente lista de explotaciones. En ese momento serán especialmente importante las condiciones de higiene y bienestar animal a que se someterán al ganado. En posteriores controles, además de inspeccionar este aspecto, se insistirá en otros ámbitos, que se indican a continuación:

- Condiciones higiénicas de la producción.
- Utilización de medios de producción, registros y anotaciones sobre uso y condiciones de aplicación.

- Identificació del bestiar, de cara a una posterior traçabilitat i seguiment de tractaments.
- Inspecció, i anàlisi sanitària individual dels animals, en els casos de campanyes d'eradicació de malalties.
- Inspecció i vigilància sanitària del grup d'animals de la granja.
- Condicions de maneig de la producció des del punt de vista del benestar animal.

L'actuació oficial es complementarà amb el control de la documentació utilitzada per al moviment comercial del bestiar. Tota eixida d'animals d'una explotació, destinats a escorxador o a una altra granja, va acompanyada per una documentació sanitària que l'acredita sobre l'origen i la identificació de procedència.

Finalment, cal destacar la col·laboració dels veterinaris d'agrupacions de defensa sanitària en matèria de control sanitari de les explotacions ramaderes. Totes elles pertanyen a la Xarxa de Vigilància Epidemiològica i actuen com a xarxa d'alerta que desencadena immediatament un control oficial.

La pesca i l'aqüicultura mereixen, per la seua especificitat, un capítol a banda. Els productes pesquers són avaluats a nivell productiu en aquells llocs en què romanen estants. Aquest és el cas de les piscifactories que compten amb un registre sanitari i se sotmeten a controls dels mitjans de producció, fonamentalment l'aigua. Una cosa semblant ocorre en la cria de mol·luscos bivalves. A partir de la producció o extracció seran sotmesos al control en la següent fase de comercialització, els mercats majoristes en el primer cas i les llotges de peix en el segon.

2. Control oficial dels productes alimentaris

El control oficial de productes alimentaris és l'efectuat per les administracions competents i que té com a finalitat la comprovació de la conformitat amb les disposicions dirigides a prevenir els riscos de salut pública, a garantir la lleialtat de les transaccions comercials o a protegir els interessos dels consumidors, inclosos els que tinguen per objecte la seua informació.

El control oficial s'estructura en els tres nivells següents:

1. El control exercit per les comunitats autònomes. Competents per al control del comerç intern de productes alimentaris (intercanvi intracomunitari), dins de les fronteres comunes de la Unió Europea.
2. El control exercit per l'Estat. Al qual competeix en aquesta matèria el control del comerç amb els tercers països.
3. El control exercit per la Comissió Europea. Mitjançant les visites de control (control *in situ*), desenvolupat per l'Oficina Alimentària i Veterinària (OAV), sobre els serveis de control oficial, la finalitat dels quals és verificar l'aplicació homogènia en tots els estats membres de la legislació alimentària comuna.

La liberalització del comerç d'aliments entre els països de la Comunitat Europea i el manteniment de la mútua confiança obliga a garantir aliments segurs sanitàriament, cosa que implica directament les empreses del sector i exigeix que els controls aplicats en els diferents estats membres siguin equivalents. Això comporta un canvi d'enfocament en els controls realitzats per part de l'administració competent, més orientat cap a la supervisió de l'observança de l'aplicació de sistemes preventius aplicats pels establiments alimentaris.

Per tot això, es requereix l'adopció d'una sèrie de mesures necessàries per al millor i més harmoniós funcionament del mercat intracomunitari. Sorgeix per aquesta raó la Directiva 89/397/CEE, traslladada al dret espanyol pel Reial Decret 50/1993, que estableix els principis generals per a la realització del control oficial dels productes alimentaris.

S'efectuarà el control oficial sobre els productes destinats al comerç interior així com sobre els destinats a qualsevol Estat membre de la CE o a l'exportació de la Comunitat, s'estén a totes les fases de la producció, transformació, emmagatzematge, transport, distribució i venda dels productes alimentaris i consisteix en una o diverses de les operacions següents: inspecció, presa de mostres i anàlisi, control de la higiene personal, examen del material escrit i documental i examen dels sistemes de verificació aplicats eventualment per les empreses i dels resultats que se'n desprenen. A més a

- Identificación del ganado, de cara a una posterior trazabilidad y seguimiento de tratamientos.
- Inspección, y análisis sanitario individual de los animales, en los casos de campañas de erradicación de enfermedades.
- Inspección y vigilancia sanitaria del grupo de animales de la granja.
- Condiciones de manejo de la producción desde el punto de vista del bienestar animal

La actuación oficial se complementará con el control de la documentación utilizada para el movimiento comercial del ganado. Toda salida de animales de una explotación, con destino a matadero o a otra granja, va acompañado por una documentación sanitaria que le acredita sobre el origen e identificación de procedencia.

Finalmente destacar la colaboración que los veterinarios de agrupaciones de defensa sanitaria en materia de control sanitario de las explotaciones ganaderas. Todas ellas pertenecen a la Red de Vigilancia epidemiológica, actuando como red de alerta que desencadena inmediatamente un control oficial.

La pesca y la acuicultura merecen, por su especificidad, un capítulo aparte. Los productos pesqueros son evaluados a nivel productivo en aquellos lugares en los que permanecen estantes. Tal es el caso de las piscifactorías que cuentan con un registro sanitario y se someten a controles de los medios de producción, fundamentalmente el agua. Algo similar ocurre en la cría de moluscos bivalvos. A partir de la producción o extracción serán sometidos al control en la siguiente fase de comercialización, ya sean los mercados mayoristas en el primer caso y las lonjas de pescado en el segundo.

2. Control oficial de los productos alimenticios

El control oficial de productos alimenticios es aquel que, efectuado por las Administraciones competentes, tiene como finalidad la comprobación de la conformidad de los mismos con las disposiciones dirigidas a prevenir los riesgos de salud pública, a garantizar la lealtad de las transacciones comerciales o a proteger los intereses de los consumidores, incluidas las que tengan por objeto su información.

El control oficial se estructura en los siguientes tres niveles:

1. El control ejercido por las Comunidades Autónomas. Competentes para el control del comercio interno de productos alimenticios (intercambio intracomunitario), dentro de las fronteras comunes de la Unión Europea.
2. El control ejercido por el Estado. Al que le compete en esta materia el control del comercio con los terceros países.
3. El control ejercido por la Comisión Europea. Mediante las visitas de control (control *in situ*), desarrollado por la Oficina Alimentaria y Veterinaria (OAV), sobre los servicios de control oficial, cuya finalidad es verificar la aplicación homogénea en todos los Estados miembros de la legislación alimentaria común.

La liberalización del comercio de alimentos entre los países de la Comunidad Europea y el mantenimiento de la mutua confianza, obliga a garantizar alimentos seguros sanitariamente lo que implica directamente a las empresas del sector y exige que los controles aplicados en los distintos Estados miembros sean equivalentes. Ello conlleva un cambio de enfoque en los controles realizados por parte de la Administración competente, más orientado hacia la supervisión de la observancia de la aplicación de sistemas preventivos aplicados por los establecimientos alimentarios.

Por todo ello, se requiere la adopción de una serie de medidas necesarias para el mejor y más armonioso funcionamiento del mercado intracomunitario. Surge por esta razón la Directiva 89/397/CEE, traspuesta al Derecho español por el Real Decreto 50/93, que establece los principios generales para la realización del control oficial de los productos alimenticios.

Se efectuará el control oficial sobre los productos destinados al comercio interior así como sobre los destinados a cualquier Estado miembro de la CE o a la exportación de la Comunidad, se extiende a todas las fases de la producción, transformación, almacenamiento, transporte, distribución y venta de los productos alimenticios y consiste en una o varias de las siguientes operaciones: inspección, toma de muestras y análisis, control de la higiene personal, examen del material escrito y documental y examen de los sistemas de verificación aplicados eventualmente por las empresas y de los resulta-

més, aquestes operacions poden completar-se mitjançant auditories a l'empresa, lectures dels valors registrats per l'empresa i controls de verificació realitzats per l'autoritat competent dels mesuraments efectuats per l'empresa.

Objecte del control esmentat són els productes alimentaris, els additius alimentaris, vitamines, sals minerals, oligoelements i els restants productes d'addició destinats a ser venuts com a tal i els materials i objectes destinats a entrar en contacte amb els productes alimentaris.

Les activitats de control s'efectuen, com a norma general, sense avís previ, de forma habitual, periòdica i programada i en aquells supòsits en què hi haja indici d'irregularitat i sempre de manera proporcionada a l'objectiu perseguit.

Dels criteris tinguts en compte per a l'elaboració dels programes, nombre i caràcter dels controls realitzats i de les infraccions comprovades, els òrgans de les administracions competents encarregats del control oficial n'informen anualment el ministeri competent en raó de la matèria, des d'on s'envia, a través del Ministeri d'Afers Estrangers, un informe conjunt de totes la comunitats autònoms a la Comissió de la Comunitat Europea.

La Directiva 89/397/CEE, relativa al control oficial dels productes alimentaris es complementa amb el que disposa la Directiva 93/43/CEE, del Consell, de 14 de juny, traslladada al nostre ordenament jurídic pel Reial Decret 2207/1995, de 28 de desembre, que estableix les normes generals d'higiene dels productes alimentaris que han de respectar-se en les fases de preparació, fabricació, transformació, envasament, emmagatzematge, transport, distribució, manipulació i venda o subministrament al consumidor. S'hi estableix l'obligació per a les empreses del sector alimentari d'instaurar sistemes eficaços de control de la seguretat dels productes alimentaris, basats en els principis de l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC). Així mateix, estableix que els controls realitzats per part de l'administració competent estaran més orientats cap a la supervisió de l'observança de l'aplicació de sistemes preventius aplicats pels establiments alimentaris.

Els aspectes relatius a la inspecció, obligacions dels interessats, presa de mostres i anàlisi estan regulats en el nostre ordenament jurídic pel Reial Decret 1945/1983, de 22 de juny, sobre infraccions i sancions en matèria de defensa del consumidor i de la producció agroalimentària.

Els controls veterinaris aplicables als intercanvis comunitaris dels productes d'origen animal enfocats a garantir la protecció de la salut pública i animal es regeixen pel que disposa la Directiva 89/662/CEE, traslladada pel Reial Decret 49/1993, de 15 de gener, al nostre ordenament.

S'estima convenient extreure aquests controls en el lloc de partida, cal harmonitzar les exigències essencials dels controls que han d'efectuar-se en el lloc d'origen, durant el transport, així com organitzar els controls que hagen de realitzar-se en el lloc de destinació, abandonant progressivament la possibilitat d'efectuar controls en les fronteres internes de la Comunitat i aplicar el principi de mútua confiança en els controls veterinaris efectuats per l'estat d'expedició.

A fi d'assegurar la salubritat dels productes destinats als intercanvis, l'autoritat competent realitza controls regulars dels establiments i, en el cas de sospites fundades que no es respecten els requisits exigits per la reglamentació, procedeix a realitzar les verificacions necessàries i la presa de mesures pertinents.

Respecte als controls realitzats en destinació, les autoritats competents apliquen a les mercaderies procedents d'un altre estat membre mesures de control com ara la verificació del compliment dels controls en origen i poden procedir a la presa de mostres. Davant de supòsits de sospita d'infracció s'efectuen controls durant el transport encara que la destinació siga un altre estat membre.

Els productes no subjectes a harmonització comunitària han de procedir d'establiments que respecten les normes vigents en l'orde-

dos que se desprenden de los mismos. Además, dichas operaciones pueden completarse mediante auditorías a la empresa, lecturas de los valores registrados por la empresa y controles de verificación realizados por la autoridad competente de las mediciones efectuadas por la empresa.

Objeto de dicho control son los productos alimenticios, los aditivos alimentarios, vitaminas, sales minerales, oligoelementos y los restantes productos de adición destinados a ser vendidos como tales y a los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los productos alimenticios.

Las actividades de control se efectúan, como norma general, sin previo aviso, de forma habitual, periódica y programada y en aquellos supuestos en los que exista indicio de irregularidad y siempre, de forma proporcional al objetivo perseguido.

De los criterios tenidos en cuenta para la elaboración de los programas, número y carácter de los controles realizados y de las infracciones comprobadas, los órganos de las Administraciones competentes encargados del control oficial informan anualmente al Ministerio competente en razón de la materia, desde donde se remite, a través del Ministerio de Asuntos Exteriores, un informe conjunto de todas la comunidades autónomas a la Comisión de la Comunidad Europea.

La Directiva 89/397/CEE relativa al control oficial de los productos alimenticios se complementa con lo dispuesto en la Directiva 93/43/CEE, del Consejo, de 14 de junio, traspuesta a nuestro ordenamiento jurídico por el Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, que establece las normas generales de higiene de los productos alimenticios que deben respetarse en sus fases de preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación y venta o suministro al consumidor. En él se establece la obligación para las empresas del sector alimentario, de instaurar sistemas eficaces de control de la seguridad de los productos alimenticios, basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). Así mismo establece que los controles realizados por parte de la Administración competente, estarán más orientados hacia la supervisión de la observancia de la aplicación de sistemas preventivos aplicados por los establecimientos alimentarios.

Los aspectos relativos a la inspección, obligaciones de los interesados, toma de muestras y análisis están regulados en nuestro ordenamiento jurídico por el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, sobre infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

Los controles veterinarios aplicables a los intercambios comunitarios de los productos de origen animal enfocados a garantizar la protección de la salud pública y animal se rigen por lo dispuesto en la Directiva 89/662/CEE, traspuesta por el Real Decreto 49/1993, de 15 de enero, a nuestro ordenamiento.

Se estima conveniente extreure dichos controles en el lugar de partida, debiendo armonizar las exigencias esenciales de los controles que deben efectuarse en el lugar de origen, durante el transporte, así como organizar los controles que deban realizarse en el lugar de destino, abandonando progresivamente la posibilidad de efectuar controles en las fronteras internas de la Comunidad y aplicando el principio de mutua confianza en los controles veterinarios efectuados por el Estado de expedición.

Con objeto de asegurar la salubridad de los productos destinados a los intercambios, la autoridad competente realiza controles regulares de los establecimientos y, en caso de sospechas fundadas de que no se respetan los requisitos exigidos por la reglamentación, procede a realizar las verificaciones necesarias y toma de medidas pertinentes.

Respecto a los controles realizados en destino, las autoridades competentes aplican a las mercancías procedentes de otro Estado miembro medidas de control tales como la verificación del cumplimiento de los controles en origen pudiendo proceder a toma de muestras. Ante supuestos de sospecha de infracción se efectúan controles durante el transporte aunque el destino de la misma sea otro Estado miembro.

Los productos no sujetos a armonización comunitaria deben proceder de establecimientos que respeten las normas vigentes en

nament nacional espanyol i és l'estat membre d'origen el que se cerciora de la conformitat dels productes amb els requisits.

D'altra banda és necessari introduir criteris de qualitat que afecten l'activitat de control oficial i, al mateix temps, reconèixer la necessitat de sotmetre l'estructura a criteris de control i supervisió, de forma que els òrgans inferiors siguin supervisats pels superiors i així de forma successiva, a fi d'augmentar l'eficiència del sistema controlador i evitar disparitat en els criteris emprats.

Aquesta nova visió suposa un repte per a l'organització, que haurà de dotar els agents encarregats d'exercir el control oficial de la formació i preparació específica per a la valoració de sistemes APPCC, per a la utilització de les ferramentes necessàries per a això, introduir nous procediments de control metòdic, basats en tècniques d'auditoria, i elaborar procediments i instruccions de treball que engloben un adequat manual de l'inspector.

Traçabilitat

La traçabilitat és un dels principis fonamentals de la seguretat alimentària, que permet que, davant de la pèrdua de seguretat de qualsevol producte, s'adopten les mesures necessàries per a evitar el risc als consumidors, mitjançant l'aplicació dels procediments adequats per a la seua retirada del mercat.

Aquest sistema és necessari davant de l'aparició de factors de risc rellevants pel que fa a la seguretat del producte, tant els que es deriven d'un deficient nivell d'higiene al llarg de tota l'etapa de producció, com l'ocupació de noves tecnologies intensives en agricultura i ramaderia o l'aparició de nous aliments.

La innocuïtat dels aliments des de la producció primària fins al punt de venda al consumidor, exigeix un nou plantejament: el sistema de la traçabilitat. Ací tots els productors i la resta d'agents econòmics que intervenen en el sector alimentari han d'estar implicats, de tal manera, que aquesta innocuïtat quede garantida.

Perquè el sistema de traçabilitat siga eficaç és necessari que els productors i la resta d'agents econòmics adopten un procediment documentat i de registres adequats que permeten determinar la identitat dels proveïdors, d'ingredients i aliments i, si cal, la procedència dels animals per a la identificació única del producte, des de la seua entrada en l'establiment i durant totes les fases de producció i distribució, de forma que siga possible l'actuació sobre el producte en consideració.

El sistema de traçabilitat haurà d'arreplegar dades necessàries que permeten fer el seguiment dels productes, des de l'origen de la matèria primera, la història del processament, fins a la distribució i localització del producte durant la seua comercialització.

Així mateix, acompanyant el producte, s'han d'integrar les dades que permeten garantir-ne la traçabilitat, com el marcatge dels productes o lots, de manera que siga possible identificar-los en cada una de les fases de producció i venda, la realització de proves de mostratge i l'estudi de reclamacions presentades.

Informació al consumidor / formació del consumidor

El Pla de Seguretat Alimentària assumeix que la informació i formació del consumidor constitueix un element bàsic en el compliment del mandat constitucional de garantir i protegir la salut del consumidor.

En tots els aspectes relacionats amb la seguretat alimentària han de reconèixer-se els legítims interessos dels consumidors. En aquest sentit, el pla fomenta i impulsa el conjunt de drets que recullen i despleguen la Llei General de Defensa dels Consumidors i Usuaris i l'Estatut dels Consumidors i Usuaris de la Comunitat Valenciana.

El dret a la informació dels consumidors consisteix a subministrar-los dades objectives sobre les propietats i característiques dels aliments, així com sobre les lleis que els protegeixen. La informació ha de tenir, almenys, les següents característiques:

– Ha de ser útil, és a dir, ha de possibilitar la resolució d'un problema de consum.

el ordenamiento nacional español siendo el Estado miembro de origen el que se cerciore de la conformidad de los productos con dichos requisitos.

Por otra parte es necesario introducir criterios de calidad que afecten a la actividad de control oficial, al mismo tiempo, reconocer la necesidad de someter la estructura a criterios de control y supervisión, de forma que los órganos inferiores sean supervisados por los superiores y así de forma sucesiva, con el fin de aumentar la eficiencia del sistema de controlador y evitar disparidad en los criterios empleados.

Esta nueva visión, supone un reto para la organización, que deberá dotar a los agentes encargados de ejercer el control oficial, de la formación y preparación específica para la valoración de sistemas APPCC, para la utilización de las herramientas necesarias para ello, introducir nuevos procedimientos de control metódico, basadas en técnicas de auditoría y elaborar procedimientos e instrucciones de trabajo que engloben un adecuado manual del inspector.

Trazabilidad

La trazabilidad es uno de los principios fundamentales de la seguridad alimentaria, que permite que ante la pérdida de seguridad de cualquier producto, se adopten las medidas necesarias para evitar el riesgo a los consumidores, mediante la aplicación de los procedimientos adecuados para su retirada del mercado.

Este sistema es necesario ante la aparición de factores de riesgo relevantes en lo que se refiere a la seguridad del producto, tanto los que se derivan de un deficiente nivel de higiene a lo largo de toda la etapa de producción, como el empleo de nuevas tecnologías intensivas en agricultura y ganadería o la aparición de nuevos alimentos.

La inocuidad de los alimentos desde la producción primaria hasta el punto de venta al consumidor, exige un nuevo planteamiento, el sistema de la trazabilidad. En él todos los productores y demás agentes económicos que intervenen en el sector alimentario deben estar implicados, de tal manera, que esta inocuidad quede garantizada.

Para que el sistema de trazabilidad sea eficaz es necesario que los productores y demás agentes económicos adopten un procedimiento documentado y de registros adecuados que permitan determinar la identidad de los proveedores, de ingredientes y alimentos, y en su caso, la procedencia de los animales para la identificación única del producto, desde su entrada en el establecimiento y durante todas las fases de producción y distribución, de forma que sea posible la actuación sobre el producto en consideración.

El sistema de trazabilidad deberá recoger datos necesarios que permita realizar la rastreabilidad de los productos, desde el origen de la materia prima, la historia del procesamiento, hasta la distribución y localización del producto durante su comercialización.

Así mismo, acompañando al producto, se deben integrar los datos que permitan garantizar la trazabilidad, como el marcado de los productos o lotes, de manera que sea posible su identificación en cada una de las fases de producción y venta, la realización de pruebas de muestreo y el estudio de reclamaciones presentadas.

Información/formación al consumidor

El Plan de Seguridad Alimentaria asume que la información y formación del consumidor constituye un elemento básico en el cumplimiento del mandato constitucional de garantizar y proteger la salud de los mismos.

En todos los aspectos relacionados con la seguridad alimentaria han de reconocerse los legítimos intereses de los consumidores. En este sentido el Plan fomenta e impulsa el conjunto de derechos que vienen recogidos y desarrollados en la Ley General de Defensa de los Consumidores y Usuarios y en el Estatuto de los Consumidores y Usuarios de la Comunidad Valenciana.

El derecho a la información de los consumidores consiste en suministrarles datos objetivos sobre las propiedades y características de los alimentos, así como sobre las leyes que les protegen. La información debe cumplir, al menos, las siguientes características:

– Ha de ser útil, es decir, ha de posibilitar la resolución de un problema de consumo.

- Ha de ser utilitzable, és a dir accessible al consumidor.
- Ha de ser usada, és a dir, se n'ha de potenciar l'emissió i la recepció.

El pla és també un mecanisme per a generar confiança entre els consumidors. Aquesta, únicament pot aconseguir-se si el procés de formulació de polítiques és totalment transparent, si es promou la participació dels consumidors en l'execució i avaluació de les accions, i es garanteix una informació veraç i ràpida sobre els riscos. El conjunt d'elements estratègics del pla i els distints programes i accions estan concebuts amb aquests criteris.

Comunicació dels riscos

El pla assumeix que la comunicació sobre la naturalesa dels riscos i les mesures per a controlar-los constitueix una responsabilitat fonamental dels poders públics a l'hora de gestionar els riscos sobre la salut pública. Només pot funcionar correctament si les determinacions dels riscos i les seues decisions de gestió són transparents i públiques.

El pla garanteix que tota la informació sobre els dictàmens científics i els controls i inspeccions es posarà a disposició dels ciutadans, al mateix temps que s'ampliaran mecanismes que impliquen la consulta als consumidors sobre tots els aspectes de la seguretat alimentària i la creació d'un marc de debat entre els experts i els consumidors.

Etiquetatge i publicitat

L'objectiu permanent d'informació al consumidor requereix que se li proporcione informació essencial i precisa perquè pugui elegir amb coneixement de causa. L'etiquetatge i les modalitats de realitzar-lo ha de ser de naturalesa tal que no induïska a error en el consumidor, i especialment sobre:

- La naturalesa, identitat, composició, procedència i manera de fabricació
- Atribuïnt al producte propietats que no posseeix
- Atribuïnt propietats preventives o curatives

El pla incorpora les accions necessàries per a fer efectiu el dret a la informació i l'avaluació permanent sobre el compliment de les normatives que regulen l'etiquetatge dels productes.

L'etiquetatge dels nous aliments i, particularment, dels organismes modificats genèticament, així com l'etiquetatge nutricional, s'incorporen a les accions específiques que es desenvolupen en aquest camp.

Com a complement a l'enfocament en matèria d'etiquetatge, es prestarà especial atenció als missatges publicitaris enganyosos sobre els productes alimentaris, en el marc de la política de defensa dels consumidors i usuaris impulsada des de les administracions públiques i en sintonia amb els enfocaments comunitaris en aquesta matèria.

Formació

La formació del consumidor té per objecte la capacitació i actualització constant dels seus coneixements per tal de fomentar la seua elecció racional.

El pla assumeix la necessitat d'impulsar la formació dels consumidors en col·laboració amb les seues associacions, alhora que s'estableixen mecanismes de cooperació amb l'administració local.

L'educació i formació dels consumidors ha de pretendre:

- a) Promoure la major llibertat i racionalitat en el consum d'aliments.
- b) Facilitar la comprensió de la informació que se'ls subministra.
- c) Difondre el coneixement dels drets i deures dels consumidors.
- d) Fomentar la prevenció dels riscos que puguin derivar-se del consum d'aliments.
- e) Potenciar la formació dels educadors en aquest camp.

- Ha de ser utilitzable, es decir accesible al consumidor
- Ha de ser usada, es decir debe potenciarse su emisión y su recepción.

El Plan es también un mecanismo para generar confianza entre los consumidores. Ésta únicamente puede lograrse si el proceso de formulación de políticas es totalmente transparente, si se promueve la participación de los consumidores en la ejecución y evaluación de las acciones, y se garantiza una información veraz y rápida sobre los riesgos. El conjunto de elementos estratégicos del Plan y los distintos programas y acciones están concebidos bajo estos criterios.

Comunicación de los riesgos

El Plan asume que la comunicación sobre la naturaleza de los riesgos y las medidas para controlarlos constituye una responsabilidad fundamental de los poderes públicos a la hora de gestionar los riesgos sobre la salud pública. Sólo puede funcionar correctamente si las determinaciones de los riesgos y las decisiones de gestión de los mismos son transparentes y públicas.

El Plan garantiza que toda la información sobre los dictámenes científicos y los controles e inspecciones se pondrá a disposición de los ciudadanos, al tiempo que se ampliarán mecanismos que impliquen la consulta a los consumidores sobre todos los aspectos de la seguridad alimentaria y la creación de un marco de debate entre los expertos y los consumidores.

Etiquetado y publicidad

El objetivo permanente de información al consumidor requiere que se le proporcione información esencial y precisa para que pueda elegir con conocimiento de causa. El etiquetado y las modalidades de realizarlo ha de ser de naturaleza tal que no induzca a error en el consumidor, y especialmente sobre:

- La naturaleza, identidad, composición, procedencia y modo de fabricación
- Atribuyendo al producto propiedades que no posee
- Atribuyendo propiedades preventivas o curativas

El Plan incorpora las acciones necesarias para hacer efectivo el derecho a la información y la evaluación permanente sobre el cumplimiento de las normativas que regulan el etiquetado de los productos.

El etiquetado de los nuevos alimentos, y particular de los organismos modificados genéticamente, así como el etiquetado nutricional, se incorporan a las acciones específicas que se desarrollan en este campo.

Como complemento al enfoque en materia de etiquetado se prestará especial atención a los mensajes publicitarios engañosos sobre los productos alimenticios, en el marco de la política de defensa de los consumidores y usuarios impulsada desde las administraciones públicas y en sintonía con los enfoques comunitarios en esta materia.

Formación

La formación del consumidor tiene por objeto la capacitación y actualización constante de sus conocimientos en orden a fomentar su elección racional.

El Plan asume la necesidad de impulsar la formación de los consumidores en colaboración con sus asociaciones, al tiempo que se establecen mecanismos de cooperación con la administración local.

La educación y formación de los consumidores ha de pretender:

- a) Promover la mayor libertad y racionalidad en el consumo de alimentos
- b) Facilitar la comprensión de la información que se les suministra
- c) Difundir el conocimiento de los derechos y deberes de los consumidores
- d) Fomentar la prevención de los riesgos que puedan derivarse del consumo de alimentos
- e) Potenciar la formación de los educadores en este campo.

*V. Programes**Programa de Control i Vigilància de la Qualitat de les Aigües Potables de Consum Públic**Àrees d'actuació*

Aigües de consum públic

Mecanisme d'intervenció

Control oficial

Informació/formació al consumidor

Òrgan administratiu competent

Conselleria de Medi Ambient

Introducció

La vigilància i control de la qualitat de l'aigua que se subministra per al consum públic és indispensable per a evitar que pugui actuar com a transmissor de malalties a la població. La qualitat de l'aigua per a l'abastament pot veure's afectada per diferents tipus de contaminació, tant química com bacteriològica i, al seu torn, de forma contínua o accidental.

El Reial Decret 1138/1990, de 14 de setembre, que aprova la Reglamentació Tècnica Sanitària per a l'abastament i control de qualitat de les aigües potables de consum públic, té com a objecte definir el que s'entén per aigües potables de consum públic i fixar, amb caràcter obligatori, les normes tècniques sanitàries per a la captació, distribució i control de la qualitat d'aquesta aigua.

Les aigües potables de consum públic són les aigües usades per a aquest fi, qualsevol que en siga l'origen, bé en el seu estat natural o després d'un tractament adequat, ja siguen destinades directament al consum o aigües utilitzades en la indústria alimentària per a fins de fabricació, tractament, conservació o comercialització de productes o substàncies destinades al consum humà i que afecten la salubritat del producte alimentari final. El control de l'aigua correspon a les empreses proveïdores o distribuïdores, sense menyscabament que l'administració competent vigile i controle les seues activitats.

Objectiu general

Seguiment, vigilància i control de les condicions higièniques sanitàries dels sistemes d'abastament de les aigües potables de consum públic per a la prevenció de processos infecciosos per transmissió hídrica i per a la millora i manteniment de la qualitat de l'aigua de distribució domiciliària.

Objectius específics

1. Control i vigilància de les concentracions de clor residual lliure o combinat en la xarxa de distribució.
2. Actualització de les dades d'infraestructura dels sistemes d'abastament d'aigua de consum públic del conjunt d'entitats singulars de població de la Comunitat Valenciana.
3. Vigilància i control analític fisicoquímic i bacteriològic de la qualitat de l'aigua d'abastament públic.
 - 3.1. Vigilància i control analític en la xarxa de distribució.
 - 3.2. Vigilància i control analític en les captacions.
4. Control analític i vigilància de la qualitat de l'aigua de les fonts públiques que no brollen de la xarxa.
5. Anàlisi i seguiment periòdic de l'evolució de la concentració de l'ió nitrat en les captacions i xarxes de distribució que superen les concentracions màximes admeses.
6. Control de les condicions tècniques sanitàries per al subministrament d'aigües potables de consum públic mitjançant contenidors mòbils.
7. Coordinació i col·laboració amb les unitats d'epidemiologia de la Conselleria de Sanitat en cas d'aparició de brots epidèmics per transmissió hídrica.
8. Estudi i valoració de la documentació necessària per a la concessió de les excepcions previstes en la legislació als abastaments d'aigua: regulació administrativa (RD 1138/1990).

*V. Programas**Programa de Control y Vigilancia de la Calidad de las Aguas Potables de Consumo Público**Áreas de actuación*

Aguas de consumo público

Mecanismo de intervención

Control oficial

Información/formación al consumidor

Órgano administrativo competente

Conselleria de Medio Ambiente

Introducción

La vigilancia y control de la calidad del agua que se suministra para el consumo público es indispensable para evitar que está pueda actuar como transmisor de enfermedades a la población. La calidad del agua para el abastecimiento, puede verse afectada por distintos tipos de contaminación, tanto química como bacteriológica, y a su vez de forma continua o accidental.

El Real Decreto 1138/1990, de 14 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico – Sanitaria para el abastecimiento y control de calidad de las aguas potables de consumo público, tiene como objeto definir lo que se entiende por aguas potables de consumo público y fijar, con carácter obligatorio, las normas técnico – sanitarias para la captación, distribución y control de la calidad de esta agua.

Las aguas potables de consumo público son aquellas aguas usadas para este fin, cualquiera que sea su origen, bien en su estado natural o después de un tratamiento adecuado, ya sean destinadas directamente al consumo o aguas utilizadas en la industria alimentaria para fines de fabricación, tratamiento, conservación o comercialización de productos o substancias destinadas al consumo humano y que afecten a la salubridad del producto alimenticio final. El control del agua corresponde a las empresas proveedoras y/o distribuidoras, sin menoscabo de que la administración competente vigile y controle sus actividades.

Objetivo general

Seguimiento, vigilancia y control de las condiciones higiénico – sanitarias de los sistemas de abastecimiento de las aguas potables de consumo público para la prevención de procesos infecciosos por transmisión hídrica y para la mejora y mantenimiento de la calidad del agua de distribución domiciliaria.

Objetivos específicos

1. Control y vigilancia de las concentraciones de cloro residual libre o combinado en red de distribución.
2. Actualización de los datos de infraestructura de los sistemas de abastecimiento de agua de consumo público del conjunto de entidades singulares de población de la Comunidad Valenciana.
3. Vigilancia y control analítico físico – químico y bacteriológico de la calidad del agua de abastecimiento público.
 - 3.1. Vigilancia y control analítico en red de distribución.
 - 3.2. Vigilancia y control analítico en captaciones.
4. Control analítico y vigilancia de la calidad del agua de las fuentes públicas que no manan de red.
5. Análisis y seguimiento periódico de la evolución de la concentración del ion nitrato en aquellas captaciones y redes de distribución que superan las concentraciones máximas admitidas.
6. Control de las condiciones técnico sanitarias para el suministro de aguas potables de consumo público mediante contenedores móviles.
7. Coordinación y colaboración con las unidades de epidemiología de la Conselleria de Sanidad y Consumo en caso de aparición de brotes epidémicos por transmisión hídrica.
8. Estudio y valoración de la documentación necesaria para la concesión de las excepciones previstas en la legislación a los abastecimientos de agua: Regulación administrativa. (RD1138/90).

9. Vigilància i control de les actuacions de les empreses proveïdores sobre la qualitat de l'aigua distribuïda.

Activitats

1. Activitats per al desenvolupament de l'objectiu nombre da1: control i vigilància de les concentracions de clor residual lliure o combinat en la xarxa de distribució.

1.1 Control diari dels nivells de clor residual lliure o combinat, a través dels farmacèutics titulars.

1.2 Comunicació del farmacèutic titular, via fax o telefònica, als serveis territorials de la Conselleria de Medi Ambient i a l'ajuntament del municipi respectiu, en el moment en què es detecte una anomalia en la cloració amb nivells de clor residual nuls o inferiors als recomanats.

1.3 Comprovació per part de la direcció territorial que s'han portat a terme les actuacions precises per a la solució dels problemes plantejats en el punt anterior.

1.4 Enviament dels informes de cloració amb freqüència mensual per part dels farmacèutics titulars als serveis territorials (en dates immediatament posteriors al mes vençut). Han d'utilitzar-se els informes habituals de cloració setmanal (quatre o cinc informes).

1.5 Enviament d'un escrit des de les direccions territorials a l'alcaldia respectiva, després de la valoració mensual dels resultats de la cloració, quan s'hagen detectat anomalies en una determinada xarxa de distribució per mes controlat.

1.6 Informació periòdica als directors dels centres de Salut Pública sobre els resultats de la cloració: relació de municipis que no cloran o ho fan incorrectament.

2. Activitats per al desenvolupament de l'objectiu número 2: actualització de les dades d'infraestructura d'abastament d'aigua de consum públic del conjunt d'entitats singulars de població de la Comunitat Valenciana.

2.1. Realització de visites d'inspecció als abastaments d'aigua de consum públic i actualització de l'enquesta dissenyada. Amb aquest efecte, les visites d'inspecció del personal tècnic de les direccions territorials, seran aproximadament al 33% dels sistemes d'abastament, segons el cens, i correspondrà el 67% restant als farmacèutics titulars.

2.2. Comprovació i actualització simultània de les dades històriques de què disposen els serveis territorials.

3. Activitats per al desenvolupament de l'objectiu número 3: vigilància i control analític fisicoquímic i bacteriològic de la qualitat de l'aigua d'abastament públic.

3.1. Control i vigilància de la qualitat de l'aigua en la xarxa de distribució.

3.1.1. Realització per part dels farmacèutics titulars d'una anàlisi periòdica del tipus mínim o normal, representatiu de la qualitat de l'aigua, de tots i cada un dels sistemes d'abastament ubicats en el seu partit farmacèutic.

Anàlisi del tipus mínim	Població < 50.000 hab.
Anàlisi del tipus normal	Població > 50.000 hab.
Freqüència	Mensual
Presa de mostra	Xarxa de distribució
Enviament dels resultats a l'alcaldia i a la direcció territorial	Mensual

3.1.1.1. Comunicació del farmacèutic titular, via fax o telefònica, al Servei Territorial de la Conselleria de Medi Ambient i a l'ajuntament del municipi corresponent, quan s'haja detectat una anomalia de tipus bacteriològic o de tipus fisicoquímic d'importància.

3.1.1.2. Coordinació, en cas necessari, de les actuacions per part de la direcció territorial, de manera que l'anomalia quede resolta si és possible el mateix dia que es detecta.

3.1.2. Realització per part dels farmacèutics titulars d'una presa de mostra de l'aigua de la xarxa de distribució dels sistemes d'abastament que pertanyen al seu partit farmacèutic i no hagen sigut visitats per personal tècnic dels serveis territorials.

9. Vigilancia y control de las actuaciones de las empresas proveedoras sobre la calidad del agua distribuida.

Actividades

1. Actividades para el desarrollo del objetivo nº1: control y vigilancia de las concentraciones de cloro residual libre o combinado en red de distribución.

1.1 Control diario de los niveles de cloro residual libre o combinado, a través de los Farmacéuticos Titulares.

1.2 Comunicación del Farmacéutico Titular vía fax o telefónica, a los Servicios Territoriales de la Conselleria de Medio Ambiente y al Ayuntamiento del municipio respectivo, en el momento en que se detecte una anomalía en la cloración con niveles de cloro residual nulos o inferiores a los recomendados.

1.3 Comprobación por parte de la Dirección Territorial de que se han llevado a cabo las actuaciones precisas, para la solución de los problemas planteados en el punto anterior.

1.4 Remisión de los partes de cloración con frecuencia mensual por los Farmacéuticos Titulares a los Servicios Territoriales (en fechas inmediatamente posteriores al mes vencido). Deben utilizarse los partes habituales de cloración semanal (cuatro/cinco partes).

1.5 Remisión de escrito desde las Direcciones Territoriales a la Alcaldía respectiva, tras la valoración mensual de los resultados de la cloración, cuando se hayan detectado anomalías en una determinada red de distribución por mes controlado.

1.6 Información periódica a los directores de los Centros de Salud Pública sobre los resultados de la cloración: relación de municipios que no cloran o lo hacen incorrectamente.

2. Actividades para el desarrollo del objetivo nº2: Actualización de los datos de infraestructura de abastecimiento de agua de consumo público del conjunto de entidades singulares de población de la Comunidad Valenciana.

2.1 Realización de visitas de inspección a los abastecimientos de agua de consumo público y actualización de la encuesta diseñada. A estos efectos, las visitas de inspección a efectuar por el personal técnico de las Direcciones Territoriales, será aproximadamente el 33% de los sistemas de abastecimiento, según censo, correspondiendo el 67% restante a los Farmacéuticos Titulares.

2.2 Comprobación y actualización simultánea de los datos históricos de que disponen los Servicios Territoriales.

3. Actividades para el desarrollo del objetivo nº 3: Vigilancia y control analítico físico – químico y bacteriológico de la calidad del agua de abastecimiento público.

3.1 Control y vigilancia de la calidad del agua en la red de distribución.

3.1.1 Realización por parte de los Farmacéuticos Titulares de un análisis periódico del tipo mínimo o normal, representativo de la calidad del agua, de todos y cada uno de los sistemas de abastecimiento ubicados en su partido farmacéutico.

Análisis tipo mínimo	Población < 50.000 hab.
Análisis tipo normal	Población > 50.000 hab.
Frecuencia	Mensual
Toma de muestra	Red de distribución
Remisión Resultados Alcaldía y Dirección Territorial	Mensual

3.1.1.1 Comunicació del Farmacèutic Titular, via fax o telefònica, al Servicio Territorial de la Conselleria de Medio Ambiente y al Ayuntamiento del municipio correspondiente, cuando se haya detectado una anomalía de tipo bacteriológico o de tipo físico – químico de importancia.

3.1.1.2 Coordinación, en caso necesario de las actuaciones por parte de la Dirección Territorial, de manera que la anomalía quede resuelta a ser posible el mismo día de detectarse.

3.1.2 Realización por parte de los Farmacéuticos Titulares de una toma de muestra del agua de la red de distribución de los sistemas de abastecimiento que perteneciendo a su partido farmacéutico no hayan sido visitados por personal técnico de los Servicios Territoriales.

Tipus d'anàlisi Complet
 Freqüència Anual
 Presa de mostra Xarxa de distribució
 3.1.3. Realització per part del personal tècnic de les direccions territorials d'una presa de mostres de l'aigua de la xarxa de distribució dels sistemes d'abastament inclosos en el seu àmbit provincial d'actuació.

Tipus d'anàlisi Complet, vegeu el cronograma
 Freqüència Cada 3 anys (anual 33%)
 Presa de mostra Xarxa de distribució
 3.2. Control i vigilància de la qualitat de l'aigua de les captacions

3.2.1. Realització per part del personal tècnic de les direccions territorials d'una presa de mostres de l'aigua de les captacions integrades en els sistemes d'abastament del seu àmbit provincial d'actuació.

Tipus d'anàlisi Complet, vegeu el cronograma.
 Freqüència Cada 3 anys (anual 33%)
 Presa de mostra Captacions
 * Vegeu el cronograma al final d'aquest apartat.

D'aquesta forma, segons la cronologia exposada en aquest apartat, es controlarà anualment la qualitat de l'aigua en la xarxa de distribució de tots els sistemes d'abastament i, cada tres anys, l'aigua de totes les captacions.

Cronogrames d'inspeccions a abastaments i presa de mostres per a determinacions analítiques

Inspeccions abastaments% (aprox.)

	33,3%	33,3%	33,3%
Anualitats	33,3%	33,3%	33,3%
1r any	D.T.	F.T.	F.T.
2n any	F.T.	D.T.	F.T.
3r any	F.T.	F.T.	D.T.

Presa de mostres

	33,3%	33,3%	33,3%
Anualitats	33,3%	33,3%	33,3%
1r any	Xarxa C Captacions C	Xarxa C	Xarxa C
2n any	Xarxa C	Xarxa C Captacions C	Xarxa C
3r any	Xarxa	Xarxa C	Xarxa C Captacions

D.T. = direcció territorial
 F.T. = farmacèutic titular
 C = anàlisi del tipus completa

4. Activitats per al desenvolupament de l'objectiu nombre da4: control analític i vigilància de la qualitat de l'aigua de les fonts públiques que no brollen de la xarxa.

4.1. Actualització de les dades d'infraestructura arrellegades en l'enquesta de fonts públiques dissenyada.

4.2. Control analític de la qualitat de l'aigua de les fonts públiques que no brollen de la xarxa, sobre la base de les dades històriques, d'acord amb el cens de què es disposa.

Tipus d'anàlisi Completa
 Freqüència Anual (33% S.T.; resta de mostres: F.T.)
 Presa de mostra Captacions

4.2.1. Valoració dels resultats analítics per part de les direccions territorials.

4.2.2. Comunicació periòdica a l'ajuntament, amb recomanacions en casos de contaminació bacteriana i altres anomalies de tipus fisicoquímico.

4.3. Enviament d'escrits des de les direccions territorials als ajuntaments del seu àmbit d'actuació, que inclouen bàsicament informació tècnica sanitària sobre això i l'obligatorietat del compli-

Tipo de Análisis Completo
 Frecuencia Anual
 Toma de muestra Red de distribución

3.1.3 Realización por parte del personal técnico de las Direcciones Territoriales de una toma de muestras del agua de la red de distribución de los sistemas de abastecimiento incluidos en su ámbito provincial de actuación.

Tipo de Análisis Completo, ver cronograma.
 Frecuencia Cada 3 años (anual 33%)
 Toma de muestra Red de distribución

3.2 Control y vigilancia de la calidad del agua de las captaciones

3.2.1 Realización por parte del personal técnico de las Direcciones Territoriales de una toma de muestras del agua de las captaciones integradas en los sistemas de abastecimiento de su ámbito provincial de actuación.

Tipo de Análisis Completo, ver cronograma.
 Frecuencia Cada 3 años (anual 33%)
 Toma de muestra Captaciones

* véase cronograma que se expone al final de este apartado

De esta forma, según la cronología expuesta en este apartado, se controlará anualmente la calidad del agua en red de distribución de todos los sistemas de abastecimiento, y cada tres años el agua de todas las captaciones.

Cronogramas de inspecciones a abastecimientos y toma de muestras para determinaciones analíticas

Inspecciones abastecimientos % (Aprox.)

	33,3%	33,3%	33,3%
Anualidades	33,3%	33,3%	33,3%
1º año	D.T.	F.T.	F.T.
2º año	F.T.	D.T.	F.T.
3º año	F.T.	F.T.	D.T.

Toma de muestras

	33,3%	33,3%	33,3%
Anualidades	33,3%	33,3%	33,3%
1r año	Red C Captaciones C	Red C	Red C
2n año	Red C	Red C Captaciones C	Red C
3r año	Red	Red C	Red C Captaciones

D.T. = Dirección Territorial
 F.T. = Farmacéutico Titular
 C = Análisis tipo Completo

4 Actividades para el desarrollo del objetivo nº4: control analítico y vigilancia de la calidad del agua de las fuentes públicas que no manan de red.

4.1 Actualización de los datos de infraestructura recogidos en la encuesta de fuentes públicas diseñada.

4.2 Control analítico de la calidad del agua de las fuentes públicas que no manan de red, sobre la base de los datos históricos, de acuerdo con el censo que se dispone.

Tipo de Análisis Completo.
 Frecuencia Anual (33% SS.TT.; resto muestreo FF.TT.)
 Toma de muestra Captaciones

4.2.1 Valoración de los resultados analíticos por parte de las Direcciones Territoriales.

4.2.2 Comunicación periódica al Ayuntamiento, con recomendaciones en casos de contaminación bacteriana y otras anomalías de tipo físico - químico.

4.3 Remisión de escrito desde las Direcciones Territoriales a los Ayuntamientos de su ámbito de actuación, que contemple básicamente información técnico sanitaria al respecto y la obligatoriedad

ment de les instruccions de la reglamentació, com a sistema de garantia de l'aigua distribuïda.

4.4. Senyalització amb cartells indicadors i rètols específics d'aquelles fonts públiques d'ús majoritari de les quals es té informació analítica.

4.4.1. Coordinació amb l'ajuntament respectiu per a la realització de la gestió.

5. Activitats per al desenvolupament de l'objectiu número 5: anàlisi i seguiment periòdic de l'evolució de la concentració de l'ió nitrato en les captacions i xarxes de distribució que superen les concentracions màximes admeses.

5.1. Realització d'anàlisis periòdiques de control en les captacions i xarxes de distribució en què se superen els 50 mg/l.

Preses i enviament de mostres	F.T.
Freqüència	Semestral

5.1.1. Valoració dels resultats i enviament a l'ajuntament per part de la direcció territorial.

5.2. Realització d'anàlisis periòdiques de control de les fonts alternatives de desnitrificació instal·lades.

Preses i enviament de mostres	F.T.
Freqüència	Trimestral
Paràmetres que s'analitzen	Vegeu el punt següent (*)

(*) Sistema de desnitrificació

Osmosi inversa: conductivitat, clorurs, nitrats, pH, duresa, sulfats, alcalinitat, clor residual i bacteriologia.

Intercanvi iònic: conductivitat, clorurs, nitrats, pH, sodi, alcalinitat, clor residual i bacteriologia

5.2.1. Valoració dels resultats i enviament a l'ajuntament per part de la direcció territorial

5.3. Enviament dels resultats als serveis centrals.

6. Activitats per al desenvolupament de l'objectiu número 6: control de les condicions tècniques sanitàries per al subministrament d'aigües potables de consum públic mitjançant contenidors mòbils.

6.1. Contestació de la guia i control del clor residual en origen i en destinació per part dels farmacèutics titulars.

6.2. Enviament d'escrits des de les direccions territorials als ajuntaments del seu àmbit d'actuació que incloguen bàsicament informació tècnica sanitària i l'obligatorietat del compliment de les instruccions de la normativa, com a sistema de garantia de l'aigua distribuïda. Tal mesura es desenvoluparà exclusivament per a aquells ajuntaments de què es tinga constància d'aquest tipus de subministrament.

6.3. Inspecció dels camions cisterna a sol·licitud de la Unitat de Registre de la Conselleria de Sanitat, o quan la situació tècnica sanitària així ho aconselle.

7. Activitats per al desenvolupament de l'objectiu número 7: coordinació i col·laboració amb les unitats d'epidemiologia de la Conselleria de Sanitat en el cas d'aparició de brots epidèmics per transmissió hídrica.

7.1. Confirmació del presumible origen hídric després de la investigació específica, segons cada cas concret.

7.2. Estudi i correcció de les possibles causes que han originat la contaminació de l'aigua.

7.3. Realització de l'informe tècnic sanitari i enviament als serveis centrals i a les unitats d'epidemiologia del centre de Salut Pública respectiu, per a facilitar l'estudi del brot.

8. Activitats per al desenvolupament de l'objectiu número 8: estudi i valoració de la documentació necessària per a la concessió de les excepcions previstes en la legislació als abastaments d'aigua: regularització administrativa.

8.1. Tramitació, estudi i valoració de la documentació rebuda a través dels titulars dels abastaments d'aigua de consum públic susceptibles d'excepció, per a presentar-los a la Comissió de Control de Qualitat de les Aigües de Consum Públic de la Comunitat Valenciana, en les reunions periòdiques que celebrarà sobre el tema.

8.2. Preparació i assistència a les reunions de la comissió esmentada.

del cumplimiento de las instrucciones de la Reglamentación, como sistema de garantía del agua distribuïda.

4.4 Señalización con carteles indicadores y rótulos específicos de aquellas fuentes públicas de uso mayoritario de las que se tiene información analítica.

4.4.1 Coordinación con el Ayuntamiento respectivo para la realización de la gestión.

5. Actividades para el desarrollo del objetivo nº 5: Análisis y seguimiento periódico de la evolución de la concentración del ion nitrato en aquellas captaciones y redes de distribución que superan las concentraciones máximas admitidas.

5.1 Realización de análisis periódicos de control en las captaciones y redes de distribución en que se superen los 50 mg/l.

Toma y remisión de muestras	F. Titulares.
Frecuencia	Semestral

5.1.1 Valoración de los resultados y remisión al Ayuntamiento por parte de la Dirección Territorial

5.2 Realización de análisis periódicos de control de las fuentes alternativas de desnitrificación instaladas

Toma y remisión de muestras	F. Titulares.
Frecuencia	Trimestral

Parámetros a analizar Véase punto siguiente (*)

(*) Sistema de desnitrificación

Osmosis Inversa: Conductividad, Cloruros, Nitratos, pH, Dureza, Sulfatos, Alcalinidad, Cloro residual y Bacteriología.

Intercambio Iónico: Conductividad, Cloruros, Nitratos, pH, Sodio, Alcalinidad, Cloro residual y Bacteriología

5.2.1 Valoración de los resultados y remisión al Ayuntamiento por parte de la Dirección Territorial

5.3 Remisión de los resultados al Servicio Central.

6. Actividades para el desarrollo del objetivo nº6: Control de las condiciones, técnico – sanitarias para el suministro de aguas potables de consumo público mediante contenedores móviles.

6.1 Cumplimentación de la guía y control del cloro residual en origen y en destino por parte de los Farmacéuticos Titulares.

6.2 Remisión de escrito desde las Direcciones Territoriales a los Ayuntamientos de su ámbito de actuación, que contemple básicamente información técnico sanitaria y la obligatoriedad del cumplimiento de las instrucciones de la normativa, como sistema de garantía del agua distribuïda. Tal medida se desarrollará exclusivamente para aquellos Ayuntamientos de los que se tenga constancia de este tipo de suministro.

6.3 Inspección de los camiones cuba a solicitud de la Unidad de Registro de la Conselleria de Sanidad, o cuando la situación técnico – sanitaria así lo aconseje.

7. Actividades para el desarrollo del objetivo nº7: Coordinación y colaboración con las unidades de epidemiología de la Conselleria de Sanidad en caso de aparición de brotes epidémicos por transmisión hídrica.

7.1 Confirmación del presumible origen hídrico tras la investigación específica, según cada caso concreto.

7.2 Estudio y corrección de las posibles causas que originaron la contaminación del agua.

7.3 Realización del informe técnico sanitario y remisión del mismo al Servicio Central y a las unidades de epidemiología del Centro de Salud Pública respectivo, para facilitar el estudio del brote.

8. Actividades para el desarrollo del objetivo nº8: Estudio y valoración de la documentación necesaria para la concesión de las excepciones previstes en la legislación a los abastecimientos de agua: Regularización Administrativa.

8.1 Tramitació, estudi i valoració de la documentació rebuda a través de los titulares de los abastecimientos de agua de consumo público susceptibles de excepción, para su presentación a la Comisión de Control de Calidad de las Aguas de Consumo Público de la Comunidad Valenciana, en las reuniones periódicas que sobre el tema ésta celebre.

8.2 Preparación y asistencia a las reuniones de la citada Comisión.

8.3. Enviament dels resultats dels acords de la comissió als ajuntaments respectius, així com a les direccions territorials i altres organismes, si és procedent, perquè en prenguen coneixement.

9. Activitats per al desenvolupament de l'objectiu número 9: vigilància i control de les actuacions de les empreses proveïdores sobre la qualitat de l'aigua distribuïda.

9.1. Reclamació anual abans del 31 de març de l'any en curs, de les dades de vigilància analítica (fitxa) realitzades per les empreses subministradores. La sol·licitud d'informació ha de realitzar-se a través de l'ajuntament.

9.2. Enviament de les fitxes als serveis centrals per al seu tractament informàtic i valoració.

8.3 Remisión de los resultados de los acuerdos de la Comisión a los respectivos Ayuntamientos, así como a las Direcciones Territoriales y otros organismos, en su caso, para su conocimiento.

9 Actividades para el desarrollo del objetivo nº 9: Vigilancia y control de las actuaciones de las empresas proveedoras sobre la calidad del agua distribuida

9.1 Reclamación anual antes del 31 de marzo del año en curso, de los datos de vigilancia analítica (ficha) realizados por las empresas suministradoras. La solicitud de información debe realizarse a través del Ayuntamiento.

9.2 Envío de las fichas al Servicio Central para su tratamiento informático y valoración.

Avaluació i indicadors

1. Control i vigilància de les concentracions de clor residual en la xarxa de distribució.

Compliment del programa

Enviament dels informes de cloració:	Informes rebuts	%
	Informes esperats	

Determinacions de clor contestades:	Determinacions rebudes	%
	Determinacions esperades	

Enviament d'anàlisis mínimes:	Anàlisis rebudes	%
	Anàlisis esperades	

Valoració de l'aigua

Determinacions de clor negatives:	Nombre de determinacions negatives	%
	Nombre de determinacions totals rebudes	

Determinacions de clor insuficients:	Nombre de determinacions insuficients	%
	Nombre de determinacions totals rebudes	

Cloració correcta: dies ben clorats sobre el total

Cloració incorrecta: dies mal clorats sobre el total rebut

Dies sense informació:

– Sobre el total d'informes rebuts: $100 - (I.C.C. + I.C.I.)$

– Sobre el total d'informes esperats:	Dies sense informació	%
	Dies totals del període	

2 i 3. Actualització de les dades d'infraestructura d'abastament i vigilància i control analític fisicoquímic i bacteriològic de la qualitat de l'aigua

Inspeccions a sistemes d'abastament

Sistemes d'abastament inspeccionats:	Nombre d'inspeccions realitzades	%
	Nombre d'inspeccions programades	

Entitats singulars inspeccionades:	Nombre d'E.S. inspeccionades	%
	Nombre d'E.S totals	

Entitats singulars (habitants) inspeccionades:	Nombre d'habitants	%
	Nombre d'habitants programats	

Analítiques realitzades en la xarxa

Anàlisi del tipus completa:	$\frac{\text{Nombre d'analítiques completes}}{\text{Nombre d'analítiques programades}}$	%
-----------------------------	---	---

Anàlisi del tipus mínima:	$\frac{\text{Nombre d'analítiques mínimes}}{\text{Nombre d'analítiques programades}}$	%
---------------------------	---	---

Anàlisi del tipus normal:	$\frac{\text{Nombre d'analítiques normals}}{\text{Nombre d'analítiques programades}}$	%
---------------------------	---	---

Analítiques realitzades en la captació

Anàlisi del tipus completa:	$\frac{\text{Nombre d'analítiques completes}}{\text{Nombre d'analítiques programades}}$	%
-----------------------------	---	---

Anàlisi del tipus mínima:	$\frac{\text{Nombre d'analítiques mínimes}}{\text{Nombre d'analítiques programades}}$	%
---------------------------	---	---

Anàlisi del tipus normal:	$\frac{\text{Nombre d'analítiques normals}}{\text{Nombre d'analítiques programades}}$	%
---------------------------	---	---

Qualitat de l'aigua

Analítiques anòmales:	$\frac{\text{Nombre d'analítiques anòmales}}{\text{Nombre d'analítiques efectives}}$	%
-----------------------	--	---

4. Vigilància i control analític de la qualitat de l'aigua de les fonts públiques que no brollen de la xarxa

Inspeccions realitzades

Fonts inspeccionades:	$\frac{\text{Nombre d'inspeccions realitzades}}{\text{Nombre d'inspeccions programades}}$	%
-----------------------	---	---

Aanalítiques realitzades

Anàlisi del tipus completa:	$\frac{\text{Nombre d'analítiques completes}}{\text{Nombre d'analítiques programades}}$	%
-----------------------------	---	---

Anàlisi del tipus mínima:	$\frac{\text{Nombre d'analítiques mínimes}}{\text{Nombre d'analítiques programades}}$	%
---------------------------	---	---

Anàlisi del tipus normal:	$\frac{\text{Nombre d'analítiques normals}}{\text{Nombre d'analítiques programades}}$	%
---------------------------	---	---

Qualitat de l'aigua

Analítiques anòmales:	$\frac{\text{Nombre d'analítiques anòmales}}{\text{Nombre d'analítiques efectives}}$	%
-----------------------	--	---

5. Vigilància i control de nitrats

Analítiques realitzades en la xarxa:	$\frac{\text{Nombre d'analítiques realitzades}}{\text{Nombre d'analítiques programades}}$	%
--------------------------------------	---	---

Analítiques realitzades en la captació:	$\frac{\text{Nombre d'analítiques realitzades}}{\text{Nombre d'analítiques programades}}$	%
Municipis afectats:	$\frac{\text{Nombre de municipis concentracions > 50 mg/l}}{\text{Nombre total de municipis}}$	%
Habitants afectats:	$\frac{\text{Nombre d'habitants concentracions > 50 mg/l}}{\text{Nombre total d'habitants}}$	%

* * * * *

Evaluación e indicadores

1. Control y Vigilancia de las concentraciones de cloro residual en red de distribución.
Cumplimiento del programa

Remisión partes de cloración:	$\frac{\text{Partes recibidos}}{\text{Partes esperados}}$	%
Determinaciones de cloro cumplimentadas:	$\frac{\text{Determinaciones recibidas}}{\text{Determinaciones esperadas}}$	%
Remisión de análisis mínimos:	$\frac{\text{Análisis recibidos}}{\text{Análisis esperados}}$	%
Valoración del agua		
Determinaciones de Cloro Negativas:	$\frac{\text{Nº det. negativas}}{\text{Nº det. totales recibidas}}$	%
Determinaciones de Cloro insuficientes:	$\frac{\text{Nº det. Insuficientes}}{\text{Nº det. totales recibidas}}$	%

Cloración correcta: Días bien clorados sobre el total

Cloración incorrecta: Días mal clorados sobre el total recibido

Días sin información:

– Sobre el total de partes recibidos: 100 – (I.C.C.+ I.C.I.)

– Sobre el total de partes esperados:	$\frac{\text{Días sin información}}{\text{Días totales de periodo}}$	%
---------------------------------------	--	---

2 y 3. Actualización de los datos de infraestructura de abastecimiento y vigilancia y control analítico físico – químico y bacteriológico de la calidad del agua

Inspecciones a sistemas de abastecimiento

Sistemas de abastecimiento inspeccionados:	$\frac{\text{Nº de inspecciones realizadas}}{\text{Nº de inspecciones programadas}}$	%
Entidades Singulares inspeccionadas:	$\frac{\text{Nº de EE.SS. inspeccionadas}}{\text{Nº de EE.SS. totales}}$	%
Entidades Sing. (habitantes) inspeccionadas:	$\frac{\text{Nº de habitantes}}{\text{Nº de habitantes programados}}$	%

Analíticas realizadas en red

Análisis tipo completo:	$\frac{\text{N}^\circ \text{ Analíticas completas}}{\text{N}^\circ \text{ Analíticas programadas}}$	%
-------------------------	---	---

Análisis tipo mínimo:	$\frac{\text{N}^\circ \text{ Analíticas mínimas}}{\text{N}^\circ \text{ Analíticas programadas}}$	%
-----------------------	---	---

Análisis tipo normal:	$\frac{\text{N}^\circ \text{ Analíticas normales}}{\text{N}^\circ \text{ Analíticas programadas}}$	%
-----------------------	--	---

Analíticas realizadas en captación

Análisis tipo completo:	$\frac{\text{N}^\circ \text{ Analíticas completas}}{\text{N}^\circ \text{ Analíticas programadas}}$	%
-------------------------	---	---

Análisis tipo mínimo:	$\frac{\text{N}^\circ \text{ Analíticas mínimas}}{\text{N}^\circ \text{ Analíticas programadas}}$	%
-----------------------	---	---

Análisis tipo normal:	$\frac{\text{N}^\circ \text{ Analíticas normales}}{\text{N}^\circ \text{ Analíticas programadas}}$	%
-----------------------	--	---

Calidad del agua

Analíticas anómalas:	$\frac{\text{N}^\circ \text{ Analíticas anómalas}}{\text{N}^\circ \text{ Analíticas efectivas}}$	%
----------------------	--	---

4. Vigilancia y control analítico de la calidad del agua de las fuentes públicas que no manan de red

Inspecciones realizadas

Fuentes inspeccionadas:	$\frac{\text{N}^\circ \text{ de inspecciones realizadas}}{\text{N}^\circ \text{ de inspecciones programadas}}$	%
-------------------------	--	---

Analíticas realizadas

Análisis tipo completo:	$\frac{\text{N}^\circ \text{ Analíticas completas}}{\text{N}^\circ \text{ Analíticas programadas}}$	%
-------------------------	---	---

Análisis tipo mínimo:	$\frac{\text{N}^\circ \text{ Analíticas mínimas}}{\text{N}^\circ \text{ Analíticas programadas}}$	%
-----------------------	---	---

Análisis tipo normal:	$\frac{\text{N}^\circ \text{ Analíticas normales}}{\text{N}^\circ \text{ Analíticas programadas}}$	%
-----------------------	--	---

Calidad del agua

Analíticas anómalas:	$\frac{\text{N}^\circ \text{ Analíticas anómalas}}{\text{N}^\circ \text{ Analíticas efectivas}}$	%
----------------------	--	---

5. Vigilancia y control de nitratos

Analíticas realizadas en red:	$\frac{\text{N}^\circ \text{ Analíticas realizadas}}{\text{N}^\circ \text{ Analíticas programadas}}$	%
-------------------------------	--	---

Analíticas realizadas en captación:	$\frac{\text{N}^\circ \text{ Analíticas realizadas}}{\text{N}^\circ \text{ Analíticas programadas}}$	%
-------------------------------------	--	---

Municipios afectados:	$\frac{\text{N}^\circ \text{ municipios concentraciones } > 50 \text{ mg/l}}{\text{N}^\circ \text{ total de municipios}}$	%
-----------------------	---	---

Habitantes afectados:	$\frac{\text{N}^\circ \text{ habitantes concentraciones } > 50 \text{ mg/l}}{\text{N}^\circ \text{ total de habitantes}}$	%
-----------------------	---	---

6. Subministrament d'aigües potables de consum públic mitjançant contenidors mòbils.

S'informarà sobre el nombre de tancs, cisternes o contenidors mòbils controlats per any i per municipi de destinació.

7. Actuació en brots epidèmics

Les direccions territorials han d'informar sobre el nombre total d'intervencions en cas de brots epidèmics realitzades en col·laboració amb les unitats d'epidemiologia de la Conselleria de Sanitat.

En el cas que se'n confirme l'origen hídric, o que n'hi haja sospites fonamentades, les direccions territorials informaran sobre el tipus de germen:

Nombre d'intervencions segons cada germen concret detectat

Nombre total intervencions en brots d'origen hídric

8. Regularització administrativa dels abastaments d'aigua susceptibles d'excepció.

Nombre d'excepcions concedides per entitat singular de població i paràmetre.

Programa de Vigilància Sanitària en Producció Ramadera

Àrees d'actuació
Producció primària

Mecanisme d'intervenció
Control oficial

Òrgan administratiu competent
Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació

Introducció

La producció ramadera engloba tot el conjunt d'activitats que tenen per objecte l'obtenció d'animals d'abastament i de productes com llet, ous o mel. Tots ells entren en la cadena alimentària a través dels escorxadors o d'indústries de primera transformació, on se sotmeten a un procés de transformació o manipulació més o menys intensa abans d'arribar al consum.

L'àmbit de les actuacions en matèria de seguretat alimentària relacionat amb la sanitat animal i l'elaboració d'aliments destinats als animals de granja abraça els àmbits següents:

– Els mitjans de la producció ramadera, particularment els relacionats amb l'elaboració de pinsos, normals o medicamentosos.

– Les explotacions ramaderes, considerades com els llocs en què s'allotgen animals i es contenen productes amb aquest origen destinats al consum humà.

– Els animals mantinguts en les explotacions ramaderes, que seran objecte de comercialització amb destinació al consum humà directe o després de ser sotmesos a alguna transformació.

Les bases legals en les quals se sustenta la competència en aquestes matèries són extenses i variades, no hi ha cap disposició de caràcter horitzontal que reculli una estratègia bàsica d'actuació, excepte les normatives bàsiques en matèria de mercat únic europeu.

Els aspectes sobre els quals ha d'exercir-se una major atenció en les granges des d'una perspectiva de seguretat alimentària són els següents:

– Les condicions d'infraestructura higiènica i sanitària de les explotacions ramaderes, que condicionaran el maneig posterior.

– Els mitjans de la producció ramadera quan s'utilitzen inadecuadament o quan s'empren productes no autoritzats que poden implicar un risc per als consumidors.

– La situació sanitària dels animals allotjats en les instal·lacions, des del punt de vista de les zoonosis clàssiques.

6. Suministro de aguas potables de consumo público mediante contenedores móviles.

Se informará sobre el número de cubas, cisternas o contenedores móviles controlados por año y por municipio de destino.

7. Actuación en brotes epidémicos

Las Direcciones Territoriales deben informar sobre el número total de intervenciones en caso de brotes epidémicos realizadas en colaboración con las unidades de epidemiología de la Conselleria de Sanidad.

En caso de confirmarse el origen hídrico, o de existir sospechas fundamentadas sobre él, las Direcciones Territoriales informarán sobre el tipo de germen:

Nº intervenciones según cada germen concreto detectado

Nº total intervenciones en brotes de origen hídrico

8. Regularización Administrativa de los abastecimientos de agua susceptibles de excepción.

Número de excepciones concedidas por entidad singular de población y parámetro.

Programa de Vigilancia Sanitaria en Producción Ganadera

Áreas de actuación
Producción primaria

Mecanismo de Intervención
Control oficial

Órgano administrativo competente
Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación

Introducción

La producción ganadera engloba todo el conjunto de actividades que tienen por objeto la obtención de animales de abasto y de productos como leche, huevos o miel. Todos ellos entran en la cadena alimentaria a través de los mataderos o de industrias de primera transformación, donde se someten a un proceso de transformación o manipulación más o menos intensa antes de alcanzar el consumo.

El ámbito de las actuaciones en materia de seguridad alimentaria relacionado con la sanidad animal y la elaboración de alimentos destinados a los animales de granja abarca los siguientes ámbitos:

– Los medios de la producción ganadera, particularmente los relacionados con la elaboración de piensos, normales o medicamentosos.

– Las explotaciones ganaderas, consideradas como los lugares en los que se alojan animales y se contienen productos con ese origen destinados al consumo humano.

– Los animales mantenidos en las explotaciones ganaderas, que serán objeto de comercialización con destino al consumo humano directo o previa transformación.

Las bases legales en las que se sustenta la competencia en estas materias son extensas y variadas, no existiendo ninguna disposición de carácter horizontal que recoja una estrategia básica de actuación, salvo las normativas básicas en materia de mercado único europeo.

Los aspectos sobre los que debe ejercerse una mayor atención en las granjas desde una perspectiva de seguridad alimentaria son los siguientes:

– Las condiciones de infraestructura higiénica y sanitaria de las explotaciones ganaderas, que condicionarán el manejo posterior.

– Los medios de la producción ganadera cuando se utilizan inadecuadamente o cuando se emplean productos no autorizados que pueden implicar un riesgo para los consumidores.

– La situación sanitaria de los animales alojados en las instalaciones, desde el punto de vista de las zoonosis clásicas.

– Els sistemes d'identificació animal, tant dins de l'explotació com en la comercialització posterior del bestiar, són bàsics per a establir la traçabilitat dels productes d'origen animal.

– Les pràctiques de maneig habituals en les explotacions, que deriven del nivell de formació dels ramaders.

– Un dels mitjans de producció de seguiment permanent en el temps l'integren les fàbriques de pinsos, tant per a autoconsum com per a comercialització.

– Lligat amb l'anterior, com a subministradors de matèries primeres, trobem les fàbriques de transformació de subproductes d'origen animal, que són els establiments en què s'acumulen els residus orgànics carnis de carnisseries, supermercats i hipermercats, indústries càrnies, sales d'especejament, escorxadors i granges.

Objectiu general

Evitar l'entrada en la cadena d'alimentació humana de productes d'origen animal que puguin posar en risc la salut pública dels consumidors.

Objectius específics

1. Persecució de la utilització de productes prohibits en l'alimentació animal o en la producció ramadera.

2. Detecció de malalties amb risc evident de transmissió a la cadena alimentària i incidència directa en la salut dels consumidors de productes d'origen animal, amb posterior adopció de les mesures establides a l'efecte. En concret ens estem referint a les encefalopaties espongiformes transmissibles.

3. Comprovació de la utilització de matèries primeres autoritzades com a ingredients dels pinsos compostos, així com la seua mescla i combinació utilitzant procediments que garantisquen un autocontrol del procés en totes les fases d'obtenció dels aliments compostos destinats als animals de renda.

4. Control del procés productiu dels establiments dedicats a la transformació de subproductes d'origen animal i la seua conversió en productes que poden passar com a ingredients a la cadena alimentària a través dels pinsos.

5. Control del procediment d'utilització dels medicaments en les explotacions ramaderes.

6. Eradicació de la brucel·losi i tuberculosi en bestiar boví, brucel·losi en bestiar oví i cabrum i control, per a una posterior eradicació, de la tuberculosi en bestiar cabrum lleter.

7. Vigilància sanitària d'altres zoonosis lligades al consum d'aliments d'origen animal, i en especial de la salmonel·losi.

8. Comprovació de les condicions higièniques sanitàries en què s'obtenen la llet i els ous en les explotacions ramaderes dedicades a aquestes activitats.

9. Vigilància dels sistemes d'identificació de bestiar en les explotacions, complementada en el moment de l'arribada a l'escorxadors.

10. Formació dels ramaders sobre la incidència de les pràctiques de maneig en les explotacions en la seguretat alimentària, considerant especialment tots els aspectes previstos en la normativa reguladora d'aquestes matèries.

Activitats

La consecució dels objectius previstos en l'apartat anterior es plantejarà mitjançant la intervenció dels agents competents en les àrees d'actuació següents.

1. Control de mitjans de producció.

Es procedirà a exercir controls en els àmbits següents i amb els plantejaments de control següents:

– Establiments elaboradors de pinsos. Seran objecte de control:

- el procés productiu
- els mecanismes d'autocontrol desenvolupats en cada establiment
- el registre de matèries primeres utilitzades
- la base de dades de productes elaborats

– Los sistemas de identificación animal, tanto dentro de la explotación como en la comercialización posterior del ganado, son básicos para establecer la trazabilidad de los productos de origen animal.

– Las prácticas de manejo habituales en las explotaciones, que derivan del nivel de formación de los ganaderos.

– Uno de los medios de producción de seguimiento permanente en el tiempo lo integran las fábricas de piensos, tanto para autoconsumo como para comercialización.

– Ligado con el anterior, como suministrador de materias primas, encontramos las fábricas de transformación de subproductos de origen animal son los establecimientos en los que se acumulan los residuos orgánicos cárnicos de carnicerías, supermercados e hipermercados, industrias cárnicas, salas de despiece, mataderos y granjas.

Objetivo general

Evitar la entrada en la cadena de alimentación humana de productos de origen animal que puedan poner en riesgo la salud pública de los consumidores.

Objetivos específicos

1. Persecució de la utilització de productes prohibits en l'alimentació animal o en la producció ganadera.

2. Detecció de enfermedades con evidente riesgo de transmisión a la cadena alimentaria e incidencia directa en la salud de los consumidores de productos de origen animal, con posterior adopción de las medidas establecidas al efecto. En concreto nos estamos refiriendo a las encefalopatías espongiformes transmisibles.

3. Comprobación de la utilización de materias primas autorizadas como ingredientes de los piensos compuestos, así como su mezcla y combinación utilizando procedimientos que garanticen un autocontrol del proceso en todas las fases de obtención de los alimentos compuestos destinados a los animales de renta.

4. Control del proceso productivo de los establecimientos dedicados a la transformación de subproductos de origen animal y su conversión en productos que pueden pasar como ingredientes a la cadena alimentaria a través de los piensos.

5. Control del procedimiento de utilización de los medicamentos en las explotaciones ganaderas.

6. Erradicación de la brucelosis y tuberculosis en ganado bovino, brucelosis en ganado ovino y caprino y control, para una posterior erradicación de la tuberculosis en ganado caprino lechero.

7. Vigilancia sanitaria de otras zoonosis ligadas al consumo de alimentos de origen animal, y en especial a la salmonelosis.

8. Comprobación de las condiciones higiénico sanitarias en las que se obtiene la leche y los huevos en las explotaciones ganaderas dedicadas a esta actividad.

9. Vigilancia de los sistemas de identificación de ganado en las explotaciones complementándose en el momento de llegada al matadero.

10. Formación de los ganaderos en materia incidencia de las prácticas de manejo en las explotaciones sobre la seguridad alimentaria, considerando especialmente todos aquellos aspectos previstos en la normativa reguladora de estas materias.

Actividades

La consecució de los objetivos previstos en el apartado anterior se planteará mediante la intervención de los agentes competentes en las siguientes áreas de actuación.

1. Control de medios de producción.

Se procederá a ejercer controles en los siguientes ámbitos y con los siguientes planteamientos de control:

– Establecimientos elaboradores de piensos. Serán objeto de control:

- el proceso productivo
- los mecanismos de autocontrol desarrollados en cada establecimiento
- el registro de materias primas utilizadas
- la base de datos de productos elaborados

– Centres de transformació de subproductes d'origen animal. En aquest cas la intervenció se centrarà en:

- les matèries primeres
- el procés productiu
- els productes finals
- la destinació final dels productes

Es diferenciarà entre establiments dedicats a l'obtenció de farines i els que treballen en el tractament i destrucció dels materials específics de risc.

– Explotacions ramaderes. Es realitzaran inspeccions a fi de comprovar els aspectes següents relacionats amb els mitjans de producció:

- comprovació d'absència de productes prohibits
- matèries primeres i pinsos utilitzats en l'alimentació animal
- utilització correcta de pinsos i additius
- adequada utilització de medicaments i pinsos medicamentosos

· aplicació del pla de residus en animals, en els seus dos vessants:

– Pla de controls aleatoris: consisteix en la inspecció i presa de mostres en les granges de boví, i en menor mesura, en oví, cabrum, porcí, conills i avicultura.

– Pla de controls sobre sospitosos, quan es detecta la presència d'animals procedents d'una granja de la Comunitat Valenciana en la qual s'han detectat irregularitats en matèria de residus, s'impeideix l'eixida de l'explotació d'animals que puguen suposar un risc.

2. Vigilància sanitària de les explotacions ramaderes

Tindrà per objecte la detecció de problemes sanitaris en granges, així com la detecció de les infraestructures que poden condicionar l'adequada aplicació de mesures d'higiene, desinfecció, desinsectació i desratització.

– Inspecció de les condicions higièniques sanitàries de les explotacions ramaderes de vacum o cabrum dedicades al munyiment. La base serà l'aplicació de les diferents normes publicades a l'efecte.

– Aplicació de les normatives vigents en matèria d'identificació animal, en especial en el cas del bestiar boví. Es continuarà amb l'aplicació informàtica de registre del bestiar boví (SIMOGAN) i es realitzaran controls en les explotacions per a evidenciar l'efectiva aplicació de l'obligació existent. Aquesta comprovació es realitzarà en totes les visites fetes a instal·lacions que alberguen boví.

– Constitució i manteniment d'una xarxa d'epidemiologia, que es nodrirà de tota la informació que arribe als serveis veterinaris oficials de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació a través d'inspeccions realitzades pel personal propi, així com les comunicacions de ramaders, empreses dedicades a la recollida de cadàvers, així com amb qualsevol altre mitjà disponible a l'efecte. Les ADS s'integraran obligatòriament en la xarxa, amb la qual cosa es mantindrà una xarxa d'informació permanent de tot el personal que opere en l'àmbit de la sanitat animal a la Comunitat Valenciana.

– Vigilància d'encefalopaties espongiformes. Aquest pla, que serà aprovat per Reial Decret per a tot el territori espanyol, tindrà els elements següents:

· Programa de vigilància d'animals sospitosos de risc. Consisteix en la presa de mostres de bovins, ovis i cabrum morts en les explotacions amb simptomatologia nerviosa.

· Programa d'investigació aleatòria de bovins en escorxador amb edats superiors als 24 mesos d'edat, quan presenten la mateixa simptomatologia descrita anteriorment, i de tots els que superen els 30 mesos d'edat.

· Control de substàncies emprades en l'alimentació dels animals, que coincidirà amb el que preveu l'apartat anterior, tant a nivell de fàbrica de pinsos com a nivell d'explotació ramadera.

· Control d'establiments destinats a la transformació de subproductes, de forma semblant al que indica el punt anterior.

– Erradicació i control de malalties. Es desenvoluparan els programes següents:

– Centres de transformació de subproductes de origen animal. En este caso la intervención se centrará en:

- las materias primas
- el proceso productivo
- los productos finales
- el destino final de los productos

Se diferenciará entre establecimientos dedicados a la obtención de harinas y los que trabajan en el tratamiento y destrucción de los materiales específicos de riesgo.

– Explotaciones ganaderas. Se realizarán inspecciones con objeto de comprobar los siguientes aspectos relacionados con los medios de producción:

- comprobación de ausencia de productos prohibidos
- materias primas y piensos utilizados en la alimentación animal
- utilización correcta de piensos y aditivos
- adecuada utilización de medicamentos y piensos medicamentosos

· aplicación del Plan de residuos en animales, en sus dos vertientes:

– Plan de controles aleatorios. Consiste en la inspección y toma de muestras en las granjas de bovino, y en menor medida, en ovino, caprino, porcino, conejos y avicultura.

– Plan de controles sobre sospechosos, cuando se detecta la presencia de animales procedentes de una granja de la Comunidad Valenciana, en la que se han detectado irregularidades en materia de residuos, se impide la salida de la explotación de animales que puedan suponer un riesgo.

2. Vigilancia sanitaria de las explotaciones ganaderas

Tendrá por objeto la detección de problemas sanitarios en granjas, así como la detección de las infraestructuras que pueden condicionar la adecuada aplicación de medidas de higiene, desinfección, desinsectación y desratización.

– Inspección de las condiciones higiénico sanitarias de las explotaciones ganaderas de vacuno o caprino dedicadas al ordeño. La base será la aplicación de las diferentes normas publicadas al efecto.

– Aplicación de las normativas vigentes en materia de identificación animal, en especial en el caso del ganado bovino. Se continuará con la aplicación informática de registro del ganado bovino (SIMOGAN) y se realizarán controles en las explotaciones para evidenciar la efectiva aplicación de la obligación existente. Esta comprobación se realizará en todas las visitas realizadas a instalaciones que alberguen bovino.

– Constitución y mantenimiento de una red de epidemiología, que se nutrirá de toda la información que llegue a los servicios veterinarios oficiales de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació a través de inspecciones realizadas por el personal propio, así como las comunicaciones de ganaderos, empresas dedicadas a la recogida de cadáveres, así como con cualquier otro medio disponible al efecto. Las ADS se integrarán obligatoriamente en la red, con lo que se mantendrá una red de información permanente de todo el personal que opere en el ámbito de la sanidad animal en la Comunidad Valenciana.

– Vigilancia encefalopatías espongiformes. Este plan, que será aprobado por Real Decreto para todo el territorio español, tendrá los siguientes elementos:

· Programa de vigilancia de animales sospechosos de riesgo. Consiste en la toma de muestras de bovinos, ovinos y caprinos muertos en las explotaciones con sintomatología nerviosa.

· Programa de investigación aleatoria de bovinos en matadero con edades superiores a los 24 meses de edad, cuando presenten la misma sintomatología descrita anteriormente, y de todos los que superen los 30 meses de edad.

· Control de sustancias empleadas en la alimentación de los animales, que coincidirá con lo previsto en el apartado anterior, tanto a nivel de fábrica de piensos como a nivel de explotación ganadera.

· Control de establecimientos destinados a la transformación de subproductos, de forma similar a lo indicado en el punto anterior.

– Erradicación y control de enfermedades. Se desarrollarán los siguientes programas de:

· Programes d'eradicació: tenen per objecte l'eliminació de tots els animals portadors de determinades malalties o que hi hagen tingut algun contacte. Es vol aconseguir la desaparició de l'agent productor de la malaltia. Per a això es controla individualment i, almenys una vegada a l'any, tot el cens de bestiar de l'espècie objecte d'actuació, sacrificant tots els animals amb reaccions positives. Les malalties objecte d'actuació seran la brucel·losi en boví, oví i cabrum, i la tuberculosi en boví i cabrum lleter.

· Programes de control, per a mantenir el nivell de presència de determinades malalties dins de límits fixats per la normativa europea. S'inclouran ací la salmonel·losi i altres processos que puguin sorgir.

3. Programa de formació al sector ramader

– Cursos de seguretat alimentària en la producció ramadera

Es faran en totes les comarques de la Comunitat Valenciana cursos en matèria de seguretat alimentària en la producció ramadera. El temari que s'hi tractarà serà el següent:

· Normativa de medicaments veterinaris i pinsos medicamentosos. Aplicació a nivell de granja.

· Normativa d'additius i pinsos. Aplicació a nivell de granges

· Pla d'investigació de residus en animals. Aplicació a nivell de granja.

· Obligacions dels ramaders en matèria de seguretat alimentària.

– Normativa específica en la matèria en tot tipus de cursos d'incorporació a l'activitat ramadera. En tots els cursos d'incorporació de jòvens ramaders a l'activitat productiva s'inclourà un mòdul de seguretat alimentària.

Avaluació i indicadors

Els indicadors valoraran el nivell de consecució dels objectius, mitjançant la valoració del nombre d'actuacions desenvolupades en els diferents camps que integren el programa de producció ramadera.

Els agrupem segons àrees d'actuació en els següents:

1. Indicadors de control de mitjans de la producció. Es valorarà:

a) El nombre d'inspeccions realitzades en establiments d'elaboració de pinsos.

b) El % d'establiments d'elaboració de pinsos visitats.

c) El nombre d'inspeccions realitzades en centres de transformació de subproductes d'origen animal. Es diferenciaran entre:

i) Plantes normals

ii) Plantes MER

d) El nombre d'inspeccions realitzades en explotacions ramaderes, diferenciant entre:

i) Àmbit d'alimentació animal.

ii) Àmbit de residus.

e) El nombre de mostres preses per al control de residus.

f) El nombre de determinacions realitzades en matèria de residus d'origen animal.

2. Indicadors de vigilància sanitària d'explotacions ramaderes.

a) Nombre d'explotacions de munyiment sobre les quals s'ha realitzat inspecció de condicions higièniques sanitàries.

b) Nombre d'inspeccions d'identificació animal.

c) Nombre d'ADS en funcionament.

d) Nombre d'explotacions visitades en el marc del pla de vigilància de les ADS.

e) Nombre d'explotacions de remugants visitades a la recerca de simptomatologia BSE.

f) Nombre de mostres per a detecció de BSE

i) Animals de més de 20 mesos

ii) Animals morts amb simptomatologia

iii) Altres animals

g) Nombre d'explotacions en pla d'eradicació.

h) Nombre d'animals investigats en pla d'eradicació

i) Boví

ii) Oví

iii) Cabrum

· Programas de erradicación: Tienen por objeto la eliminación de todos los animales portadores de determinadas enfermedades o que hayan tenido algún contacto con aquellas. Se persigue la desaparición del agente productor de la enfermedad. Para ello se controla individualmente, y al menos una vez al año, todo el censo de ganado de la especie objeto de actuación, sacrificando todos los animales con reacciones positivas. Las enfermedades objeto de actuación serán brucelosis en bovino, ovino y caprino, y la tuberculosis en bovino y caprino lechero.

· Programas de control, para mantener el nivel de presencia de determinadas enfermedades dentro de límites fijados por la normativa europea. Se incluirán aquí la salmonelosis y otros procesos que puedan surgir.

3. Programa de formación al sector ganadero

– Cursos de seguridad alimentaria en la producción ganadera

Se desarrollarán en todas las comarcas de la Comunidad Valenciana cursos en materia de seguridad alimentaria en producción ganadera. El temario a desarrollar será el siguiente:

· Normativa de medicamentos veterinarios y piensos medicamentosos. Aplicación a nivel de granja.

· Normativa de aditivos y piensos. Aplicación a nivel de granjas

· Plan de investigación de residuos en animales. Aplicación a nivel de granja.

· Obligaciones de los ganaderos en materia de seguridad alimentaria.

– Normativa específica en la materia en todo tipo de cursos de incorporación a la actividad ganadera. En todos los cursos de incorporación de jóvenes ganaderos a la actividad productiva se incluirá un módulo de seguridad alimentaria.

Evaluación e indicadores

Los indicadores valorarán el nivel de consecución de los objetivos, mediante la valoración del número de actuaciones desarrolladas en los diferentes campos que integran el programa de producción ganadera.

Los agrupamos según áreas de actuación en los siguientes:

1. Indicadores de control de medios de la producción. Se valorará:

a) El número de inspecciones realizadas en establecimientos de elaboración de piensos.

b) El % de establecimientos de elaboración de piensos visitados.

c) El número de inspecciones realizadas a centros de transformación de subproductos de origen animal. Se diferenciarán entre:

i) Plantas normales

ii) Plantas MER

d) El número de inspecciones realizadas a explotaciones ganaderas, diferenciando entre:

i) Ámbito alimentación animal.

ii) Ámbito residuos.

e) El número de muestras tomadas para control de residuos.

f) El número de determinaciones realizadas en materia de residuos de origen animal.

2. Indicadores de vigilancia sanitaria de explotaciones ganaderas.

a) Número de explotaciones de ordeño sobre las que se ha realizado inspección de condiciones higiénico sanitarias.

b) Número de inspecciones de identificación animal.

c) Número de ADS en funcionamiento.

d) Número de explotaciones visitadas en el marco del plan de vigilancia de las ADS.

e) Número de explotaciones de rumiantes visitadas en busca de simptomatología BSE.

f) Número de muestras para detección de BSE

i) Animales de más de 20 meses

ii) Animales muertos con simptomatología

iii) Otros animales

g) Número de explotaciones en plan erradicación.

h) Número de animales investigados en plan de erradicación

i) Bovino

ii) Ovino

iii) Caprino

j) Nombre de controls en matèria de salmonel·losi aviària.

3. Indicadors de formació.

a) Nombre de cursos

b) Nombre de ramaders assistents

L'avaluació del programa es mesurarà mitjançant l'obtenció d'uns índexs en què es compararà el nombre d'actuacions en relació amb l'univers total de la mostra. Per a cada indicador s'elaborarà aquest índex.

Programa de Control dels Productes de la Pesca

Àrees d'actuació

Producció primària

Mecanisme d'intervenció

Control oficial

Òrgan administratiu competent

Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació

Introducció

Les actuacions del programa de control dels productes de la pesca, s'engloben en el marc de la política pesquera comuna (PPC) de la Unió Europea, aprovada l'any 1983 i vàlida per 20 anys.

El Reglament (CEE) 2847/1993 del Consell, de 12 d'octubre, que estableix un règim de control aplicable a la política pesquera comuna, parteix de la premissa que l'èxit d'aquesta política depèn de l'aplicació d'un règim eficaç de control de tots els seus aspectes i, especialment de la mesures de conservació i gestió dels recursos pesquers. Entre les activitats objecte de control incloses en la norma comunitària esmentada es troba la de la primera venda dels productes de la pesca.

Per a l'efectivitat de les mesures de control, el reglament esmentat estableix la necessitat de crear bases de dades informatitzades compatibles per a tot el territori nacional que permeten confrontar les dades i a les quals la Comissió i els seus agents han de tenir accés per via informàtica per a procedir a la seua verificació.

El Reial Decret 1437/1992, de 27 de novembre, que fixa les normes sanitàries aplicables a la producció i comercialització dels productes pesquers i de l'aqüicultura, trasllada a l'ordenament intern espanyol la Directiva 91/493/CEE del Consell, de 22 de juliol de 1991, que fixa les normes sanitàries aplicables a la producció i a la posada en els mercats dels productes pesquers.

La nova normativa regula també, dins del procés total de producció i comercialització dels productes de la pesca i de l'aqüicultura, les condicions tècniques sanitàries en què haurà de fer-se la descàrrega i el desembarcament, el control de les quals correspon a les comunitats autònomes, llevat dels intercanvis amb països extracomunitaris.

Per a l'efectivitat d'aquests controls en el desembarcament dels productes pesquers en els ports de la Comunitat Valenciana i atesa la concurrència d'altres competències autonòmiques inspectores, de caràcter tècnic i protector dels recursos pesquers (i entre elles les noves que regula el Reglament (CEE) núm. 2847/1993 del Consell, de 12 d'octubre de 1993, que estableix un règim de control aplicable a la política pesquera comuna), és necessari establir de forma unitària, per tal de simplificar la subjecció als controls, les condicions en què es verificaran.

Per això, el Govern Valencià va aprovar el Decret 78/1994, de 12 d'abril, per al control dels productes pesquers, establint que en tots els desembarcaments en el litoral de la nostra Comunitat la pesca ha de passar obligatòriament per una llotja pesquera per als controls tècnics i sanitaris.

Posteriorment es va promulgar el Reial Decret 331/1999, de 26 de febrer, de normalització i tipificació dels productes de la pesca, frescos, refrigerats o cuits. La necessària tipificació dels productes pesquers ha de dur-se a terme normalitzant el producte d'acord amb criteris de qualitat definits per categories de frescor i de calibre,

j) Número de controles en materia de salmonelosis aviar.

3. Indicadores de formación.

a) Número de cursos

b) Número de ganaderos asistentes

La evaluación del programa se medirá mediante la obtención de unos índices en los que se comparará el número de actuaciones en relación con el universo total de la muestra. Para cada indicador se elaborará dicho índice.

Programa de Control de los Productos de la Pesca

Áreas de Actuación

Producción primaria

Mecanismo de Intervención

Control oficial

Órgano administrativo competente

Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación

Introducción

Las actuaciones del programa de control de los productos de la pesca, se engloban en el marco de la política pesquera común (PPC) de la Unión Europea, aprobada en el año 1983 y válida por 20 años.

El Reglamento (CEE) 2847/93 del Consejo, de 12 de octubre, por el que se establece un régimen de control aplicable a la política pesquera común, parte de la premisa de que el éxito de dicha política depende de la aplicación de un régimen eficaz de control de todos los aspectos de la misma y, especialmente de la medidas de conservación y gestión de los recursos pesqueros. Entre las actividades, objeto de control, incluidas en la norma comunitaria citada se encuentra la de la primera venta de los productos de la pesca.

Para la efectividad de las medidas de control, el mencionado Reglamento establece la necesidad de crear bases de datos informatizadas compatibles para todo el territorio nacional que permitan cotejar los datos y a las que la Comisión y sus agentes deben tener acceso por vía informática para proceder a su verificación.

El Real Decreto 1437/1992, de 27 de noviembre, por el que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros y de la acuicultura, traspone al ordenamiento interno español la Directiva 91/493/CEE del Consejo, de 22 de julio de 1991, por la que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y a la puesta en los mercados de los productos pesqueros.

La nueva normativa regula también, dentro del proceso total de producción y comercialización de los productos de la pesca y de la acuicultura, las condiciones técnico-sanitarias en la que deberá realizarse la descarga y desembarque, cuyo control corresponde a las Comunidades Autónomas salvo respecto de los intercambios con países extracomunitarios.

Para la efectividad de estos controles en el desembarco de los productos pesqueros en los puertos de la Comunidad Valenciana y dada la concurrència de otras competencias autonómicas inspectoras, de carácter técnico y protector de los recursos pesqueros (y entre ellas las nuevas que regula el Reglamento (CEE) nº 2847/93 del Consejo, de 12 de octubre de 1993, por el que se establece un régimen de control aplicable a la política pesquera común), es necesario establecer de forma unitaria, a los efectos de simplificar la sujeción a los mismos, las condiciones en las que se verificarán.

En base a lo cual, el Gobierno Valenciano, aprobó el Decreto 78/1994, de 12 de abril, para el control de los productos pesqueros estableciendo que en todos los desembarcos en el litoral de nuestra Comunidad, la pesca debe pasar obligatoriamente por lonja pesquera a los efectos de los controles técnicos y sanitarios.

Posteriormente se promulgó el Real Decreto 331/1999, de 26 de febrero, de normalización y tipificación de los productos de la pesca, frescos, refrigerados o cocidos. La necesaria tipificación de los productos pesqueros ha de llevarse a cabo normalizando el producto de acuerdo con criterios de calidad definidos por categorías

mode de presentació, origen, denominació comercial i científica, pes net i identificació de l'expedidor. Com s'ha indicat, en nom d'una major transparència del mercat i una millor identificació del producte és, així mateix, important que el consumidor final conega el mètode d'obtenció, diferenciant entre pesca extractiva i aqüicultura.

Les normatives comunitàries en relació amb la qualitat de les aigües per a la cria de mol·luscos (Directiva del Consell 79/923/CEE, de 30 d'octubre de 1979, relativa a la qualitat exigida a les aigües per a la cria de mol·luscos) i amb la comercialització de mol·luscos bivalves vius (Directiva del Consell 91/492/CEE, de 15 de juliol de 1991, per la qual es fixen les normes sanitàries aplicables a la producció i posada en el mercat de mol·luscos bivalves vius) han sigut adaptades i traslladades a la legislació espanyola en dos reials decrets que constitueixen actualment la base legislativa sobre el cultiu i la producció de mol·luscos: el Reial Decret 308/1993, de 26 de febrer, que aprova la Reglamentació Tècnica Sanitària que fixa les normes aplicables a la comercialització de mol·luscos bivalves vius, i el Reial Decret 345/1993, de 5 de març, que estableix les normes de qualitat de les aigües i de la producció de mol·luscos i altres invertebrats marins vius.

Objectiu general

Controlar les descàrregues, la primera venda i l'etiquetatge dels productes de la pesca, a fi d'avaluar l'estat dels recursos i la seua correcta identificació.

Objectius específics

- Control dels recursos pesquers quant als volums de desembarcaments per espècies i ports.
- Verificació dels orígens dels productes, per països, noms comercials i formes d'obtenció (pesca o aqüicultura).
- Control de la qualitat de les aigües de producció de mol·luscos bivalves.

Activitats

Activitats de l'Àrea de Pesca Marítima de la Direcció General de Pesca i Comercialització Agrària.

1. Recopilació de dades de captures pesqueres.
2. Normalització de noms comercials.
3. Informatització de llotges i foment de les subhastes electròniques per a la primera venda en llotja.
4. Gestió informatitzada de dades de venda en llotges, transmissió i enviament posterior al Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació.
5. Control de talles mínimes del peix.
6. Verificació de l'etiquetatge del producte, quant al seu origen, nom comercial i forma d'obtenció. El control s'efectua:
 - a) a la llotja
 - b) en el transport per carretera
 - c) en els mercats d'abastament i destinació
 - d) en les àrees majoristes
 - e) en els detallistes (pescateries)
7. Classificació de les àrees de producció de mol·luscos bivalves
8. Presa de mostres d'aigües de mol·luscos bivalves i enviament als laboratoris de Salut Pública
9. Avaluació dels resultats de les anàlisis efectuades.

Avaluació i indicadors

L'avaluació de les activitats subjectes a control es basarà en les actes d'inspecció realitzades amb la proporció respecte al compliment de la norma. Les verificacions s'efectuen en ports, llotges, carreteres, mercats d'abastament i destinació, majoristes i detallistes.

1. Indicadors d'activitat

Nombre de verificacions que incompleixen la normativa (VIN)
 Nombre de verificacions que compleixen la normativa (VCN)

de frescura y de calibrado, modo de presentación, origen, denominación comercial y científica, peso neto e identificación del expedidor. Como se ha indicado, en aras de una mayor transparencia del mercado y una mejor identificación del producto es, asimismo, importante que el consumidor final conozca el método de obtención, diferenciándose entre pesca extractiva y acuicultura.

Las normativas comunitarias en relación con la calidad de las aguas para la cría de moluscos (Directiva del Consejo 79/923/CEE, de 30 de octubre de 1979, relativa a la calidad exigida a las aguas para la cría de moluscos) y con la comercialización de moluscos bivalvos vivos (Directiva del Consejo 91/492/CEE, de 15 de julio de 1991, por la que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y puesta en el mercado de moluscos bivalvos vivos) han sido adaptadas y traspuestas a la legislación española en dos Reales Decretos que constituyen actualmente la base legislativa sobre el cultivo y la producción de moluscos: Real Decreto 308/1993, de 26 de febrero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria que fija las normas aplicables a la comercialización de moluscos bivalvos vivos, y Real Decreto 345/1993, de 5 de marzo, por el que se establecen las normas de calidad de las aguas y de la producción de moluscos y otros invertebrados marinos vivos.

Objetivo general

Controlar las descargas, la primera venta y etiquetado de los productos de la pesca, al objeto de evaluar el estado de los recursos y su correcta identificación.

Objetivos específicos

- Control de los recursos pesqueros en cuanto a los volúmenes de desembarcos por especies y puertos.
- Verificación de los orígenes de los productos, por países, nombres comerciales y formas de obtención (pesca ó acuicultura).
- Control de la calidad de las aguas de producción de moluscos bivalvos.

Actividades

Actividades del Área de Pesca Marítima de la Dirección General de Pesca y Comercialización Agraria.

1. Recopilación datos de capturas pesqueras.
2. Normalización nombres comerciales.
3. Informatización lonjas y fomento de las subastas electrónicas para primera venta en lonja.
4. Gestión informatizada datos de venta en lonjas, transmisión y envío posterior al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
5. Control tallas mínimas del pescado.
6. Verificación del etiquetado del producto, en cuanto a su origen, nombre comercial y forma de obtención. Dicho control se efectúa:
 - a) en lonja
 - b) en transporte por carretera
 - c) en Mercados de Abastecimiento y Destino
 - d) Áreas Mayoristas
 - e) Minoristas (pescaderías)
7. Clasificación de las áreas de producción de moluscos bivalvos
8. Toma de muestras de aguas de moluscos bivalvos y envío a los laboratorios de Salud Pública
9. Evaluación de los resultados de los análisis efectuados.

Evaluación e indicadores

La evaluación de las actividades sujetas a control se basará en las actas de inspección realizadas con la proporción respecto al cumplimiento de la norma. Las verificaciones se efectúan en puerto, lonja, carretera, mercados de abastecimiento y destino, mayoristas y minoristas.

1. Indicadores de actividad

Número de verificaciones que incumplen la normativa (VIN)
 Número de verificaciones que cumplen la normativa (VCN)

Nombre de verificacions totals (VT)

2. Indicadors de resultat

% verificacions que incompleixen la normativa = $\frac{VIN}{VT} \times 100$

% verificacions que compleixen la normativa = $\frac{VCN}{VT} \times 100$

Programa d'Inspecció de Qualitat de Productes Agroalimentaris i Mitjans de la Producció Agrària

Àrees d'actuació

Sector transformació i comercialització d'aliments

Mecanisme d'intervenció

Control oficial

Òrgan administratiu competent

Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació

Introducció

El concepte de seguretat alimentària ha de ser considerat amb un punt de vista més ampli, que no el límit a qüestions purament sanitàries. Concedint-los el rang que mereixen, no han d'oblidar-se les altres actuacions que tenen com a objectiu garantir la qualitat comercial i, per tant, la transparència i noble competència en les transaccions comercials.

Per tot el que s'ha exposat, i entenent com a seguretat alimentària els aspectes sanitaris i comercials, els organismes encarregats de la vigilància dels productes agroalimentaris, en l'àmbit de les seues competències, han d'establir plans d'inspecció basats en una anàlisi de regs, a fi de garantir la idoneïtat dels productes posats a disposició dels consumidors.

El procés de transferències de competències i serveis de l'Administració de l'Estat a les comunitats autònomes i, més concretament, les que en matèria de qualitat agroalimentària estava exercint el Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació, va quedar reflectit en el Reial Decret 207/1995, que transferia a la Comunitat Valenciana les competències i serveis en matèria de defensa contra frauds i qualitat agroalimentària, per a, posteriorment i mitjançant el Decret 3/1995 del President del la Generalitat Valenciana, assignar-les a la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

Posteriors modificacions estructurals i competencials, han derivat en la situació actual, en què el Decret 89/1999 del Govern Valencià, que aprova el Reglament Orgànic i Funcional de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, estableix que «L'Institut Valencià de Qualitat Agroalimentària, amb rang d'àrea, coordinarà i dirigirà les funcions de promoció i control de la qualitat».

Objectiu general

Adequació dels productes agroalimentaris i dels mitjans de producció a les normes que regulen les seues característiques comercials i els seus procediments d'elaboració en relació amb aquestes normes.

Aquesta adequació ha de supervisar-se en la fase de fabricació, d'emmagatzematge i, en el cas concret dels mitjans de producció, s'estén a la fase de comercialització.

Objectius específics

– Compliment dels requisits administratius en la fase de producció i emmagatzematge de productes alimentaris.

– Compliment dels requisits administratius en la fase de producció, emmagatzematge i comercialització de mitjans de la producció agrària.

– Compliment de les normes de comercialització dels productes alimentaris elaborats a la Comunitat Valenciana.

– Compliment de les normes de comercialització dels mitjans de producció elaborats o comercialitzats a la Comunitat Valenciana.

Número de verificaciones totales (VT)

2. Indicadores de resultado

% verificaciones que incumplen la normativa = $\frac{VIN}{VT} \times 100$

% verificaciones que cumplen la normativa = $\frac{VCN}{VT} \times 100$

Programa de Inspección de Calidad de Productos Agroalimentarios y Medios de la Producción Agraria

Áreas de Actuación

Sector transformación y comercialización de alimentos

Mecanismo de intervención

Control oficial

Órgano administrativo competente

Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación

Introducción

El concepto de seguridad alimentaria, debe ser considerado bajo un punto de vista más amplio, que no limite el mismo a cuestiones puramente sanitarias. Concediendo a estas el rango que merecen, no deben olvidarse aquellas otras actuaciones que tienen como objetivo garantizar la calidad comercial y por lo tanto, la transparencia y noble competencia en las transacciones comerciales.

Por todo lo expuesto, y entendiendo como seguridad alimentaria los aspectos sanitarios y comerciales, los organismos encargados de la vigilancia de los productos agroalimentarios, en el ámbito de sus competencias, deben establecer planes de inspección, basados en un análisis de riesgos, al objeto de garantizar la idoneidad de los productos puestos a disposición de los consumidores.

El proceso de trasferencias de competencias y servicios de la Administración del Estado a las Comunidades Autónomas, y más concretamente aquellas que en materia de calidad agroalimentaria venía ejerciendo el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación quedó reflejado en el Real Decreto 207/1995 por el que se transferían a la Comunidad Valenciana las competencias y servicios en materia de defensa contra fraudes y calidad agroalimentaria, para posteriormente y mediante el Decreto 3/1995 del Presidente del la Generalitat Valenciana asignar las mismas a la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Posteriores modificaciones estructurales y competenciales, han derivado en la situación actual en la que el Decreto 89/1999 del Gobierno Valenciano, por el que se aprueba El Reglamento Orgánico y Funcional de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, establece que «El instituto Valenciano de Calidad Agroalimentaria, con rango de área, coordinará y dirigirá las funciones de promoción y control de la calidad».

Objetivo general

Adecuación de los productos agroalimentarios y de los medios de producción a las normas que regulan sus características comerciales y sus procedimientos de elaboración en relación con las mismas.

Esta adecuación debe supervisarse en la fase de fabricación, el almacenamiento y en el caso concreto de los medios de producción, se extiende a la fase de comercialización.

Objetivos específicos

– Cumplimiento de los requisitos administrativos en la fase de producción y almacenamiento de productos alimentarios.

– Cumplimiento de los requisitos administrativos en la fase de producción, almacenamiento y comercialización de medios de la producción agraria.

– Cumplimiento de las normas de comercialización de los productos alimentarios elaborados en la Comunidad Valenciana.

– Cumplimiento de las normas de comercialización de los medios de producción elaborados y/o comercializados en la Comunidad Valenciana.

– Compliment de les condicions necessàries per a la utilització de distintius en els productes singulars alimentaris.

Activitats

Programació de les actuacions de control en els distints sectors agroalimentaris, tenint com a base el risc, nombre i importància, dins de cada un dels sectors, de les distintes indústries.

Difondre la normativa aplicable, en matèria de qualitat i normalització agroalimentària, als operadors dels distints sectors.

Col·laborar amb els representants dels operadors en qüestions relatives a la qualitat i normalització agroalimentària.

Mantenir i actualitzar els registres d'envasadors i embotelladors de begudes alcohòliques i d'envasadors d'oli d'oliva.

Mostratge dels productes finals per a comprovar-ne la qualitat comercial.

Vigilància en la fase de comercialització, dels productes en què l'agricultor pot considerar-se'n com a consumidor final.

Avaluació i indicadors

El Servei de Control de la Qualitat Agroalimentària, d'acord amb la programació anual realitza actuacions d'inspecció en indústries de manipulació així com en les de distribució de productes els «consumidors» finals de les quals són els agricultors i ramaders.

Com a mecanisme d'avaluació del grau de compliment de la normativa, es disposa dels paràmetres següents:

- Nombre de mostres preses.
- Volum que representen les mostres preses.
- Percentatge de mostres no conformes.
- Percentatge de volum no conforme en cada un dels productes mostrejats.
- Nombre d'inspeccions realitzades.
- Percentatge d'inspeccions amb no conformitats.
- Graduacions de les no conformitats detectades
- Valoració de les no conformitats detectades d'acord amb el volum que representa.

Programa de Supervisió del Control de la Qualitat Agroalimentària

Àrees d'actuació

Sector transformació i comercialització d'aliments

Mecanisme d'intervenció

Control oficial

Òrgan administratiu competent

Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació

Introducció

Les activitats de control de la qualitat agroalimentària, descrites en el Programa d'Inspecció de Qualitat de Productes Agroalimentaris i Mitjans de la Producció Agrària, tenen una gran transcendència, sobretot per dues raons: primera, que el risc derivat de les actuacions de l'Administració procedeix fonamentalment de la labor inspectora. Segona, que serveixen de base per a exercir la competència sancionadora, la qual cosa significa que s'ha de ser extremadament prudent per a respectar els drets del presumpte infractor sense que això signifiqui deixar impunes les conductes infractores.

Objectiu general

Aconseguir l'excel·lència en les activitats d'inspecció de qualitat.

Objectius específics

Aclarir i harmonitzar els criteris d'actuació de tots els inspectors de qualitat.

– Cumplimiento de las condiciones necesarias para la utilización de distintivos en los productos singulares alimentarios.

Actividades

Programación de las actuaciones de control en los distintos sectores agroalimentarios, teniendo como base el riesgo, número e importancia, dentro de cada uno de los sectores, de las distintas industrias.

Difundir la normativa aplicable, en materia de calidad y normalización agroalimentaria, a los operadores de los distintos sectores.

Colaborar con los representantes de los operadores en cuestiones relativas a la calidad y normalización agroalimentaria.

Mantener y actualizar los registros de envasadores y embotelladores de bebidas alcohólicas y de envasadores de aceite de oliva.

Muestreo de los productos finales para comprobar la calidad comercial de los mismos.

Vigilancia en la fase de comercialización, de aquellos productos en los que el agricultor puede considerarse como consumidor final de los mismos.

Evaluación e indicadores

El Servicio de Control de la Calidad Agroalimentaria, de acuerdo con la programación anual realiza actuaciones de inspección en industrias de manipulación así como en las de distribución en productos cuyos «consumidores» finales son los agricultores y ganaderos.

Como mecanismo de evaluación del grado de cumplimiento de la normativa, se dispone de los siguientes parámetros:

- Número de muestras tomadas.
- Volumen al que representan las muestras tomadas.
- Porcentaje de muestras no conformes.
- Porcentaje de volumen no conforme en cada uno de los productos muestreados.
- Número de inspecciones realizadas.
- Porcentaje de inspecciones con no conformidades.
- Graduaciones de las no conformidades detectadas
- Valoración de las no conformidades detectadas de acuerdo con el volumen que representa.

Programa de Supervisión del Control de la Calidad Agroalimentaria

Áreas de actuación

Sector transformación y comercialización de alimentos

Mecanismo de intervención

Control oficial

Órgano administrativo competente

Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación

Introducción

Las actividades de control de la calidad agroalimentaria, descritas en el Programa de Inspección de Calidad de Productos Agroalimentarios y Medios de la Producción Agraria tienen una gran transcendencia, sobre todo por dos razones: Primera, que el riesgo derivado de las actuaciones de la Administración procede fundamentalmente de la labor inspectora. Segunda, que sirven de base para ejercer la competencia sancionadora, lo que significa que se debe ser extremadamente cuidadoso para respetar los derechos del presunto infractor sin que ello signifiqui dejar impunes las conductas infractoras.

Objetivo general

Alcanzar la excelencia en las actividades de inspección de calidad.

Objetivos específicos

Clarificar y armonizar los criterios de actuación de todos los inspectores de calidad.

Complir al màxim possible els criteris generals d'actuació dels organismes que realitzen inspecció definits en la norma EN-45004.

Prevenir i, si és procedent, corregir les deficiències tècniques de les activitats d'inspecció.

Activitats

– Reunions trimestrals de coordinació entre el cap del Servei de Control de la Qualitat Agroalimentària, el cap de la Secció de Coordinació d'Inspecció i els inspectors coordinadors dels serveis territorials.

– Reunions anuals de coordinació de tot el Servei de Control de la Qualitat Agroalimentària, del personal tant dels serveis centrals com dels serveis territorials.

– Visites mensuals del cap de la Secció de Coordinació de la Inspecció a cada un dels serveis territorials per comprovar *in situ* les actuacions.

– Auditories internes anuals de les activitats d'inspecció i de la seua supervisió.

– Revisions anuals dels procediments i criteris d'inspecció.

– Estudi estadístic de les dades derivades de les inspeccions i dels expedients sancionadors.

Avaluació i indicadors

– Concordança entre el programa inicial d'inspeccions i el realment efectuat, expressat en percentatge de les inspeccions efectuades sobre les previstes per sector i província

– No conformitats detectades en les auditories internes, i la seua gravetat.

– Percentatge d'expedients sancionadors sobreseguits i caducats:

$\% \text{ d'expedients sobreseguits} = \frac{\text{nombre d'expedients sobreseguits}}{\text{nombre d'expedients total}} \times 100$

$\% \text{ d'expedients caducats} = \frac{\text{nombre d'expedients caducats}}{\text{nombre d'expedients total}} \times 100$

– Reclamacions rebudes sobre l'actuació dels inspectors

Programa de Vigilància Sanitària d'Aliments

Introducció

El control sanitari dels aliments té com a finalitat garantir a la població uns aliments segurs, sans i saludables. Per a això es val d'intervencions al llarg de la cadena alimentària, amb la finalitat d'eliminar o reduir els possibles riscos per a la salut.

El Reial Decret 50/1993, que regula el Control Oficial dels Productes Alimentaris, obliga a l'establiment d'actuacions tendents a l'estudi i control dels contaminants biòtics o abiòtics presents en els aliments i amb una incidència en la salut de la població.

Aquestes actuacions, que, atenent els principis del control oficial, han de realitzar-se de forma habitual, periòdica i programada, es materialitzen a través de l'operació de control definida en el reial decret esmentat com a «presa de mostres i anàlisi», i configuren el Programa de Vigilància Sanitària d'Aliments.

La formulació del programa atén diferents criteris, i considera que el risc sanitari dels productes alimentaris junt amb la capacitat, especificitat i disponibilitat dels laboratoris de Salut Pública, en són la base.

El Reial Decret 1397/1995 aprova les mesures addicionals sobre el control oficial dels productes alimentaris, que afecta la qualificació tècnica i professional dels agents que intervenen en el control i també els laboratoris que portaran a terme els assajos i proves corresponents al control esmentat.

Seguint els principis del control oficial, les actuacions del Programa de Vigilància Sanitària d'Aliments es dirigeixen a les diferents fases de la cadena alimentària: producció, fabricació, importació, emmagatzematge, transport i comerç, i són prioritàries les

Complir al máximo posible los criterios generales de actuación de los Organismos que realizan inspección definidos en la norma EN-45004

Prevenir y, en su caso, corregir las deficiencias técnicas de las actividades de inspección.

Actividades

– Reuniones trimestrales de coordinación entre el Jefe del servicio de control de la calidad agroalimentaria y el Jefe de la Sección de coordinación de inspección con los Inspectores coordinadores de los Servicios Territoriales.

– Reuniones anuales de coordinación de todo el Servicio de Control de la Calidad Agroalimentaria, tanto personal de Servicios Centrales como de Servicios Territoriales.

– Visitas mensuales del Jefe de la Sección de Coordinación de la Inspección a cada uno de los Servicios Territoriales para comprobar *in situ* las actuaciones.

– Auditorías Internas anuales de las actividades de Inspección y de su supervisión.

– Revisiones anuales de los procedimientos y criterios de inspección.

– Estudio estadístico de los datos derivados de las inspecciones y de los expedientes sancionadores.

Evaluación e indicadores

– Concordancia entre el programa inicial de inspecciones y lo realmente efectuado, expresado en porcentaje de las inspecciones efectuadas sobre las previstas por sector y provincia

– No Conformidades detectadas en las auditorías internas, y su gravedad.

– Porcentaje de expedientes sancionadores sobreseídos y caducados:

$\% \text{ Expedientes sobreseídos} = \frac{\text{n}^\circ \text{ Exped. sobreseídos}}{\text{n}^\circ \text{ Exped. total}} \times 100$

$\% \text{ Expedientes caducados} = \frac{\text{n}^\circ \text{ Exped caducados}}{\text{n}^\circ \text{ Exped. total}} \times 100$

– Reclamaciones recibidas sobre la actuación de los inspectores

Programa de Vigilancia Sanitaria de Alimentos

Introducción

El Control Sanitario de los Alimentos tiene como finalidad garantizar a la población unos alimentos seguros, sanos y saludables para lo que se vale de intervenciones a lo largo de la cadena alimentaria, con la finalidad de eliminar o reducir los posibles riesgos para la salud.

El Real Decreto 50/1993 por el que se regula el Control Oficial de los Productos Alimenticios, obliga al establecimiento de actuaciones tendentes al estudio y control de los contaminantes bióticos y/o abiòticos, presentes en los alimentos y con una incidencia en la salud de la población.

Estas actuaciones que atendiendo los principios del Control Oficial deben realizarse de forma habitual, periòdica y programada se materializan a través de la operación de control definida en el citado Real Decreto como «toma de muestras y análisis» y configuran el Programa de Vigilancia Sanitaria de Alimentos.

La formulación del Programa, atiende a diferentes criterios, considerándose el riesgo sanitario de los productos alimenticios junto con la capacidad, especificidad y disponibilidad de los Laboratorios de Salud Pública, la base del mismo.

En el Real Decreto 1397/1995 se aprueban las medidas adicionales sobre el control oficial de los productos alimenticios, que afecta a la cualificación técnica y profesional de los agentes que interviene en el control y también a los laboratorios que llevarán a cabo los ensayos y pruebas correspondientes al citado control.

Seguendo los principios del control oficial, las actuaciones del Programa de Vigilancia Sanitaria de Alimentos, se dirigen a las diferentes fases de la cadena alimentaria: producción, fabricación, importación, almacenamiento, transporte y comercio, siendo priori-

actuacions a nivell de les indústries de transformació, en què es realitzen aproximadament el 75% dels controls. La resta d'actuacions es deriva cap als punts de venda al consumidor final.

Amb periodicitat anual, es revisen i defineixen els sectors, activitats i productes alimentaris en què es procedirà a la presa de mostres per a l'anàlisi en base als criteris establerts a l'efecte.

Així mateix, i com estableix la Directiva 89/397/CEE relativa al Control Oficial, «si bé correspon en primer lloc als estats membres, la tasca d'adoptar programes de control, també és necessari, amb l'objectiu de la realització i el funcionament del mercat interior, establir igualment programes coordinats a nivell comunitari», segons la qual cosa cal integrar els programes coordinats de control oficial en compliment del punt tercer de l'article 14 de la directiva.

En les activitats de control oficial cal incloure les derivades del Reglament 315/93/CEE, que estableix els procediments comunitaris en relació amb els contaminants presents en els productes alimentaris i en el qual, a fi de protegir la salut pública, es disposa l'establiment de continguts màxims de certs contaminants, junt amb els valors límit per a cada un d'ells, els límits de detecció analítica i els mètodes de presa de mostres i d'anàlisi aplicables.

El Reglament 194/1997, modificat pels Reglaments 1525/1998 i 864/1999, fixa el contingut de determinats contaminants en diferents productes alimentaris, i estableix l'obligatorietat del seu control, que s'aborda des del Subprograma d'Investigació i Control de Contaminants en Productes Alimentaris.

Els controls derivats del Reial Decret 1749/1998, que estableix les mesures de control aplicables a determinades substàncies i els seus residus en els animals vius i els seus productes, i les directives 86/362/CEE i 90/642/CEE, sobre límits màxims de residus de plaguicides en vegetals, traslladades al nostre ordenament jurídic a través del Reial Decret 280/1994, s'aborden des del Subprograma d'Investigació i Control de Residus en Productes Alimentaris.

Objectiu general

Garantir la innocuïtat per al consumidor dels aliments en relació amb els contaminants biòtics o abiòtics que puguen contenir.

Objectius específics

Realitzar de forma habitual, periòdica i programada la investigació analítica dels productes alimentaris.

Identificar els agents biòtics i abiòtics responsables de la contaminació dels aliments.

Estructura

A. Investigació i control sanitari d'aliments en indústries de transformació

B. Investigació i control sanitari d'aliments en punts de venda

C. Investigació i control de contaminants en productes alimentaris

D. Investigació i control de residus en productes alimentaris

D.1 Vigilància de residus en productes vegetals

D.1.1 Vigilància de residus de plaguicides en origen

D.1.2 Vigilància de residus de plaguicides sobre productes vegetals en el mercat

D. 2 Vigilància de residus en productes d'origen animal

A. Subprograma d'Investigació i Control Sanitari d'Aliments en Indústries de Transformació

Àrees d'actuació

Sector transformació i comercialització d'aliments

tarias las actuaciones a nivel de las industrias de transformación, en las que realizan aproximadamente el 75% de los controles, derivándose el resto de actuaciones hacia los puntos de venta al consumidor final.

Con periodicidad anual, se revisan y definen los sectores, actividades y productos alimenticios en los que se procederá a la toma de muestras para su análisis en base a los criterios establecidos al efecto.

Así mismo y como establece la Directiva 89/397/CEE relativa al Control Oficial, «si bien corresponde en primer lugar a los Estados Miembros, la tarea de adoptar programas de control, también es necesario con el objetivo de la realización y el funcionamiento del mercado interior, establecer igualmente programas coordinados a nivel comunitario», en base a lo cual hay que integrar los programas coordinados de control oficial en cumplimiento del punto tercero del artículo 14 de dicha Directiva.

En las actividades de Control Oficial hay que incluir las derivadas del Reglamento 315/93/CEE por el que se establecen procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios y en el que con objeto de proteger la salud pública se dispone el establecimiento de contenidos máximos de ciertos contaminantes, junto con los valores límite para cada uno de ellos, los límites de detección analítica y los métodos de toma de muestras y de análisis aplicables.

El Reglamento 194/97, modificado por los Reglamentos 1525/98 y 864/1999 fija el contenido de determinados contaminantes en diferentes productos alimenticios, quedando establecida la obligatoriedad de su control, que se aborda desde el subprograma de Investigación y Control de Contaminantes en Productos Alimenticios.

Los controles derivados del Real Decreto 1749/1998 por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos y las Directivas 86/362/CEE y 90/642/CEE sobre límites máximos de residuos de plaguicidas en vegetales traspuestas a nuestro ordenamiento jurídico a través del Real Decreto 280/1994 se abordan desde el subprograma de Investigación y Control de Residuos en Productos Alimenticios.

Objetivo general

Garantizar la inocuidad para el consumidor de los alimentos con relación a los contaminantes bióticos y/o abiòticos que pudieran contener.

Objetivos específicos

Realizar de forma habitual, periòdica y programada la investigación analítica de los productos alimenticios.

Identificar los agentes biòticos y abiòticos responsables de la contaminación de los alimentos.

Estructura

A. Investigación y Control Sanitario de Alimentos en Industrias de Transformación

B. Investigación y Control Sanitario de Alimentos en Puntos de Venta.

C. Investigación y Control de Contaminantes en Productos Alimenticios.

D. Investigación y Control de Residuos en Productos Alimenticios:

D.1. Vigilancia de Residuos en Productos Vegetales.

D.1.1. Vigilancia de Residuos de Plaguicidas en origen.

D.1.2. Vigilancia de Residuos de Plaguicidas sobre Productos Vegetales en el Mercado.

D. 2. Vigilancia de Residuos en Productos de Origen Animal.

A. Subprograma de Investigación y Control Sanitario de Alimentos en Industrias de Transformación

Áreas de actuación

Sector transformación y comercialización de alimentos

Mecanisme d'intervenció

Control oficial

Òrgan administratiu competent

Conselleria de Sanitat

Introducció

El control oficial en les indústries de transformació ha de garantir la conformitat a les disposicions vigents dels productes elaborats en la nostra comunitat.

La presa de mostres i anàlisi d'aquests productes alimentaris com a operació del control es realitzarà de forma habitual, periòdica, programada i de manera proporcionada a l'objectiu perseguit, i ha de desenvolupar-se de forma coordinada amb el Programa de Vigilància Sistemàtica, tenint en compte per tant les directrius que estableix aquest.

Objectius específics

Conèixer el grau d'adequació sanitària dels aliments elaborats en l'àmbit de la Comunitat Valenciana.

Identificar els agents biòtics i abiòtics responsables de la contaminació en els aliments.

Detectar anomalies en els processos de producció dels productes alimentaris.

Activitats

Activitats de la Direcció General per a la Salut Pública

En el pla d'acció anual es descriuran les activitats realitzades en la Direcció General per a la Salut Pública i que constitueixen el document de referència per a les actuacions que es realitzaran durant l'any en els centres de Salut Pública. Aquest document s'actualitza anualment amb la revisió de sectors, activitats i grups d'aliments i també amb la introducció de les modificacions legislatives si és procedent a nivell analític.

1. Selecció dels sectors alimentaris i activitats objecte d'actuació en funció del nombre d'establiments, volum de producció i risc sanitari potencial.

2. Determinació dels tipus de productes alimentaris a investigar en cada una de les activitats atenent dades de producció i risc sanitari.

3. Definició de les determinacions analítiques a realitzar per a cada tipus de producte alimentari (grup analític) segons els criteris sanitaris establits en la legislació i, si no n'hi ha, els recomanats.

4. Unificació dels criteris per a qualificar l'aptitud dels aliments analitzats, segons els valors de referència legals o recomanats

5. Aplicació de la metodologia elaborada per al càlcul de prioritats en el mostreig segons el nombre d'indústries, les dades de producció per a cada activitat i el risc sanitari potencial assignat a cada grup d'aliments.

6. Assignació del nombre de mostres a cada àrea de salut segons el nombre d'indústries.

Activitats dels centres de Salut Pública

7. Planificació de la presa de mostres. Els responsables de les unitats d'Higiene dels Aliments distribuïran el nombre de mostres assignat per a cada activitat entre les indústries situades en l'àrea, segons el nombre i les característiques.

La planificació de la presa de mostres en cada indústria es realitzarà tenint en compte els criteris establits en el Reial Decret 50/1993 i en el Programa de Vigilància Sistemàtica. Així es determinarà la freqüència de mostreig en cada indústria i es permetrà una valoració adequada no sols dels productes elaborats sinó en distints moments en el temps.

Segons això i junt amb els laboratoris de Salut Pública, s'elaborarà el calendari anual de recepció de mostres, en el qual s'hauran de conjugar els aspectes esmentats junt amb els que permeten una major optimització dels recursos dels laboratoris.

Mecanismo de intervención

Control oficial

Órgano administrativo competente

Conselleria de Sanidad

Introducción

El control oficial en las industrias de transformación debe garantizar la conformidad a las disposiciones vigentes de los productos elaborados en nuestra comunidad.

La toma de muestras y análisis de estos productos alimenticios como operación del control, se realizará de forma habitual, periódica programada y de forma proporcional al objetivo perseguido y debe desarrollarse de forma coordinada con el Programa de Vigilancia Sistemática, teniendo en cuenta por tanto las directrices establecidas en el mismo.

Objetivos específicos

Conocer el grado de adecuación sanitaria de los alimentos elaborados en el ámbito de la Comunidad Valenciana.

Identificar los agentes y bióticos y abiòticos responsables de la contaminación en los alimentos.

Detectar anomalías en los procesos de producción de los productos alimenticios.

Actividades

Actividades a realizar en la Dirección General para la Salud Pública.

En el Plan de acción anual se describirán las actividades realizadas en la Dirección General para la Salud Pública y que constituyen el documento de referencia para las actuaciones que se realizarán durante el año en los Centros de Salud Pública. Este documento se actualiza anualmente revisándose sectores, actividades y grupos de alimentos así como introduciendo las modificaciones legislativas en su caso a nivel analítico.

1. Selección de los sectores alimentarios y actividades objeto de actuación en función del número de establecimientos, volumen de producción y riesgo sanitario potencial.

2. Determinación de los tipos de productos alimenticios a investigar en cada una de las actividades atendiendo a datos de producción y al riesgo sanitario

3. Definición de las determinaciones analíticas a realizar para cada tipo de producto alimenticio (grupo analítico) en base a los criterios sanitarios establecidos en la legislación y en su ausencia, a los recomendados.

4. Unificación de los criterios para calificar la aptitud de los alimentos analizados, en función de los valores de referencia legales o recomendados

5. Aplicación de la metodología elaborada para el cálculo de prioridades en el muestreo en función del número de industrias, de los datos de producción para cada actividad y del riesgo sanitario potencial asignado a cada grupo de alimentos.

6. Asignación del número de muestras a cada Área de Salud en función del número de industrias existentes.

Actividades a realizar en los Centros de Salud Pública

7. Planificación de la toma de muestras. Los responsables de las Unidades de Higiene de los Alimentos distribuirán el número de muestras asignado para cada actividad entre las industrias ubicadas en el Área, en base a su número y características.

La planificación de la toma de muestras en cada industria se realizará teniendo en cuenta los criterios establecidos en el Real Decreto 50/93 y en el Programa de Vigilancia Sistemática lo que determinará la frecuencia de muestreo en cada industria, permitiendo una valoración adecuada no solo de los productos elaborados sino en distintos momentos en el tiempo.

En base a lo anterior y junto con los Laboratorios de Salud Pública, se elaborará el calendario anual de recepción de muestras en el que se deberán conjugar los aspectos citados junto con aquellos que permitan una mayor optimización de los recursos de los laboratorios.

8. Realització de la presa de mostres i enviament al laboratori de Salut Pública. Totes les mostres programades tindran caràcter indicatiu, i es farà la presa d'exemplar únic sobre producte final.

9. Anàlisi

En cada mostra es realitzaran les determinacions establides segons el tipus de producte. Els laboratoris que no disposen dels recursos necessaris per a realitzar determinacions concretes derivaran les mostres preparades o condicionades convenientment al seu laboratori de referència. Per a això faran les gestions oportunes.

10. Qualificació de les mostres

Segons els resultats analítics i els valors de referència establits, les mostres es qualificaran com a «aptes» o «no aptes».

11. Comunicació de mostres no aptes a les indústries en què van ser preses i a la Direcció General per a la Salut Pública, en aquest últim cas amb l'informe amb les activitats d'inspecció realitzades en la indústria com a conseqüència dels resultats obtinguts, inclosa la presa de mostres oficial si és procedent, així com les actuacions d'autocontrol realitzades per la indústria.

12. Presa d'una mostra oficial

Les mostres qualificades com a «no aptes» podran generar mostra oficial tenint en compte els criteris establits.

La presa de mostres esmentada es realitzarà d'acord amb l'article 15 del Reial Decret 1945/83, tenint en compte, si cal, els plans de mostreig específics, i serà programada en coordinació amb els laboratoris.

La presa de mostra oficial es realitzarà segons les pautes establides en l'article 16 del reial decret esmentat, tenint en compte el tipus de producte que es tracte i el tipus d'irregularitat detectat.

Avaluació i indicadors

S'utilitzaran els següents indicadors globals i per sectors:

nombre de mostres programades
 nombre de mostres preses
 nombre de mostres enviades al laboratori
 nombre de mostres analitzades
 nombre de mostres oficials generades a conseqüència del programa
 nombre d'actes enviades a procediment sancionador
 nombre de determinacions químiques realitzades
 nombre de determinacions microbiològiques realitzades
 nombre total de determinacions
 nombre d'indústries en què s'ha realitzat presa de mostres
 nombre de mostres no aptes per tipus d'aliment
 nombre de determinacions per paràmetre realitzades per tipus d'aliment
 nombre de determinacions per paràmetre no aptes per tipus d'aliment

Indicador

Grau de compliment
 Grau de compliment efectiu
 % mostres no aptes
 % mostres oficials generades
 % mostres no aptes per sector
 % mostres no aptes per activitat
 % mostres no aptes per grup de producte
 % mostres no aptes per tipus de producte
 % mostres no aptes per agent contaminant

8. Realización de la toma de muestras y remisión al laboratorio de salud pública. Todas las muestras programadas tendrán carácter indicativo, procediéndose a la toma de ejemplar único sobre producto final.

9. Análisis

En cada muestra se realizarán las determinaciones establecidas según el tipo de producto. Los laboratorios que no dispongan de los recursos necesarios para realizar determinaciones concretas derivarán las muestras convenientemente preparadas y/o acondicionadas a su laboratorio de referencia, para lo cual realizarán las gestiones oportunas.

10. Calificación de las muestras.

En función de los resultados analíticos y en base a los valores de referencia establecidos, las muestras se calificarán como «aptas» o «no aptas».

11. Comunicación de muestras no aptas a las industrias en las que fueron tomados y a la Dirección General para la Salud Pública acompañándose en este último caso del informe con las actividades de inspección realizadas en la industria como consecuencia de los resultados obtenidos incluida la toma de muestras oficial en su caso, así como las actuaciones de autocontrol realizadas por la industria.

12. Toma de muestra oficial.

Las muestras calificadas como «no aptas» podrán generar muestra oficial teniendo en cuenta los criterios establecidos.

Dicha toma de muestras se realizará de acuerdo al artículo 15 del Real Decreto 1945/83 teniendo en cuenta en su caso, los planes de muestreo específicos y será programada en coordinación con los laboratorios.

La toma de muestra oficial se realizará según las pautas establecidas en el art. 16 del citado Real Decreto, teniendo en cuenta el tipo de producto de que se trate y el tipo de irregularidad detectado.

Evaluación e indicadores

Se utilizarán los siguientes indicadores globales y por sectores:

nº de muestras programadas
 nº de muestras tomadas
 nº de muestras remitidas al laboratorio
 nº de muestras analizadas
 nº de muestras oficiales generadas a consecuencia del programa
 nº de actas remitidas a procedimiento sancionador
 nº de determinaciones químicas realizadas
 nº de determinaciones microbiológicas realizadas
 nº total de determinaciones
 nº de industrias en las que se ha realizado toma de muestras
 nº de muestras no aptas por tipo de alimento
 nº de determinaciones por parámetro realizadas por tipo de alimento
 nº de determinaciones por parámetro no aptas por tipo de alimento

Expresió

(nombre de mostres preses / nombre de mostres programades) x 100
 (nombre de mostres analitzades / nombre de mostres programades) x 100
 (nombre de mostres no aptes / nombre de mostres analitzades) x 100
 (nombre de mostres oficials / nombre de mostres indicatives analitzades) x 100
 (nombre de mostres no aptes sector / nombre de mostres analitzades sector) x 100
 (nombre de mostres no aptes / nombre de mostres analitzades) x 100
 (nombre de mostres no aptes / nombre de mostres analitzades) x 100
 (nombre de mostres no aptes / nombre de mostres analitzades) x 100
 (nombre de mostres tipus producte no aptes / nombre de mostres tipus producte analitzades) x 100

<i>Indicador</i>	<i>Expresión</i>
Grado de cumplimiento	$(n^{\circ} \text{muestras tomadas} / n^{\circ} \text{muestras programadas}) \times 100$
Grado de cumplimiento efectivo	$(n^{\circ} \text{muestras analizadas} / n^{\circ} \text{muestras programadas}) \times 100$
% muestras no aptas	$(n^{\circ} \text{muestras no aptas} / n^{\circ} \text{muestras analizadas}) \times 100$
% muestras oficiales generadas	$(n^{\circ} \text{muestras oficiales} / n^{\circ} \text{muestras indicativas analizadas}) \times 100$
% muestras no aptas por sector	$(n^{\circ} \text{muestras no aptas sector} / n^{\circ} \text{muestras analizadas sector}) \times 100$
% muestras no aptas por actividad	$(n^{\circ} \text{muestras no aptas} / n^{\circ} \text{muestras analizadas}) \times 100$
% muestras no aptas por grupo de producto	$(n^{\circ} \text{muestras no aptas} / n^{\circ} \text{muestras analizadas}) \times 100$
% muestras no aptas por tipo de producto	$(n^{\circ} \text{muestras no aptas} / n^{\circ} \text{muestras analizadas}) \times 100$
% muestras no aptas por agente contaminante	$(n^{\circ} \text{muestras tipo producto no aptas} / n^{\circ} \text{muestras tipo producto analizadas}) \times 100$
 B. Subprograma d'Investigació i Control Sanitari d'Aliments en Punts de Venda	 B. Subprograma de Investigación y Control Sanitario de Alimentos en Puntos de Venta
<i>Àrees d'actuació</i> Sector de transformació i comercialització d'aliments	<i>Áreas de actuación</i> Sector transformación y comercialización de alimentos
<i>Mecanisme d'intervenció</i> Control oficial	<i>Mecanismo de intervención</i> Control oficial
<i>Òrgan administratiu competent</i> Conselleria de Sanitat	<i>Órgano administrativo competente</i> Conselleria de Sanidad
<i>Introducció</i> El control oficial ha d'estendre's a la fase de comercialització, tal com estableix el Reial Decret 50/1993. Això fa necessari un control dels productes alimentaris posats a la venda en establiments detallistes de la nostra comunitat autònoma, amb independència del seu origen, a fi de garantir-ne la conformitat amb els requisits sanitaris establits.	<i>Introducción</i> El control oficial debe extenderse a la fase de comercialización tal y como contempla el Real Decreto 50/93 lo que hace necesario un control de los productos alimenticios puestos a la venta en establecimientos minoristas de nuestra comunidad, con independencia de su origen con el fin de garantizar la conformidad de los mismos con los requisitos sanitarios establecidos.
Seguint els principis del control oficial, des del Subprograma d'Investigació i Control Sanitari d'Aliments en Punts de Venda es planifica la presa de mostres i l'anàlisi d'aliments que arriben al consumidor, que es regeix per criteris poblacionals, dades sobre consum dels diferents aliments i estimació del risc potencial.	Siguiendo los principios del control oficial, desde el Subprograma de Investigación y Control Sanitario de Alimentos en Puntos de Venta se planifica la toma de muestras y análisis de alimentos que llegan al consumidor, que se rige por criterios poblacionales, datos sobre consumo de los diferentes alimentos, y estimación del riesgo potencial de los mismos.
<i>Objectius específics</i> Conèixer l'adequació sanitària dels aliments posats a la venda en els establiments detallistes de la Comunitat Valenciana.	<i>Objetivos específicos</i> Conocer la adecuación sanitaria de los alimentos puestos a la venta en los establecimientos minoristas de la Comunidad Valenciana.
Identificar els agents biòtics i abiòtics presents en els aliments.	Identificar los agentes bióticos y abiótico presentes en los alimentos.
Detectar anomalies en els productes alimentaris posats a la venda en el comerç detallista.	Detectar anomalías en los productos alimenticios puestos a la venta en el comercio minorista.
<i>Activitats</i> Activitats de la Direcció General per a la Salut Pública	<i>Actividades</i> Actividades a realizar en la Dirección General para la Salud Pública.
En el pla d'acció anual es descriuran les activitats realitzades en la Direcció General per a la Salut Pública i que constitueixen el document de referència per a les actuacions que es realitzaran durant l'any en els centres de Salut Pública. Aquest document s'actualitza anualment amb la revisió dels grups d'aliments i la introducció de les modificacions legislatives a nivell analític.	En el Plan de acción anual se describirán las Actividades realizadas en la Dirección General para la Salud Pública y que constituyen el documento de referencia para las actuaciones que se realizarán durante el año en los Centros de Salud Pública. Este documento se actualiza anualmente revisándose los grupos de alimentos e introduciendo las modificaciones legislativas a nivel analítico.
1. Selecció dels tipus de producte a investigar segons les dades de consum d'aliments i de risc sanitari potencial.	1. Selección de los tipos de producto a investigar en base a los datos de consumo de alimentos y de riesgo sanitario potencial.
2. Establiment de les determinacions analítiques que s'han de fer per a cada tipus de producte alimentari (grup analític) segons els criteris sanitaris establits en la legislació i, si no n'hi ha, els recomanats.	2. Establecimiento de las determinaciones analíticas a realizar para cada tipo de producto alimenticio (grupo analítico) en base a los criterios sanitarios establecidos en la legislación y en su ausencia a los recomendados.
3. Unificació de criteris per a qualificar l'aptitud dels aliments analitzats, en base als valors de referència legals o recomanats.	3. Unificación de criterios para calificar la aptitud de los alimentos analizados, en base a los valores de referencia legales o recomendados.
4. Aplicació de la metodologia elaborada per al càlcul de prioritats en el mostreig en funció del consum i del risc sanitari potencial assignat a cada tipus d'aliments.	4. Aplicación de la metodología elaborada para el cálculo de prioridades en el muestreo en función del consumo y del riesgo sanitario potencial asignado a cada tipo de alimentos.
5. Distribució del nombre de mostres per àrees de salut en funció de la població.	5. Distribución del número de muestras por Áreas de Salud en función de la población.

6. Planificació de la presa de mostres.

Els responsables de les unitats d'Higiene dels Aliments distribuïran el nombre de mostres assignat per a cada producte tenint en compte els criteris establits en el Reial Decret 50/1993, de manera que quede garantit el control dels productes al llarg de tot l'any.

7. Presa de mostres

Totes les mostres programades tindran caràcter indicatiu, i es farà la presa d'exemplar únic sobre producte final.

En la presa de mostres es realitzarà una identificació completa de la mostra a fi que si es detecten paràmetres anòmals es puga notificar correctament.

8. Anàlisi

En cada producte s'analitzaran els paràmetres establits. Els laboratoris que no disposen dels recursos necessaris per a realitzar determinacions concretes derivaran les mostres preparades i condicionades convenientment al seu laboratori de referència.

9. Qualificació de les mostres

A partir dels resultats obtinguts en les anàlisis es qualificaran les mostres com a «aptes» o «no aptes» segon els valors de referència.

10. Comunicació de mostres qualificades com a «no aptes». Les mostres de producte envasat qualificades com a «no aptes» hauran de comunicar-se tan ràpidament com siga possible, independentment de l'origen.

11. Presa de mostra oficial

Les mostres qualificades com a «no aptes» podran generar una mostra oficial tenint en compte els criteris establits.

Avaluació i indicadors

S'utilitzaran els següents indicadors globals i per grup de productes:

nombre de mostres programades
 nombre de mostres preses
 nombre de mostres enviades al laboratori
 nombre de mostres analitzades
 nombre de mostres oficials generades a conseqüència del programa
 nombre d'actes enviades a procediment sancionador
 nombre de determinacions químiques realitzades
 nombre de determinacions microbiològiques realitzades
 nombre total de determinacions
 nombre d'establiments en què s'ha fet presa de mostres
 nombre de mostres no aptes per tipus d'aliment
 nombre de determinacions per paràmetre realitzades per tipus d'aliment
 nombre de determinacions per paràmetre no aptes per tipus d'aliment

Indicador

grau de compliment
 grau de compliment efectiu
 % mostres no aptes
 % mostres oficials generades
 % mostres no aptes per grup de producte
 % mostres no aptes per tipus de producte
 % mostres no aptes per agent contaminant

Indicador

grado de cumplimiento
 grado de cumplimiento efectivo
 % muestras no aptas
 % muestras oficiales generadas
 % muestras no aptas por grupo de producto
 % muestras no aptas por tipo de producto
 % muestras no aptas por agente contaminante

6. Planificación de la toma de muestras.

Los responsables de las Unidades de Higiene de los Alimentos distribuirán el número de muestras asignado para cada producto teniendo en cuenta los criterios establecidos en el Real Decreto 50/1993 de forma que quede garantizado el control de los productos a lo largo de todo el año.

7. Toma de muestras

Todas las muestras programadas tendrán carácter indicativo, procediéndose a la toma de ejemplar único.

En la toma de muestras se realizará una identificación completa de la muestra con objeto de que si se detectan parámetros anómalos se pueda notificar correctamente.

8. Análisis

En cada producto se analizarán los parámetros establecidos. Los laboratorios que no dispongan de los recursos necesarios para realizar determinaciones concretas derivarán las muestras convenientemente preparadas y acondicionadas a su laboratorio de referencia.

9. Calificación de las muestras.

A partir de los resultados obtenidos en los análisis se calificarán las muestras como «aptas» o «no aptas» en base a los valores de referencia.

10. Comunicación de muestras calificadas como «no aptas». Las muestras de producto envasado calificadas como «no aptas» deberán comunicarse a la mayor brevedad, independientemente de su origen.

11. Toma de muestra oficial.

Las muestras calificadas como «no aptas» podrán generar muestra oficial teniendo en cuenta los criterios establecidos.

Evaluación de indicadores

Se utilizarán los siguientes indicadores globales y por grupo de productos:

nº de muestras programadas
 nº de muestras tomadas
 nº de muestras remitidas al laboratorio
 nº de muestras analizadas
 nº de muestras oficiales generadas a consecuencia del programa
 nº de actas remitidas a procedimiento sancionador
 nº de determinaciones químicas realizadas
 nº de determinaciones microbiológicas realizadas
 nº total de determinaciones
 nº de establecimientos en los que se ha realizado toma de muestras
 nº de muestras no aptas por tipo de alimento
 nº de determinaciones por parámetro realizadas por tipo de alimento
 nº de determinaciones por parámetro no aptas por tipo de alimento

Expresión

(nombre de mostres preses / nombre de mostres programades) x 100
 (nombre de mostres analitzades / nombre de mostres programades) x 100
 (nombre de mostres no aptes / nombre de mostres analitzades) x 100
 (nombre de mostres oficials / nombre de mostres indicatives analitzades) x 100
 (nombre de mostres no aptes / nombre de mostres analitzades) x 100
 (nombre de mostres no aptes / nombre de mostres analitzades) x 100
 (nombre de mostres tipus producte no aptes / nombre de mostres tipus producte analitzades) x 100

* * * * *

Expresión

(nº muestras tomadas / nº muestras programadas) x 100
 (nº muestras analizadas / nº muestras programadas) x 100
 (nº muestras no aptas / nº muestras analizadas) x 100
 (nº muestras oficiales / nº muestras indicativas analizadas) x 100
 (nº muestras no aptas / nº muestras analizadas) x 100
 (nº muestras no aptas / nº muestras analizadas) x 100
 (nº muestras tipo producto no aptas / nº muestras tipo producto analizadas) x 100

C. Subprograma d'Investigació i Control Sanitari de Contaminants en Productes Alimentaris

Àrees d'actuació

Sector de transformació i comercialització d'aliments

Mecanisme d'intervenció

Control oficial

Òrgan administratiu competent

Conselleria de Sanitat

Introducció

El Reglament 315/1993 estableix procediments comunitaris en relació amb els contaminants presents en els productes alimentaris, exceptuant els que són objecte d'una normativa comunitària més específica. Prohibeix la posada en el mercat de productes alimentaris que continguin contaminants en proporcions inacceptables pel que fa a la salut pública i en particular des del punt de vista toxicològic. Per a això es determina el procediment mitjançant el qual es fixaran els límits màxims la tolerància dels quals podria resultar necessària pel que fa a determinats contaminants.

El Reglament 194/1997 i les modificacions introduïdes pels reglaments 1525/1998 i 864/1999 fixen el contingut de determinats contaminants en diferents productes alimentaris i, per tant, estableixen l'obligació de controlar-los.

Objectius específics

Detectar i avaluar la presència de contaminants en els productes alimentaris.

Activitats

Activitats de la Direcció General per a la Salut Pública

En el pla d'acció anual es descriuran les activitats realitzades en la Direcció General per a la Salut Pública i que constitueixen el document de referència per a les actuacions que es realitzaran durant l'any en els centres de Salut Pública. Aquest document s'actualitza anualment amb la revisió de sectors, activitats i grups d'aliments i amb la introducció de les modificacions introduïdes per la legislació comunitària referents a la caracterització i quantificació de contaminants. Així mateix, s'introdueixen controls respecte a contaminants actualment en estudi i objecte de futures regulacions.

1. Selecció dels sectors alimentaris i activitats objecte d'actuació.
2. Determinació dels tipus de productes alimentaris que s'han d'investigar en cada una de les activitats atenent els legislats.
3. Definició dels contaminants que s'han d'investigar per a cada tipus de producte alimentari.
4. Unificació dels criteris per a qualificar l'aptitud dels aliments analitzats, segons els valors dels límits establits pel Reglament 194/1997.
5. Assignació del nombre de mostres a cada àrea de salut.

Activitats dels centres de Salut Pública

6. Planificació de la presa de mostres.

Els responsables de les unitats d'Higiene dels Aliments distribuiran el nombre de mostres assignat per a cada producte i contaminant tenint en compte si cal els períodes establits en el reglament, i tenint en compte els criteris establits en el Reial Decret 50/1993 a fi d'obtenir una valoració adequada de la presència de contaminants.

Segons això, i junt amb els laboratoris de Salut Pública, s'elaborarà el calendari anual de recepció de mostres en què s'hauran de conjugar els aspectes esmentats junt amb els que permeten una major optimització dels recursos dels laboratoris.

7. Presa de mostres

La presa de mostres dels contaminants es realitzarà atenent la normativa aplicable a la presa de mostres de cada contaminant.

C. Subprograma de Investigación y Control Sanitario de Contaminantes en Productos Alimenticios

Áreas de actuación

Sector transformación y comercialización de alimentos

Mecanismo de intervención

Control oficial

Órgano administrativo competente

Conselleria de Sanidad

Introducción

El Reglamento 315/93 establece procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios, exceptuando aquellos que son objeto de una normativa comunitaria más específica, prohibiendo la puesta en el mercado de productos alimenticios que contengan contaminantes en proporciones inaceptables respecto de la salud pública y en particular desde el punto de vista toxicológico, para lo cual se determina el procedimiento mediante el cual se fijarán los límites máximos cuya tolerancia pudiese resultar necesaria por lo que respecta a determinados contaminantes.

El Reglamento 194/1997 y las modificaciones introducidas por los Reglamentos 1525/1998 y 864/1999 fijan el contenido de determinados contaminantes en diferentes productos alimenticios quedando por tanto establecida la obligación de su control.

Objetivos específicos

Detectar y evaluar la presencia de contaminantes en los productos alimenticios.

Actividades

Actividades a realizar en la Dirección General para la Salud Pública.

En el Plan de acción anual se describirán las Actividades realizadas en la Dirección General para la Salud Pública y que constituyen el documento de referencia para las actuaciones que se realizarán durante el año en los Centros de Salud Pública. Este documento se actualiza anualmente revisándose sectores, Actividades y grupos de alimentos así como introduciendo las modificaciones introducidas por la legislación comunitaria referentes a la caracterización y cuantificación de contaminantes. Así mismo, se introducen controles respecto a contaminantes actualmente en estudio y objeto de futuras regulaciones.

1. Selección de los sectores alimentarios y Actividades objeto de actuación.
2. Determinación de los tipos de productos alimenticios a investigar en cada una de las Actividades atendiendo a los legislados.
3. Definición de los contaminantes a investigar para cada tipo de producto alimenticio.
4. Unificación de los criterios para calificar la aptitud de los alimentos analizados, en función de los valores de los límites establecidos por el Reglamento 194/97.
5. Asignación del número de muestras a cada Área de Salud

Actividades a realizar en los Centros de Salud Pública

6. Planificación de la toma de muestras.

Los responsables de las Unidades de Higiene de los Alimentos distribuirán el número de muestras asignado para cada producto y contaminante teniendo en cuenta en su caso los periodos establecidos en el Reglamento y teniendo en cuenta los criterios establecidos en el Real Decreto 50/93 a efectos de obtener una valoración adecuada de la presencia de los mismos.

En base a lo anterior y junto con los Laboratorios de Salud Pública, se elaborará el calendario anual de recepción de muestras en el que se deberán conjugar los aspectos citados junto con aquellos que permitan una mayor optimización de los recursos de los laboratorios.

7. Toma de muestras

La toma de muestras de los contaminantes se realizará atendiendo a la normativa aplicable a la toma de muestras de cada contaminante.

Les mostres es prendran amb caràcter indicatiu en general i puntualment es procedirà a mostratges de caràcter oficial d'acord al Reial Decret 1945/1983.

8. Anàlisi

Els laboratoris de Salut Pública procuraran la posada en marxa de mètodes de preparació de mostres i anàlisis que complisquen els criteris de la Directiva 98/53/CE.

Després de la posada a punt del mètode analític, cada laboratori que intervinga en el programa enviarà per escrit la tècnica analítica, especificant les condicions de condicionament de la mostra.

Els laboratoris que no disposen dels recursos necessaris per a realitzar determinacions concretes derivaran les mostres preparades i condicionades convenientment al seu laboratori de referència. Per a això realitzaran les gestions oportunes.

9. Qualificació de les mostres

A partir dels resultats analítics i segons els valors de referència establits, les mostres es qualificaran com a «aptas» o «no aptas».

10. Comunicació de mostres no aptes

Si es detectara la presència d'un contaminant en un producte alimentari en concentracions superiors a les establides en el reglament, es comunicarà a la Direcció General per a la Salut Pública ràpidament.

11. Presa de mostra oficial

Les mostres qualificades com a «no aptes» generaran una mostra oficial. La presa de mostres esmentada es realitzarà d'acord amb l'article 15 del Reial Decret 1945/1983 i aplicant el pla de mostratge establert en les Directives 98/53/CE i 79/700/CEE.

Avaluació i indicadors

S'utilitzaran els següents indicadors globals:

nombre de mostres programades

nombre de mostres preses

nombre de mostres enviades al laboratori

nombre de mostres analitzades

nombre de mostres oficials generades a conseqüència del programa

nombre d'actes enviades a procediment sancionador

nombre de determinacions realitzades per contaminant

nombre d'establiments en què s'ha realitzat presa de mostres

nombre de mostres en què s'ha detectat presència de contaminants

nombre de mostres en què s'ha detectat presència de contaminants en límits superiors als establits (nombre de mostres no aptes)

Indicador

grau de compliment

grau de compliment efectiu

% mostres amb contaminants

% mostres oficials generades

% mostres no aptes per tipus de producte

% mostres no aptes per agent contaminant

Expressió

$(\text{nombre de mostres preses} / \text{nombre de mostres programades}) \times 100$

$(\text{nombre de mostres analitzades} / \text{nombre de mostres programades}) \times 100$

$(\text{nombre de mostres amb contaminants} / \text{nombre de mostres analitzades}) \times 100$

$(\text{nombre de mostres oficials} / \text{nombre de mostres indicatives analitzades}) \times 100$

$(\text{nombre de mostres no aptes} / \text{nombre de mostres analitzades}) \times 100$

$(\text{nombre de mostres tipus producte no aptes} / \text{nombre de mostres tipus producte analitzades}) \times 100$

* * * * *

Indicador

grado de cumplimiento

grado de cumplimiento efectivo

% muestras con contaminantes

% muestras oficiales generadas

% muestras no aptas por tipo de producto

% muestras no aptas por agente contaminante

Expresión

$(\text{n}^\circ \text{ muestras tomadas} / \text{n}^\circ \text{ muestras programadas}) \times 100$

$(\text{n}^\circ \text{ muestras analizadas} / \text{n}^\circ \text{ muestras programadas}) \times 100$

$(\text{n}^\circ \text{ muestras con contaminantes} / \text{n}^\circ \text{ muestras analizadas}) \times 100$

$(\text{n}^\circ \text{ muestras oficiales} / \text{n}^\circ \text{ muestras indicativas analizadas}) \times 100$

$(\text{n}^\circ \text{ muestras no aptas} / \text{n}^\circ \text{ muestras analizadas}) \times 100$

$(\text{n}^\circ \text{ muestras tipo producto no aptas} / \text{n}^\circ \text{ muestras tipo producto analizadas}) \times 100$

Las muestras se tomarán con carácter indicativo en general y puntualmente se procederá a muestreos de carácter oficial de acuerdo al Real Decreto 1945/1983.

8. Análisis

Los Laboratorios de Salud Pública procuraran la puesta en marcha de métodos de preparación de muestras y análisis que cumplan con los criterios de la Directiva 98/53/CE.

Tras la puesta a punto del método analítico, cada laboratorio que intervenga en el programa, remitirá por escrito la técnica analítica especificando, las condiciones de acondicionamiento de la muestra.

Los laboratorios que no dispongan de los recursos necesarios para realizar determinaciones concretas derivarán las muestras convenientemente preparadas y acondicionadas a su laboratorio de referencia, para lo cual realizarán las gestiones oportunas.

9. Calificación de las muestras.

En función de los resultados analíticos y en base a los valores de referencia establecidos, las muestras se calificarán como «aptas» o «no aptas».

10. Comunicación de muestras no aptas.

Si se detectara la presencia de un contaminante en un producto alimenticio en concentraciones superiores a las establecidas en el Reglamento, se comunicará a la Dirección General para la Salud Pública a la mayor brevedad.

11. Toma de muestra oficial.

Las muestras calificadas como «no aptas» generarán muestra oficial. Dicha toma de muestras se realizará de acuerdo al artículo 15 del Real Decreto 1945/1983 y aplicando el plan de muestreo establecido en las Directivas 98/53/CE y 79/700/CEE.

Evaluación de indicadores

Se utilizarán los siguientes indicadores globales:

nº de muestras programadas

nº de muestras tomadas

nº de muestras remitidas al laboratorio

nº de muestras analizadas

nº de muestras oficiales generadas a consecuencia del programa

nº de actas remitidas a procedimiento sancionador

nº de determinaciones realizadas por contaminante

nº de establecimientos en los que se ha realizado toma de muestras

nº de muestras en las que se ha detectado presencia de contaminantes

nº de muestras en las que se ha detectado presencia de contaminantes en límites superiores a los establecidos (nº de muestras no aptas)

D. Subprograma d'Investigació i Control de Residus en Productes Alimentaris

D.1 Vigilància de residus en productes vegetals

Àrees d'actuació

Sector de transformació i comercialització d'aliments

Mecanisme d'intervenció

Control oficial

Òrgans administratius competents

Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació
Conselleria de Sanitat

El Reial Decret 280/1994, de 18 de febrer, ha traslladat a l'ordenament jurídic espanyol les directives comunitàries referents a residus de plaguicides en productes d'origen vegetal. Aquestes directives, i en especial la 86/362/CEE respecte a cereals i la 90/642/CEE per a la major part dels productes vegetals, incloses les fruites i les hortalisses, harmonitzen les normatives dels diferents estats membres sobre residus de plaguicides, a fi d'eliminar obstacles tècnics per a la consecució del mercat únic europeu.

Aquesta harmonització inclou dues línies fonamentals; la primera és la fixació dels límits màxims de residus comunitaris per a cada plaguicida en els diferents productes o grups de productes vegetals i la segona és l'establiment d'un sistema de vigilància dels continguts de residus de plaguicides en els productes vegetals que es posen en circulació en el mercat comunitari, tant si són de producció interior com importats de tercers països. Per això es responsabilitza a cada Estat membre d'executar programes d'inspecció, realitzats almenys per mostreig, per a impedir que es posen en circulació en el seu territori productes vegetals amb residus de plaguicides que excedisquen els continguts màxims fixats.

Diferents ordres actualitzen periòdicament l'annex II del Reial Decret 280/1994 incloent-hi noves substàncies actives i els seus límits màxims de residus.

El Decret 134/1995, de 19 de juny, del Govern Valencià, atén el que ha especificat el Reial Decret 280/1994 respecte al fet que encomana a les comunitats autònomes l'elaboració de plans de vigilància de residus de plaguicides en origen, així com també el seguiment i control dels residus esmentats en productes vegetals existents en el mercat amb destinació a l'ús i consum humà i estableix el programa de vigilància de residus de plaguicides en productes vegetals a la Comunitat Valenciana, el qual consta de dos subprogrames:

a) Vigilància de residus de plaguicides en origen realitzat per la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

b) Vigilància de residus de plaguicides sobre productes vegetals en el mercat realitzat per la Conselleria de Sanitat, que es correspon amb el programa següent.

Les activitats d'ambdues conselleries per a l'aplicació d'aquest decret es coordinen a través de la comissió mixta que crea.

D.1.1 Programa de Vigilància de Residus de Plaguicides en Origen

Àrees d'actuació

Producció primària

Mecanisme d'intervenció

Control oficial

Òrgan administratiu competent

Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació

Objectius específics

Conèximent del grau del compliment en les nostres produccions agrícoles de la normativa sobre residus, detectar possibles irregularitats i tractar de corregir-les.

D. Subprograma de Investigación y Control de Residuos en Productos Alimenticios

D.1. Vigilancia de residuos en productos vegetales

Áreas de actuación

Sector transformación y comercialización de alimentos

Mecanismo de intervención

control oficial

Órgano administrativo competente

Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación
Conselleria de Sanidad

El Real Decreto 280/94, de 18 de febrero, ha traspuesto al ordenamiento jurídico español las directivas comunitarias referentes a residuos de plaguicidas en productos de origen vegetal. Estas directivas y en especial la 86/362/CEE respecto a cereales y la 90/642/CEE para la mayor parte de los productos vegetales, incluidas las frutas y las hortalizas, armonizan las normativas de los distintos Estados miembros sobre residuos de plaguicidas, con el fin de eliminar obstáculos técnicos para la consecució del Mercado Único Europeo.

Esta armonización incluye dos líneas fundamentales; la primera es la fijación de los límites máximos de residuos comunitarios para cada plaguicida en los diferentes productos o grupos de productos vegetales y la segunda es el establecimiento de un sistema de vigilancia de los contenidos de residuos de plaguicidas en los productos vegetales que se pongan en circulación en el mercado comunitario, tanto sean de producción interior como importados de terceros países, por el que se responsabiliza a cada Estado miembro de ejecutar programas de inspección, realizados al menos por muestreo, para impedir que se pongan en circulación en su territorio aquellos productos vegetales con residuos de plaguicidas que excedan de los contenidos máximos fijados.

Diferentes ordenes actualizan periódicamente el anexo II del Real Decreto 280/94 incluyendo nuevas sustancias activas y sus límites máximos de residus.

El Decreto 134/1995, de 19 de junio, del Gobierno Valenciano, atiende a lo especificado por el Real Decreto 280/94 en cuanto encomienda a las Comunidades Autónomas la elaboración de planes de vigilancia de residuos de plaguicidas en origen, así como también el seguimiento y control de dichos residuos en productos vegetales existents en el mercado con destino al uso y consumo humano y establece el programa de vigilancia de residus de plaguicidas en productos vegetales en la Comunidad Valenciana el cual consta de dos subprogramas:

a) Vigilancia de residus de plaguicidas en origen realitzat per la Conselleria de Agricultura, Pesca i Alimentació

b) Vigilancia de residus de plaguicidas sobre productes vegetals en el mercat realitzat per la Conselleria de Sanitat, que se corresponde con el siguiente programa.

Las Actividades de ambas Consellerias para la aplicación de este Decreto se coordinan a través de la Comisión Mixta creada en el mismo.

D.1.1. Programa de Vigilancia de Residuos de Plaguicides En Origen

Áreas De Actuación

Producción primaria

Mecanismo de intervención

Control oficial

Órgano administrativo competente

Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación

Objetivos específicos

Conocimiento del grado del cumplimiento de nuestras producciones agrícolas de la normativa sobre residus, detectar posibles irregularidades y tratar de corregirlos.

Activitats

Es realitza la vigilància de residus de plaguicides en origen. En el pla d'acció anual s'indicaran les mostres que s'han d'analitzar segons els productes vegetals i províncies. Les actuacions seran:

1) Planificació anual del mostratge de productes vegetals, concretament:

a) Nombre de mostres que s'han de prendre de cada producte, proporcional al volum de producció, distribució geogràfica i estacionalitat.

b) Selecció dels punts de presa de mostra, normalment magatzems o centrals hortofructícoles, tant del sector cooperatiu com del privat, amb la proporcionalitat adequada.

c) Determinació de les matèries actives determinables, tenint en compte l'ús dels diferents plaguicides i les possibilitats analítiques del laboratori.

2) Execució del mostratge al llarg de l'any, segons les produccions de cada estació i les àrees geogràfiques previstes en el pla. Les mostres tenen caràcter indicatiu i es prenen segons el que preveu la Directiva 79/700/CEE.

Les mostres es porten immediatament al laboratori (fins ara l'Agroalimentari de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, encara que durant l'any 2001, com que està en obres, les anàlisis s'efectuaren en laboratoris privats).

3) Les determinacions analítiques s'efectuen immediatament o es congelen a -20°C per a l'anàlisi posterior. Se'ls aplica el mètode multiresidu general per cromatografia de gasos a totes, més alguns d'específics a mostres particulars (benzimidazoles en fruites de pinjol, ditiocarbamats en hortalisses de fulla).

4) Una vegada obtinguts els resultats, les mostres es consideren o bé acceptables, i així se n'informa l'entitat de què s'han pres perquè en prenga coneixement, o bé, en el cas de superar el LMR (límit màxim de residus), se n'adverteix l'infractor i es comunica a la Conselleria de Sanitat perquè exercisca, si és procedent, la competència sancionadora a l'empara de la Llei General de Sanitat i del Decret 44/1992 del Govern Valencià.

Avaluació i indicadors

Es consideraran els següents paràmetres en el pla de vigilància de residus de plaguicides en origen:

- nombre de mostres programades
- nombre de mostres preses
- nombre de mostres analitzades
- nombre de llocs en què s'han pres mostres
- nombre de mostres sense residus detectats i%
- nombre de mostres amb residus detectats i%
- nombre de mostres amb residus superiors al LMR i%.

Indicador

- % mostres sense residus detectats
- % mostres amb residus detectats
- % mostres amb residus superiors al LMR

Indicador

- % muestras sin residuos detectados
- % muestras con residuos detectados
- % muestras con residuos superiores al LMR

D.1.2 Programa de Vigilància de Residus de Plaguicides sobre Productes Vegetals en el Mercat

Àrees d'actuació

Sector de transformació i comercialització d'aliments

Actividades

Se realiza la vigilancia de residuos de plaguicidas en origen. En el Plan de acción anual se indicarán las muestras a analizar según los productos vegetales y provincias. Las actuaciones a realizar serán:

1) Planificación anual del muestreo a realizar de productos vegetales, concretamente:

a) Número de muestras a tomar de cada producto proporcional al volumen de producción, distribución geográfica y estacionalidad.

b) Selección de los puntos de toma de muestra, normalmente almacenes o centrales hortofructícolas, tanto del sector cooperativo como del privado, con la adecuada proporcionalidad.

c) Determinación de las materias activas determinables, teniendo en cuenta el uso de los distintos plaguicidas y las posibilidades analíticas del laboratorio.

2) Ejecución del muestreo a lo largo del año, en función de las producciones de cada estación y áreas geográficas previstas en el plan. Las muestras tienen carácter indicativo y se toman según lo previsto en la Directiva 79/700/CEE.

Las muestras se llevan inmediatamente al laboratorio (hasta ahora el Agroalimentario de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, aunque durante el año 2001, por obras en este, los análisis se efectuaran en laboratorios privados).

3) Las determinaciones analíticas se efectúan inmediatamente o se congelan a -20°C . para su análisis posterior. Se les aplica el método multiresiduo general por cromatografía de gases a todas las muestras, más algunos específicos a muestras particulares (benzimidazoles en frutas de hueso, ditiocarbamatos en hortalizas de hoja).

4) Una vez obtenidos los resultados, las muestras se consideran o bien aceptables, y así se informa a la entidad de la que se han tomado para su conocimiento, o caso de superar el LMR (límite máximo de residuos) se percibe al infractor y se comunica a la Conselleria de Sanidad y Consumo para que ejerza en su caso, su competencia sancionadora al amparo de la Ley General de Sanidad y del Decreto 44/1992 del Gobierno Valenciano.

Evaluación de indicadores

Se considerarán los siguientes parámetros en el plan de vigilancia de residuos de plaguicidas en origen:

- nº muestras programadas
- nº muestras tomadas
- nº muestras analizadas
- nº puestos en que se han tomado muestras
- nº muestras sin residuos detectados y%
- nº muestras con residuos detectados y%
- nº muestras con residuos superiores al LMR y%.

Expresión

- (número de mostres sense residus / nombre de mostres analitzades) x 100
- (número de mostres amb residus / nombre de mostres analitzades) x 100
- (número de mostres amb residus superiors al LMR / nombre de mostres analitzades) x 100

* * * * *

Expresión

- (nº muestras sin residuos / nº muestras analizadas) x 100
- (nº muestras con residuos / nº muestras analizadas) x 100
- (nº muestras con residuos superiores al LMR / nº muestras analizadas) x 100

D.1.2. Programa de Vigilancia de Residuos de Plaguicidas sobre Productos Vegetales en el Mercado

Áreas de actuación

Sector de transformación y comercialización de alimentos

Mecanisme d'intervenció
Control oficial

Òrgan administratiu competent
Conselleria de Sanitat

Objectius específics
Garantir la comercialització de productes vegetals amb continguts en residus inferiors als establits.

Activitats

Activitats de la Direcció General per a la Salut Pública
En el pla d'acció anual es descriuran les activitats realitzades en la Direcció General per a la Salut Pública i que constitueixen el document de referència per a les actuacions que es realitzaran durant l'any en els centres de Salut Pública. Aquest document s'actualitza anualment amb la revisió dels tipus d'aliments i la introducció de les modificacions legislatives si n'hi ha.

1. Elecció del tipus d'establiment objecte de la presa de mostres, en els mercats centrals de distribució de fruites i hortalisses:

2. Selecció del tipus de productes objecte del mostreig segons dades de consum i risc sanitari potencial.

3. Determinació del nombre de mostres que s'analitzaran segons la capacitat i especificitat dels laboratoris

4. Aplicació de la metodologia elaborada per al càlcul de prioritats en el mostreig segons el consum.

5. Distribució de les mostres totals que s'analitzaran en cada un dels quatre centres de distribució segons la població de l'àrea d'influència teòrica de cada centre.

Activitats dels centres de Salut Pública

6. Planificació de la presa de mostres.

Els responsables de les unitats d'Higiene dels Aliments distribuïran el nombre de mostres assignat per a cada producte i elaboraran, junt amb els laboratoris de Salut Pública, el calendari anual de recepció.

7. Presa de mostres.

Totes les mostres programades tindran caràcter indicatiu, i la presa de mostres es farà segons la Directiva 79/700/CEE.

Atés que els productes vegetals produïts a la Comunitat Valenciana són àmpliament analitzats a través del Subprograma de Vigilància de Residus de Plaguicides en Origen, realitzat per la Conselleria d'Agricultura Pesca i Alimentació, la presa de mostres s'orientarà prioritàriament cap als productes produïts fora de la nostra comunitat autònoma.

Les mostres s'enviaran al laboratori de Salut Pública els dies que prèviament s'hauran fixat per a això.

8. Dades d'identificació de la mostra.

En l'acta de presa de mostres han de constar clarament les dades que es detallen a continuació:

Identificació del tenedor de la mercaderia

Identificació de l'origen de la mercaderia:

– Partida comercial: kg, data

– Raó social

– Població

– Direcció

– País

Tant en l'acta com en la sol·licitud d'anàlisi haurà de constar que la mostra correspon a la Investigació de Residus en Productes d'Origen Vegetal (IRPOV).

9. Anàlisi.

Les anàlisis per a la investigació de plaguicides es realitzaran en el Laboratori de Salut Pública de València. Està pendent la incorporació durant l'últim trimestre del Laboratori de Salut Pública d'Alacant. Els paràmetres que s'investigaran estaran en funció de la disponibilitat dels laboratoris.

10. Qualificació de les mostres.

A partir dels resultats obtinguts en les anàlisis es qualificaran les mostres com a aptes o no aptes segons els LMR (límits màxims

Mecanismo de intervención
Control oficial

Órgano administrativo competente
Conselleria de Sanidad

Objetivos específicos
Garantizar la comercialización de productos vegetales con contenidos en residuos inferiores a los establecidos.

Actividades

Actividades de la Dirección General para la Salud Pública.

En el Plan de acción anual se describirán las Actividades realizadas en la Dirección General para la Salud Pública y que constituyen el documento de referencia para las actuaciones que se realizarán durante el año en los Centros de Salud Pública. Este documento se actualiza anualmente revisándose los tipos de alimentos e introduciendo las modificaciones legislativas en su caso.

1. Elección del tipo de establecimiento objeto de la toma de muestras, que se concretan en los mercados centrales de distribución de frutas y hortalizas:

2. Selección del tipo de productos objeto del muestreo en base a datos de consumo y riesgo sanitario potencial.

3. Determinación del número de muestras a analizar en función de la capacidad y especificidad de los laboratorios

4. Aplicación de la metodología elaborada para el cálculo de prioridades en el muestreo en función del consumo.

5. Distribución de las muestras totales a analizar en cada uno de los cuatro centros de distribución en base a la población del Área de influencia teórica de cada centro.

Actividades a realizar en los Centros de Salud Pública

6. Planificación de la toma de muestras.

Los responsables de las Unidades de Higiene de los Alimentos distribuirán el número de muestras asignado para cada producto, procediendo junto con los Laboratorios de Salud Pública, a la elaboración del calendario anual de recepción.

7. Toma de muestras.

Todas las muestras programadas tendrán carácter indicativo, procediéndose a la toma de muestras según la Directiva 79/700/CEE.

Dado que los productos vegetales producidos en la Comunidad Valenciana son ampliamente analizados a través del «Subprograma de Vigilancia de Residuos de Plaguicidas en Origen», realizado por la Conselleria de Agricultura Pesca y Alimentación, la toma de muestras se orientará prioritariamente hacia aquellos productos producidos fuera de nuestra comunidad.

Las muestras se remitirán al Laboratorio de Salud Pública los días que previamente, se habrán fijado para ello.

8. Datos de identificación de la muestra.

En el acta de toma de muestras debe constar claramente los datos que se detallan a continuación:

Identificación del tenedor de la mercancía

Identificación del origen de la mercancía:

– Partida comercial: kg, fecha

– Razón social

– Población

– Dirección

– País

Tanto en el acta como en la solicitud de análisis, deberá constar que la muestra corresponde a la Investigación de Residuos en Productos de Origen Vegetal (IRPOV).

9. Análisis

Los análisis para la investigación de plaguicidas se realizarán en el Laboratorio de Salud Pública de Valencia, estando pendiente la incorporación durante el último trimestre del Laboratorio de Salud Pública de Alicante. Los parámetros a investigar estarán en función de la disponibilidad de los laboratorios.

10. Calificación de las muestras.

A partir de los resultados obtenidos en los análisis se calificarán las muestras como aptas o no aptas en base a los LMR (límite máxi-

de residus) fixats en el Reial Decret 280/1994 i les normes que l'han modificat.

11. Comunicació de mostres qualificades com a «no aptes».

Les mostres qualificades com a no aptes es comunicaran a la Direcció General per a la Salut Pública.

12. Presa de mostres oficial.

Les unitats d'Higiene dels Aliments faran la presa de mostres oficial del producte implicat sempre que la mostra es corresponga amb aquella en què es va detectar el residu, és a dir, es corresponga amb la mateixa partida, citant el tenidor de la mercaderia, com a responsable, perquè acudisca amb un perit de part qualificat a la realització en un sol acte de les anàlisis inicials, contradictòria i diriment si cal en la data i hora estipulades que haurà sigut acordada prèviament amb el laboratori.

Si del resultat de les actuacions es dedueixen infraccions a la normativa s'enviarà la documentació a la unitat de Sancions i Recursos de la direcció territorial per a la incoació de l'expedient sancionador oportú.

Avaluació i indicadors

S'utilitzaran els següents indicadors globals:

nombre de mostres programades

nombre de mostres preses

nombre de mostres enviades al laboratori

nombre de mostres analitzades

nombre de mostres oficials generades a conseqüència del programa

nombre d'actes enviades a procediment sancionador

nombre de determinacions realitzades

nombre de locs en què s'ha realitzat presa de mostres

nombre de mostres sense residus detectats

nombre de mostres amb residus detectats

nombre de mostres amb residus detectats superiors al LMR

Indicador

grau de compliment

grau de compliment efectiu

% mostres sense residus detectats

% mostres amb residus detectats

% mostres amb residus superiors al LMR

% mostres oficials generades

Indicador

Grado de cumplimiento

Grado de cumplimiento efectivo

% muestras sin residuos detectados

% muestras con residuos detectados

% muestras con residuos superiores al LMR

% muestras oficiales generadas

mo de residuos) fijados en el Real Decreto 280/1994 y modificaciones.

11. Comunicación de muestras calificadas como «no aptas».

Las muestras calificadas como no aptas se comunicarán a la Dirección General para la Salud Pública.

12. Toma de muestras oficial.

Las unidades de Higiene de los Alimentos procederán a la toma de muestras oficial del producto implicado siempre y cuando la muestra se corresponda con aquella en la que se detectó el residuo, es decir, se corresponda con la misma partida, citando al tenedor de la mercancía, como responsable de la misma para que concurra con perito de parte cualificado a la realización en un solo acto de los análisis inicial, contradictorio y dirimente si procede en la fecha y hora estipulada que habrá sido acordada previamente con el Laboratorio.

Si del resultado de las actuaciones se deducen infracciones a la normativa vigente se procederá a remitir la documentación a la unidad de Sanciones y Recursos de la Dirección Territorial para la incoación del oportuno expediente sancionador.

Evaluación de indicadores

Se utilizarán los siguientes indicadores globales:

nº de muestras programadas

nº de muestras tomadas

nº de muestras remitidas al laboratorio

nº de muestras analizadas

nº de muestras oficiales generadas a consecuencia del programa

nº de actas remitidas a procedimiento sancionador

nº de determinaciones realizadas

nº de puestos en los que se ha realizado toma de muestras

nº de muestras sin residuos detectados

nº de muestras con residuos detectados

nº de muestras con residuos detectados superiores al LMR

Expressió

(nombre de mostres preses / nombre de mostres programades) x 100

(nombre de mostres analitzades / nombre de mostres programades) x 100

(nombre de mostres sense residus / nombre de mostres analitzades) x 100

(nombre de mostres amb residus / nombre de mostres analitzades) x 100

(nombre de mostres amb residus superiors al LMR / nombre de mostres analitzades) x 100

(nombre de mostres oficials / nombre de mostres indicatives analitzades) x 100

* * * * *

Expresión

(nº muestras tomadas / nº muestras programadas) x 100

(nº muestras analizadas / nº muestras programadas) x 100

(nº muestras sin residuos / nº muestras analizadas) x 100

(nº muestras con residuos / nº muestras analizadas) x 100

(nº muestras con residuos superiores al LMR / nº muestras analizadas) x 100

(nº muestras oficiales / nº muestras indicativas analizadas) x 100

D.2. Vigilància de residus en productes d'origen animal

Àrees d'actuació

Sector de transformació i comercialització d'aliments

Mecanisme d'intervenció

Control oficial

Òrgan administratiu competent

Conselleria de Sanitat

Introducció

La investigació de residus en els diferents productes alimentaris d'origen animal s'ha desenvolupat al llarg del temps tant a nivell legislatiu com a nivell pràctic.

D.2. Vigilancia de residuos en productos de origen animal

Áreas de actuación

sector transformación y comercialización de alimentos

Mecanismo de intervención

control oficial

Órgano administrativo competente

conselleria de sanidad

Introducción

La investigación de residuos en los distintos productos alimenticios de origen animal, se ha desarrollado a lo largo del tiempo tanto a nivel legislativo como a nivel práctico.

Els reglaments de la UE que prohibeixen determinats residus i fixen els límits màxims de residus de medicaments veterinaris en aliments d'origen animal han anat desenvolupant sistemàticament els annexos I, II, III i IV del Reglament (CEE) núm. 2377/1990, del Consell, que estableix un procediment comunitari de fixació de límits màxims de residus de medicaments veterinaris en els aliments d'origen animal.

L'Annex I correspon a les substàncies de les quals s'han establert límits màxims de residus; l'Annex II correspon a les substàncies per a què no cal, per a la protecció de la salut humana, fixar un límit màxim de residus; l'Annex III correspon a la llista de substàncies a les quals se'ls ha fixat límits de residus provisionals i a l'Annex IV corresponen les substàncies la sola presència de les quals és un risc per a la salut pública.

Arran de la publicació del Reial Decret 1749/1998, de 31 de juliol, que estableix les mesures de control aplicables a determinades substàncies i els seus residus en els animals vius i els seus productes, s'estableix un programa de control per a la investigació de certes substàncies amb acció farmacològica, així com els seus residus que puguen comportar un risc per a la salut humana i que puguen romandre en les carns dels animals sacrificats, així com en els seus productes. Amb aquesta finalitat el Servei d'Higiene dels Aliments de la Direcció General per a la Salut Pública coordina el desenvolupament del P.N.I.R. (Pla Nacional d'Investigació de Residus) a la Comunitat Valenciana. Fa el control de residus tant en els animals d'explotació, a través de les mostres preses per la Conselleria d'Agricultura com en els animals sacrificats i productes d'origen animal, a través de les mostres preses per la Conselleria de Sanitat. Forma part de la Comissió Nacional de coordinació de la investigació i control de residus o substàncies en animals vius i els seus productes.

Objectius específics

Investigar i detectar la presència de residus en els animals i els seus productes d'origen animal.

Evitar el consum de carns i altres productes que presenten residus ja que comporten un risc greu per a la salut.

Activitats

Activitats de la Direcció General per a la Salut Pública

1. L'aplicació de la metodologia per al mostreig aquesta basada en els criteris següents:

– Grup de residus o substàncies que hauran de detectar-se segons el tipus d'animals, els seus pinsos i aigua de beguda i per productes animals d'origen primari, l'estratègia de mostreig i el percentatge mínim de mostres marcat pel Reial Decret 1749/1998.

- Resultats analítics obtinguts durant l'any anterior
- Disponibilitat del laboratori
- La presa de mostres s'estructura en dos vessants:

Pla aleatori: mostreig oficial programat d'animals en granges d'explotació i d'animals sacrificats en escorxadors, així com en els seus productes de la Comunitat Valenciana, a la recerca de diferents tipus de substàncies

Pla sospitosos: control dels animals que resulten sospitosos en l'escorxadors per a la inspecció veterinària, o bé pel control durant un període d'un any o sis mesos dels animals procedents de les granges que han resultat positives a l'ús de substàncies prohibides o substàncies autoritzades en límit superior respectivament, incloses en el llistat de sospitosos. Aquest llistat es crea progressivament a través de les comunicacions efectuades pel Ministeri de Sanitat i Consum mitjançant SCIRI.

2. Assignació del nombre de mostres que es prendran en cada àrea de salut

En cada àrea de salut les mostres es distribueixen seguint criteris de producció en els escorxadors de la Comunitat Valenciana.

3. Especificació del tipus d'òrgan o mostra i les quantitats que se'n prenen de cada un.

4. Elaboració del procediment si hi ha resultats positius.

Los Reglamentos de la CEE por los que se prohíben determinados residuos y se fijan los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios en alimentos de origen animal han ido desarrollando sistemáticamente los Anexos I, II, III y IV del Reglamento (CEE) nº 2377/90 del Consejo por el que se establece un procedimiento comunitario de fijación de límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal.

El Anexo I corresponde a las sustancias de las cuales se han establecido límites máximos de residuos; el Anexo II corresponde a aquellas sustancias que no es necesario para la protección de la salud humana el fijar un límite máximo de residuos; el Anexo III corresponde a la lista de sustancias a las cuales se les ha fijado límites de residuos provisionales y al Anexo IV corresponden las sustancias que su sola presencia corresponden un riesgo para la salud pública.

A raíz de la publicación del Real Decreto 1749/1998, de 31 de julio, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos, se establece un programa de control para la investigación de ciertas sustancias con acción farmacológica, así como sus residuos que puedan suponer un riesgo para la salud humana y que puedan permanecer en las carnes de los animales sacrificados, así como en sus productos. A tal fin el Servicio de Higiene de los Alimentos de la Dirección General para la Salud Pública coordina el desarrollo del P.N.I.R. (Plan Nacional de Investigación de Residuos) en la Comunidad Valenciana, realizando el control de residuos tanto en los animales de explotación, a través de las muestras tomadas por la Conselleria de Agricultura y de los animales sacrificados y productos de origen animal, a través de las muestras tomadas por la Conselleria de Sanidad, formando parte de la Comisión Nacional de Coordinación de la Investigación y Control de residuos o sustancias en animales vivos y sus productos.

Objetivos específicos

Investigar y detectar la presencia de residuos en los animales y sus productos de origen animal.

Evitar el consumo de carnes y otros productos que presenten residuos ya que suponen un grave riesgo para la salud.

Actividades

Actividades de la Dirección General para la Salud Pública.

1. La aplicación de la metodología para el muestreo esta basada en los siguientes criterios:

– Grupo de residuos o sustancias que habrán de detectarse según el tipo de animales, sus piensos y agua de bebida y por productos animales de origen primario, la estrategia de muestreo y el porcentaje mínimo de muestras marcado por el Real Decreto 1749/1998.

- Resultados analíticos obtenidos durante el año anterior
- Disponibilidad del Laboratorio
- La toma de muestras se estructura en dos vertientes:

Plan Aleatorio: muestreo oficial programado de animales en granjas de explotación y de animales sacrificados en mataderos, así como en sus productos de la Comunidad Valenciana, en busca de diferentes tipos de sustancias

Plan Sospechoso: Control de los animales que resultan sospechosos en el matadero por la inspección veterinaria, o bien, por el control durante un periodo de un año o seis meses, de los animales procedentes de las granjas que han resultado positivas al uso de sustancias prohibidas o sustancias autorizadas en límite superior respectivamente, incluidas en el Listado de sospechosos, este listado se crea progresivamente a través de las comunicaciones efectuadas por el Ministerio de Sanidad y Consumo mediante SCIRI.

2. Asignación del número de muestras a tomar en cada Área de Salud

En cada Área de Salud las muestras se distribuyen siguiendo criterios de producción en los mataderos de la Comunidad Valenciana.

3. Especificación de tipo de órgano o muestra y las cantidades a tomar de cada uno de ellos.

4. Elaboración del procedimiento a seguir ante la detección de resultados positivos.

Activitats dels centres de Salut Pública

5. Planificació de la presa de mostres.

Es realitza respecte al pla aleatori. Perquè la presa de mostres es produïska sense avís previ es fa necessari que la distribució per escorxadors la faça el coordinador veterinari i que únicament siga comunicada a l'inspector oficial amb la mínima antelació per a la presa de mostres.

6. Presa de mostres: metodologia

En el pla aleatori, les mostres es prendran en els escorxadors o establiments de cada àrea de salut amb la menor anticipació possible a l'anàlisi, i com a màxim tres setmanes abans. Les mostres recollides en l'escorxadors hauran de ser congelades per a enviar-les en la data indicada.

Les mostres es prendran atenent el que estableix el RD 1749/1998, omplint les actes, les etiquetes i els precintes. Han de coincidir les dades en tots els documents

Hauran de prendre's específicament els òrgans i la quantitat per exemplar detallats perquè el laboratori pugui processar la mostra.

Les mostres es prendran sempre amb caràcter oficial, és a dir, en triple exemplar, a excepció de les hormones, cas en què se'n prenen quatre exemplars.

7. Enviament de les mostres al laboratori

A les mostres s'ha d'adjuntar una còpia de l'acta formalitzada i de la sol·licitud d'anàlisi ben omplida pels responsables del Pla d'Investigació de Residus de cada àrea. N'han d'enviar únicament l'exemplar amb el precinte blau (excepte en el cas d'hormones, en què s'enviaran l'exemplar blau i l'exemplar indicatiu). La resta dels exemplars han de quedar en custòdia del centre de salut en estat de congelació o refrigeració si cal.

En el pla de sospitosos s'immobilitzarà cautelarment la canal i s'enviaran els tres exemplars al laboratori per a la realització de les anàlisis en un sol acte.

8. Anàlisi

Les anàlisis del Pla d'Investigació de Residus se centralitzen en el laboratori de Salut Pública de València, que les fa d'acord amb el que s'ha establert segons si es tracta d'una mostra corresponent al pla aleatori o pla de sospitosos.

Els resultats analítics de residus són comunicats en tots els casos a la persona interessada.

9. Procediment sancionador

En el cas d'un resultat analític positiu, la unitat de sancions inicia l'expedient sancionador corresponent i, si resulta positiva l'anàlisi contradictòria o diriment del pla aleatori, o bé en el cas d'anàlisis positives corresponents al pla de sospitosos, la unitat de sancions envia tot l'expedient a la fiscalia, per si dona lloc a la instrucció de causa penal.

Avaluació i indicadors

El Laboratori de Salut Pública enviarà a la Direcció General per a la Salut Pública els resultats de l'aplicació del programa.

Les unitats d'Higiene dels Aliments dels centres de Salut Pública enviaran els informes de presa de mostres.

Amb els resultats obtinguts quant al nombre de mostres i resultats analítics, així com les actuacions realitzades d'acord amb els resultats, s'elabora l'informe de gestió corresponent al període avaluat.

La Direcció General per a la Salut Pública comunica al Ministeri de Sanitat i Consum els resultats de l'aplicació del programa d'investigació de residus, així com les mesures preses després de l'aparició de mostres positives

Amb la informació generada s'obtenen els indicadors següents:

- Taula de presa de mostres en carns per espècies i productes d'origen animal en relació amb els residus analitzats
- taula d'aplicació de kits de betaagonistes
- taula de mostres de resultats analítics en carns per espècies i productes d'origen animal en relació amb els residus analitzats

Actividades a realizar en los Centros de Salud Pública

5. Planificació de la toma de muestras.

Se realiza con respecto al Plan aleatorio. Para que la toma de muestras se produzca sin previo aviso se hace necesario que la distribución por mataderos se realice por el Coordinador Veterinario y que únicamente sea comunicada al Inspector Oficial con la mínima antelación para la toma de muestras.

6. Toma de muestras: Metodología

En el Plan aleatorio, las muestras se tomarán en los mataderos o establecimientos de cada Área de Salud, con la menor antelación posible al análisis y como máximo tres semanas antes del mismo. Las muestras recogidas en el matadero deberán ser congeladas para su envío en la fecha indicada.

Las muestras se tomarán atendiendo a lo establecido en el RD 1749/98, cumplimentando las actas, las etiquetas y los precintos debiendo coincidir los datos en todos los documentos

Deberán tomarse específicamente los órganos y la cantidad por ejemplar detallados para que el Laboratorio pueda procesar la muestra correspondiente.

Las muestras se tomarán siempre con carácter oficial es decir por triplicado ejemplar, a excepción de las hormonas en que se toman cuatro ejemplares.

7. Remisión de las muestras al laboratorio

Las muestras se deben acompañar de una copia del acta formalizada y de la solicitud de análisis debidamente cumplimentada por los responsables del Plan de Investigación de Residuos de cada Área, debiendo remitir únicamente el ejemplar con el precinto azul (excepto en el caso de hormonas, en el que se mandará el ejemplar azul y el ejemplar indicativo). El resto de los ejemplares deben quedarse bajo la custodia del Centro de Salud en estado de congelación o refrigeración en su caso.

En el Plan de sospechosos se procederá a la inmovilización cautelar de la canal y se remitirán los tres ejemplares al laboratorio para la realización de los análisis en un solo acto.

8. Anàlisi

Los análisis del Plan de Investigación de Residuos se centralizan en el Laboratorio de Salud Pública de Valencia que realiza los análisis de acuerdo a lo establecido según se trate de una muestra correspondiente al Plan Aleatorio o Plan de Sospechosos.

Los resultados analíticos de residuos son comunicados en todo caso al interesado.

9. Procedimiento Sancionador

Ante un resultado analítico positivo, la Unidad de Sanciones inicia el expediente sancionador correspondiente, y en el caso de resultado positivo del análisis contradictorio o dirimente del Plan Aleatorio o bien en caso de análisis positivos correspondientes al Plan de sospechosos, por la unidad de sanciones se procede a la remisión de todo el expediente a la Fiscalía, por si diera lugar a la instrucción de causa penal.

Evaluación de indicadores

El Laboratorio de Salud Pública remitirá a la Dirección General para la Salud Pública los resultados de la aplicación del programa.

Las Unidades de Higiene de los Alimentos de los Centros de Salud Pública remitirán los partes de toma de muestras.

Con los resultados obtenidos en cuanto al número de muestras y resultados analíticos, así como las actuaciones realizadas de acuerdo con los resultados se elabora el informe de gestión correspondiente al período evaluado.

La Dirección General para la Salud Pública comunica al Ministerio de Sanidad y Consumo los resultados de la aplicación del programa de investigación de residuos, así como las medidas tomadas tras la aparición de muestras positivas

Con la información generada se obtienen los siguientes indicadores:

- Tabla de toma de muestras en carnes por especies y productos de origen animal en relación con los residuos analizados
- Tabla de aplicación de Kits de Beta-agonistas
- Tabla de muestras de resultado analíticos en carnes por especies y productos de origen animal en relación con los residuos analizados.

- taula de les determinacions realitzades i quantificació
- nombre de canals intervingudes segons espècies
- nombre de canals decomissades segons espècies
- nombre d'expedients incoats
- nombre d'expedients resolts
- nombre d'expedients sobreseguts
- nombre de sancions i quantia de les sancions
- nombre d'expedients comunicats a l'autoritat judicial

- Tabla de las determinaciones realizadas y su cuantificación.
- nº de canales intervenidas según especies
- nº de canales decomisadas según especies
- nº de expedientes incoados
- nº de expedientes resueltos
- nº de expedientes sobreseguidos
- nº de sanciones y cuantía de las sanciones
- nº de expedientes comunicados a la autoridad judicial

Indicador

Grau de compliment
 Grau de compliment efectiu
 % mostres no aptes
 % grau de compliment de l'aplicació kits

Expressió

(nombre de mostres preses / nombre de mostres programades) x 100
 (nombre de mostres analitzades / nombre de mostres programades) x 100
 (nombre de mostres no aptes / nombre de mostres analitzades) x 100
 (nombre de kits utilitzats / nombre de kits programats) x 100

* * * * *

Indicador

Grado de cumplimiento
 Grado de cumplimiento efectivo
 % muestras no aptas
 % grado de cumplimiento de la aplicación kits

Expresión

(nº muestras tomadas / nº muestras programadas) x 100
 (nº muestras analizadas / nº muestras programadas) x 100
 (nº muestras no aptas / nº muestras analizadas) x 100
 (nº kits utilizados / nº kits programados) x 100

*Programa de Vigilància Sistemàtica en Indústries i Establiments Alimentaris**Àrees d'actuació*

Sector de transformació i comercialització d'aliments

Mecanisme d'intervenció

Control oficial

Òrgan administratiu competent

Conselleria de Sanitat

Introducció

Les intervencions en la cadena alimentària a fi de modificar un perill o risc per a la salut, eliminant-lo o reduint-lo, són el que s'ha denominat «Control sanitari dels aliments», que té com a finalitat garantir al consumidor uns aliments segurs, sans i saludables.

No obstant això, és del tot necessari que aquestes actuacions es realitzin d'una forma programada d'acord amb uns objectius, de manera que pugui avaluar-se el treball desenvolupat i perquè les seues conclusions ens permeten prioritzar actuacions futures.

En el marc general establert pel Reial Decret 50/1993, relatiu al control oficial dels productes alimentaris, el programa de Vigilància Sistemàtica en Indústries i Establiments Alimentaris, conjuntament amb el programa de Vigilància Sanitària d'Aliments, permetran abordar el control oficial dels productes alimentaris des del punt de vista dels principis generals establerts pel reial decret esmentat, garantint de manera habitual, periòdica i programada totes les operacions de control que defineix.

La vigilància sistemàtica s'inspira conceptualment en els principis generals establerts en la Directiva 89/397/CEE, reguladora del control oficial dels productes alimentaris, que estableix que l'eficàcia dels controls es basarà en la regularitat i en la programació d'acord amb criteris adequats.

El Reial Decret 50/1993 trasllada la directiva a l'ordenament jurídic espanyol i obliga les comunitats autònomes a l'enviament al ministeri competent, abans de l'1 de març de cada any, dels resultats dels programes de control que s'han obtingut durant l'any anterior, amb la indicació dels criteris que s'han tingut en compte i del nombre i el caràcter dels controls realitzats i les infraccions comprovades.

Esdevé, per tant, una actuació bàsica de la Direcció General per a la Salut Pública d'establir els criteris generals orientadors de

*Programa de Vigilancia Sistemática e Industrias y Eablecimientos Alimentarios**Áreas de actuación*

Sector transformación y comercialización de alimentos

Mecanismo de intervención

Control oficial

Órgano administrativo competente

Conselleria de Sanidad

Introducción

Las intervenciones en la cadena alimentaria con objeto de modificar un peligro o riesgo para la salud, eliminándolo o reduciéndolo, es lo que se ha venido en denominar «Control sanitario de los alimentos» que tiene como finalidad garantizar al consumidor unos alimentos seguros, sanos y saludables.

Sin embargo, es del todo necesario que estas actuaciones se realicen de una forma programada de acuerdo con unos objetivos, de manera que pueda evaluarse el trabajo desarrollado y para que sus conclusiones nos permitan priorizar actuaciones futuras.

En el marco general establecido por el Real Decreto 50/1993 relativo al control oficial de los productos alimenticios, el programa de Vigilancia Sistemática en Industrias y Establecimientos Alimentarios conjuntamente con el programa de Vigilancia Sanitaria de Alimentos, van a permitir abordar el control oficial de los productos alimenticios desde el punto de vista de los principios generales establecidos por el precitado Real Decreto, garantizando de forma habitual, periódica y programada todas las operaciones de control definidas en el mismo.

La vigilancia sistemática se inspira conceptualmente en los principios generales establecidos en la Directiva 89/397/CEE, reguladora del control oficial de los productos alimenticios, donde se establece que la eficacia de los controles se basará en su regularidad y en su programación en función de criterios adecuados.

El Real Decreto 50/1993 transpone la Directiva al ordenamiento jurídico español y obliga a las Comunidades Autónomas a la remisión al Ministerio competente antes del 1 de marzo de cada año, de los resultados de los programas de control que se han obtenido durante el año anterior, precisando los criterios que se han tenido en cuenta y el número y carácter de los controles realizados y las infracciones comprobadas.

Deviene por tanto actuación básica de la Dirección General para la Salud Pública establecer los criterios generales orientadores

l'acció, relatiu al caràcter i la periodicitat dels controls alimentaris, que permeta la formulació dels plans de vigilància en les àrees de salut.

Amb la posada en marxa del Programa de Vigilància Sistemàtica en Indústries i Establiments Alimentaris es pretén també complir un dels objectius fonamentals inherents a qualsevol estructura de gestió, el de procedir a una correcta organització dels recursos, a través de les unitats de Salut Pública de les àrees de salut, encaminada a la consecució dels objectius que es persegueixen.

El Programa de Vigilància Sistemàtica en Indústries i Establiments Alimentaris no pretén ser un programa més del Servei d'Higiene dels Aliments de la Direcció General per a la Salut Pública, sinó el programa marc on s'inscriuen totes les actuacions o programes de control alimentari de la Comunitat Valenciana.

Objectiu general

Adequació a les exigències essencials introduïdes pel mercat únic establint els criteris generals orientadors de l'acció de control que permeta la formulació i posada en marxa dels plans de vigilància en les àrees de salut.

Objectius específics

Garantir de forma habitual, periòdica i programada les operacions següents del control oficial dels productes alimentaris en la totalitat dels sectors alimentaris:

- Inspecció.
- Control de la higiene personal.
- Examen del material escrit i documental.
- Examen dels sistemes de verificació aplicats eventualment per les empreses i dels resultats que se'n desprenen.

Optimització dels recursos sanitaris d'inspecció:

- Determinar l'eficiència dels serveis d'inspecció (orientat a mesurar el consum de recursos).

Activitats

Activitats de la Direcció General per a la Salut Pública

- Actualització del document «Criteris generals orientadors de l'acció de control» amb periodicitat anual, en què s'estableixen per a cada activitat de control alimentari els criteris d'inspecció.

- Disseny de protocols metodològics per a l'elaboració del pla de vigilància

- Revisió i aprovació del pla de vigilància de les àrees de salut

- Avaluació i seguiment

Activitats dels centres de Salut Pública

- Actualització del mapa sanitari d'indústries i establiments alimentaris

- Definició d'objectius

- Formulació del pla de vigilància

- Implantació del pla de vigilància

- Avaluació i seguiment

Pla de Vigilància de l'Àrea

El pla de vigilància de l'àrea consistirà en la planificació operativa que amb caràcter anual realitza el centre de Salut Pública seguint les directrius en matèria de seguretat alimentària de la Conselleria de Sanitat i que comprén necessàriament:

1. Determinar els objectius per al període referits a les activitats de control sobre indústries i establiments alimentaris, que estaran condicionats per:

- a) Criteris generals orientadors de l'acció de control

b) Caracterització del mapa sanitari d'indústries i establiments de l'àrea.

- c) Recursos humans disponibles.

2. Elaboració dels plans de treball individualitzats de cada un dels inspectors de l'àrea.

de la acció, relativo al caràcter y periodicidad de los controles alimentarios, que permita la formulación de los planes de vigilancia en las Áreas de Salud.

Con la puesta en marcha del Programa de Vigilancia Sistemática en Industrias y Establecimientos Alimentarios se pretende asimismo cumplir con uno de los objetivos fundamentales, inherentes a cualquier estructura de gestión, como es el de proceder a una correcta organización de los recursos, a través de las unidades de Salud Pública de las Áreas de Salud, encaminada a la consecución de los objetivos que se persiguen.

El programa de Vigilancia Sistemática en Industrias y Establecimientos Alimentarios no pretende ser un programa más del Servicio de Higiene de los Alimentos de la Dirección General para la Salud Pública, sino el programa marco donde se inscriben todas las actuaciones o programas de control alimentario de la Comunidad Valenciana.

Objetivo general

Adecuación a las exigencias esenciales introducidas por el mercado único estableciendo los criterios generales orientadores de la acción de control que permita la formulación y puesta en marcha de los Planes de Vigilancia en las Áreas de Salud.

Objetivos específicos

Garantizar de forma habitual, periódica y programada las siguientes operaciones del control oficial de los productos alimenticios en la totalidad de los sectores alimentarios:

- Inspección
- Control de la higiene personal
- Examen del material escrito y documental
- Examen de los sistemas de verificación aplicados eventualmente por las empresas y de los resultados que se desprenden de los mismos.

Optimización de los recursos sanitarios de inspección:

- Determinar la eficiencia de los servicios de inspección (orientado a medir el consumo de recursos)

Actividades

Actividades de la Dirección General para la Salud Pública

- Actualización del documento «Criterios Generales Orientadores de la Acción de Control» con periodicidad anual, donde se establecen para cada actividad de control alimentario los criterios de inspección.

- Diseño de protocolos metodológicos para la elaboración del plan de vigilancia

- Revisión y aprobación del Plan de Vigilancia de las Áreas de Salud

- Evaluación y seguimiento

Actividades de los Centros de Salud Pública

- Actualización del mapa sanitario de industrias y establecimientos alimentarios

- Definición de objetivos

- Formulació del Plan de Vigilancia

- Implantación del Plan de Vigilancia

- Evaluación y seguimiento

Plan de Vigilancia del Área

El Plan de Vigilancia del Área consistirá en la planificación operativa que con carácter anual realiza el Centro de Salud Pública siguiendo las directrices en materia de Seguridad Alimentaria de la Conselleria de Sanidad y que comprende necesariamente:

1. Determinar los objetivos a alcanzar durante el periodo referido a las Actividades de control sobre industrias y establecimientos alimentarios, que vendrá condicionado por:

- a) Criterios generales orientadores de la acción de control

b) Caracterización del mapa sanitario de industrias y establecimientos del área.

- c) Recursos humanos disponibles.

2. Elaboración de los planes de trabajo individualizados de cada uno de los inspectores del área.

3. Disposar dels mecanismes de control que permeten mesurar i avaluar el compliment del pla a fi de disposar de les mesures necessàries per a la correcció immediata de les desviacions.

El pla de vigilància de cada àrea l'ha de revisar i aprovar, abans de la posada en marxa, la Direcció General per a la Salut Pública, a fi de:

– Assegurar que les cobertures d'inspecció previstes en els diferents sectors i activitats alimentàries responen amb caràcter general almenys a la hipòtesi acceptable dins de cada activitat alimentària.

- Valorar la dificultat dels objectius previstos.
- Proposar modificacions.

Avaluació i indicadors

A fi d'avaluar la regulació del control sanitari dels establiments i indústries alimentàries, es procedeix a la utilització d'indicadors que permeten observar i proposar la correcció de desviacions al que estableix el document de «Criteris generals orientadors de l'acció de control».

Des de la Direcció General per a la Salut Pública s'estudien els plans de vigilància de les diferents àrees de salut proposats pels centres de Salut Pública que, una vegada aprovats i després de la posada en marxa, s'avaluen periòdicament a través dels indicadors següents:

Pressió inspectora: expressa el nombre d'inspeccions realitzades per inspector i dia.

Pressió inspectora veterinària: expressa el nombre d'inspeccions realitzades per veterinari i dia, que s'obté de la fórmula següent:

$$PIV = \frac{\text{Nombre d'actes}}{VA^* \times \text{nombre de dies hàbils any}}$$

VA*: nombre de veterinaris d'àrea dedicats exclusivament a inspecció (no intervien en l'activitat de control en escorxadors)

$$VA^* = VA - \frac{\text{Nombre d'hores escorxador (VA}_{A+E})}{\text{Nombre d'hores hàbils any}}$$

$$VA = VA_A + VA_{A+E}$$

VA_A = veterinaris d'àrea que no fan funcions de control en escorxadors

VA_{A+E} = veterinaris d'àrea que compaginen el control d'escorxadors amb altres activitats de vigilància alimentària.

Nombre de dies hàbils any = 240

Nombre d'hores hàbils any = 1800

Pressió inspectora farmacèutica: expressa el nombre d'inspeccions realitzades per farmacèutic i dia, que s'obté de la fórmula següent:

$$PIF = \frac{\text{Nombre d'actes}}{FT \times \text{nombre de dies hàbils any}}$$

Pressió sancionadora expressa en percentatge el nombre d'actes enviades a procediment respecte al total d'actes esteses, i s'obté de la fórmula següent:

$$PS = \frac{\text{nombre d'actes enviades a procediment}}{\text{nombre d'actes}} \times 100$$

Pressió sancionadora determinant expressa en percentatge el nombre d'actes enviades a procediment del total d'actes que reflecteixen alguna deficiència i s'obté de la fórmula següent:

$$PSD = \frac{\text{Nombre d'actes enviades a procediment}}{\text{Nombre d'actes amb deficiències}} \times 100$$

3. Disponer de los mecanismos de control que permitan medir y evaluar el cumplimiento del plan con objeto de disponer de las medidas necesarias para la corrección inmediata de las desviaciones.

El Plan de Vigilancia de cada área debe ser revisado y aprobado con antelación a su puesta en marcha por la Dirección General para la Salud Pública con objeto de:

– Asegurar que las coberturas de inspección previstas en los diferentes sectores y Actividades alimentarias responden con carácter general al menos a la hipótesis acceptable dentro de cada actividad alimentaria.

- Valorar la dificultad de los objetivos previstos.
- Proponer modificaciones.

Evaluación de indicadores

Con objeto de evaluar la regulación del control sanitario de los establecimientos e industrias alimentarias, se procede a la utilización de indicadores que permitan observar y proponer la corrección de desviaciones a lo establecido en el documento de «Criterios Generales Orientadores de la Acción de Control».

Desde la Dirección General para la Salud Pública se estudian los Planes de Vigilancia de las diferentes Áreas de Salud propuestos por los Centros de Salud Pública que, una vez aprobados y tras su puesta en marcha, se evalúan periódicamente a través de los siguientes indicadores:

Presión Inspectora: expresa el número de inspecciones realizadas por inspector y día.

Presión Inspectora Veterinaria: Expresa el número de inspecciones realizadas por veterinario y día, obteniéndose de la siguiente fórmula:

$$PIV = \frac{\text{Nº actas}}{VA^* \times \text{Nº días hábils año}}$$

VA*: Número de veterinarios de área dedicados exclusivamente a inspección (no intervien en la actividad de control en mataderos)

$$VA^* = VA - \frac{\text{Nº horas matadero (VA}_{A+M})}{\text{Nº horas hàbils año}}$$

$$VA = VA_A + VA_{A+M}$$

VA_A = veterinarios de área que no realizan funciones de control en mataderos.

VA_{A+M} = veterinarios de área que compaginan el control de mataderos con otras Actividades de vigilancia alimentaria.

Nº días hàbils año = 240

Nº horas hàbils año = 1800

Presión inspectora farmacèutica: expresa el número de inspecciones realizadas por farmacèutic y día, obteniéndose de la siguiente fórmula:

$$PIF = \frac{\text{Nº actas}}{FT \times \text{Nº días hàbils año}}$$

Presión sancionadora expressa en porcentaje el número de actas remitidas a procedimiento respecto del total de actas levantadas y se obtiene de la siguiente fórmula:

$$PS = \frac{\text{Nº actas remitidas a Procedimiento}}{\text{Nº actas}} \times 100$$

Presión sancionadora determinante expressa en porcentaje el número de actas remitidas a procedimiento del total de actas que reflejan alguna deficiencia y se obtiene de la siguiente fórmula:

$$PSD = \frac{\text{Nº actas remitidas a Procedimiento}}{\text{Nº actas con Deficiències}} \times 100$$

Des dels centres de Salut Pública, amb la periodicitat oportuna, s'enviarà a cada inspector informació puntual de la seua activitat amb el propòsit d'aportar elements objectius útils per a l'autoavaluació de l'estructura de gestió, representada pel centre de Salut Pública, que possibilita l'aplicació de les mesures correctores adequades per a la consecució dels objectius establits, així com la necessària retroinformació cap als professionals sanitaris implicats. La informació s'expressa mitjançant indicadors referits a l'àrea de salut en general i a cada professional, a fi de facilitar-li la comparació i el coneixement de l'evolució de l'activitat.

Programa d'Ordenació Alimentària

Àrees d'actuació

Sector de transformació i comercialització d'aliments
Aigües de consum públic

Mecanisme d'intervenció

Control oficial
Informació als consumidors

Òrgan administratiu competent

Conselleria de Sanitat

Introducció

L'ordenació alimentària comprén les activitats de tramitació i resolució de les autoritzacions sanitàries en l'àmbit alimentari, la gestió dels registres corresponents, l'avaluació dels productes alimentaris que en requereixen d'acord amb la legislació, així com l'emissió d'informes sanitaris de caràcter vinculant per al reconeixement del dret a la utilització de determinades denominacions en les aigües envasades.

L'article 3r del Reial Decret 1712/19991 fixa, en el cas de les indústries o establiments alimentaris, la necessitat d'una autorització sanitària de funcionament que haurà de concedir la comunitat autònoma competent segons la situació de les indústries. L'autorització esmentada és obligatòria i serà prèvia a la inscripció corresponent, i està condicionada al compliment de la normativa sanitària aplicable en cada cas.

El Decret 87/1999, que aprova el Reglament de la Conselleria de Sanitat, assigna a la Direcció General per a la Salut Pública, entre altres funcions, l'autorització sanitària d'indústries o establiments alimentaris, així com la gestió del Registre General Sanitari d'Aliments.

A la Comunitat Valenciana, la inscripció de les indústries i establiments alimentaris autoritzats es porta a terme en dos registres diferents segons l'activitat. Les de caràcter industrial s'inscriuen en el Registre General Sanitari d'Aliments, i els establiments menors en el registre corresponent que és d'àmbit autonòmic i provincial, després de ser autoritzats pel director territorial.

El Registre General Sanitari d'Aliments, regulat pel Reial Decret 1712/1991, de 29 de novembre, és l'òrgan administratiu en què han d'inscriure's les indústries i establiments alimentaris situats en el territori nacional que queden englobats en l'àmbit d'aplicació del reial decret esmentat, així com els productes que indica: aigües minerals naturals i de brollador i els preparats alimentaris per a règims dietètics o especials.

Aquest registre té caràcter nacional i públic i es considera com a registre unificat per a totes les inspeccions que en matèria alimentària es porten a terme en tot el territori nacional.

El procediment de tramitació d'expedients de sol·licitud d'autorització i inscripció en registre esmentat està regulat per l'Ordre de la Conselleria de Sanitat de 27 de març de 2000. L'Ordre de la Conselleria de Sanitat de 6 de juny de 1997, modificada per l'Ordre de 27 de març de 2000, regula l'autorització dels establiments menors.

Desde los Centros de Salud Pública, con la periodicidad oportuna, se remitirá a cada inspector información puntual de su actividad con el propósito de aportar elementos objetivos útiles para la autoevaluación de la estructura de gestión, representada por el Centro de Salud Pública, que posibilite la aplicación de las medidas correctoras adecuadas para la consecución de los objetivos establecidos, así como la necesaria retroinformación hacia los profesionales sanitarios implicados. La información se expresa mediante Indicadores referidos al área de salud en general y a cada profesional, con objeto de facilitarle su comparación y el conocimiento de la evolución de actividad.

Programa de Ordenación Alimentaria

Áreas de actuación

sector transformación y comercialización de alimentos
aguas de consumo público

Mecanismo de intervención

control oficial
información a los consumidores

Órgano administrativo competente

conselleria de sanidad

Introducción

La Ordenación Alimentaria comprende las Actividades de tramitación y resolución de las autorizaciones sanitarias en el ámbito alimentario, la gestión de los registros correspondientes, la evaluación de los productos alimenticios que lo requieren de acuerdo con la legislación vigente, así como la emisión de informes sanitarios de carácter vinculante para el reconocimiento del derecho a la utilización de determinadas denominaciones en las aguas envasadas.

El artículo 3º del Real Decreto 1712/19991, fija en el caso de las industrias y/o establecimientos alimentarios, la necesidad de una autorización sanitaria de funcionamiento que deberá conceder la Comunidad Autónoma competente por razón del lugar de ubicación de las industrias. Dicha autorización es obligatoria y será previa a la inscripción correspondiente, estando condicionada al cumplimiento de la normativa sanitaria aplicable en cada caso.

El Decreto 87/1999 por el que se aprueba el Reglamento de la Conselleria de Sanidad asigna a la Dirección General para la Salud Pública entre otras funciones, la autorización sanitaria de industrias y/o establecimientos alimentarios, así como la gestión del Registro General Sanitario de Alimentos.

En la Comunidad Valenciana, la inscripción de las industrias y establecimientos alimentarios autorizados, se lleva a cabo en dos registros diferentes en función de la actividad realizada. Las de carácter industrial se inscriben en el Registro General Sanitario de Alimentos, y los establecimientos menores en el Registro correspondiente que es de ámbito autonómico y provincial, tras ser autorizados por el director Territorial.

El Registro General Sanitario de Alimentos, regulado por el Real Decreto 1712/1991 de 29 de noviembre, es el órgano administrativo en el que han de inscribirse las industrias y establecimientos alimentarios situados en territorio nacional que quedan englobadas en el ámbito de aplicación del mencionado Real Decreto, así como los productos allí señalados: aguas minerales naturales y de manantial y los preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales.

Este Registro tiene carácter nacional y público y se considera como Registro unificado para todas las inspecciones que en materia alimentaria se llevan a cabo en todo el territorio nacional.

El procedimiento de tramitación de expedientes de solicitud de autorización e inscripción en el mencionado Registro está regulado por la Orden de la Conselleria de Sanidad, de 27 de marzo de 2000. La Orden de la Conselleria de Sanidad, de 6 de junio de 1997, modificada por la Orden de 27 de marzo de 2000, regula y dicta las normas para la autorización de los Establecimientos Menores.

L'autorització sanitària de funcionament de les empreses del sector alimentari s'atorga quan s'ha comprovat, mitjançant una inspecció sanitària i l'estudi de la documentació que acompanya la sol·licitud, l'adequació de les instal·lacions i activitat de l'empresa a la normativa sanitària. Així mateix han d'autoritzar-se totes les modificacions que es produïsquen en les activitats, instal·lacions i dades de les empreses.

En aquest context, l'autorització sanitària d'indústries i establiments i la gestió dels respectius registres adquireix un caràcter essencial en les activitats d'higiene dels aliments, en especial les relacionades amb el control sanitari, i constitueix un element essencial per als serveis d'inspecció, ja que assegura la possibilitat d'actuar amb rapidesa i eficàcia en els casos en què hi haja un perill per a la salut pública.

En relació amb els productes dietètics, el Reial Decret 431/1999, de 12 de març, que modifica la Reglamentació Tècnica Sanitària de preparats alimentaris per a règims dietètics o especials, estableix que són les autoritats sanitàries de la comunitat autònoma on s'efectue la primera comercialització del producte, i en el nostre cas la Direcció General per a la Salut Pública, les encarregades de resoldre sobre l'adequació o no dels productes elaborats en territori nacional o de la Unió Europea al que estableix la normativa esmentada.

La Llei 22/1973 de 21 de juliol, reguladora de les mines, així com el Reial Decret 1164/1991, de 22 de juliol, que aprova la Reglamentació Tècnica Sanitària d'aigües de beguda envasades, estableix la necessitat d'obtenir el reconeixement del dret a la utilització de les denominacions «aigua mineral natural» o «aigua de brollador» abans de l'explotació del brollador o captació. La concessió del reconeixement és competència de la Conselleria d'Indústria i Comerç després d'un informe de la Direcció General per a la Salut Pública que té caràcter vinculant. Així mateix, és competència d'aquesta Direcció General l'estudi de la qualitat sanitària i l'etiquetatge de l'aigua envasada per a la seua autorització i posterior inscripció en el Registre General Sanitari d'Aliments.

Atés el caràcter obligatori de l'obtenció de l'autorització sanitària d'indústries o establiments alimentaris abans de l'entrada en funcionament, la tramitació dels expedients ha de regir-se per criteris de celeritat i eficàcia, a fi de garantir un funcionament correcte dels serveis de control, evitar possibles perjudicis d'índole econòmica als administrats i assegurar la percepció positiva del servei prestat.

És des d'aquesta filosofia de producció de serveis que els aproximada als ciutadans, des d'on s'entenen les mesures adoptades per la Direcció General per a la Salut Pública que tendeixen a la descentralització de la tramitació dels expedients d'autorització sanitària en els centres de Salut Pública de les diferents àrees sanitàries, així com a la implantació de sistemes informàtics de gestió d'expedients que permeten comunicar entre si les fases de la tramitació i conèixer automàticament i en tot moment el punt en què es troba cada expedient.

L'esforç realitzat en aquest sentit resulta primordial si tenim en compte que el nombre d'indústries o establiments autoritzats a la Comunitat Valenciana és de 55.527, dels quals 11.600 estan inscrits en el Registre General Sanitari d'Aliments i 43.927 en el Registre d'Establiments Menors.

Objectiu general

Garantir la protecció de la salut a través de l'autorització sanitària de les indústries o establiments alimentaris i de la posterior actualització continuada de les dades registrals, la qual cosa permet una programació adequada dels controls oficials.

Objectius específics

- Garantir que les indústries o establiments alimentaris que s'autoritzen complisquen la legislació sanitària que els és d'aplicació.
- Accelerar l'avaluació dels productes dietètics, evitant així el manteniment en el mercat de productes que no s'adeqüen a la legislació.

La autorización sanitaria de funcionamiento de las empresas del sector alimentario se otorga una vez se ha comprobado, mediante inspección sanitaria y estudio de la documentación que acompaña a la solicitud, la adecuación de las instalaciones y actividad de la empresa a la normativa sanitaria vigente. Así mismo deben autorizarse todas las modificaciones que se produzcan en las Actividades, instalaciones y datos de las empresas.

En este contexto, la autorización sanitaria de industrias y establecimientos y la gestión de los respectivos registros, adquiere un carácter esencial en las Actividades de higiene de los alimentos, en especial aquellas relacionadas con el control sanitario, constituyendo un elemento esencial para los servicios de inspección, ya que asegura la posibilidad de actuar con rapidez y eficacia en aquellos casos en que exista un peligro para la salud pública.

En relación con los productos dietéticos, el Real Decreto 431/1999, de 12 de marzo, por el que se modifica la Reglamentación Técnico Sanitaria, de preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales, establece que son las autoridades sanitarias de la Comunidad Autónoma donde se efectúe la primera comercialización del producto, y en nuestro caso la Dirección General para la Salud Pública, la encargada de resolver sobre la adecuación o no de los productos elaborados en territorio nacional o de la Unión Europea, a lo establecido en la citada normativa.

La Ley 22/1973 de 21 de julio, reguladora de Minas, así como el Real Decreto 1164/1991 de 22 de julio por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria de aguas de bebida envasadas, establece la necesidad de obtener el Reconocimiento del derecho a la utilización de las denominaciones «agua mineral natural» o «agua de manantial» con carácter previo a la explotación del manantial o captación. La concesión del reconocimiento es competencia de la Conselleria de Industria y Comercio previo informe de la Dirección General para la Salud Pública, el cual tiene carácter vinculante. Así mismo compete a esta Dirección General el estudio de la calidad sanitaria y etiquetado del agua envasada para su autorización y posterior inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos.

Dado el carácter obligatorio de la obtención de la autorización sanitaria de industrias y/o establecimientos alimentarios con anterioridad a su entrada en funcionamiento, la tramitación de los expedientes debe regirse por criterios de celeridad y eficacia, a fin de garantizar un correcto funcionamiento de los servicios de control, evitar posibles perjuicios de índole económica a los administrados y asegurar la percepción positiva del servicio prestado.

Es desde esta filosofía de producción de servicios aproximándolos a los ciudadanos, donde se entienden las medidas adoptadas por la Dirección General para la Salud Pública, tendentes a la descentralización de la tramitación de los expedientes de autorización sanitaria en los Centros de Salud Pública de las diferentes áreas sanitarias, así como a la implantación de sistemas informáticos de gestión de expedientes que permitan comunicar entre sí las distintas fases de la tramitación y conocer automáticamente y en todo momento el punto en que se encuentra cada expediente.

El esfuerzo realizado en este sentido resulta primordial si tenemos en cuenta que el número de industrias y/o establecimientos autorizados en la Comunidad Valenciana es de 55.527, de las cuales 11.600 están inscritas en el Registro General Sanitario de Alimentos y 43.927 en el Registro de Establecimientos Menores.

Objetivo general

Garantizar la protección de la salud a través de la autorización sanitaria de las industrias y/o establecimientos alimentarios y de la posterior actualización continuada de los datos registrales, lo que permite una adecuada programación de los controles oficiales.

Objetivos específicos

- Garantizar que las industrias y/o establecimientos alimentarios a autorizar cumplan la legislación sanitaria que les es de aplicación.
- Acelerar la evaluación de los productos dietéticos evitando así el mantenimiento en el mercado de productos que no se adecuan a la legislación.

– Normalitzar els sectors que dediquen la seua activitat, entre altres, a l'elaboració i comercialització dels productes comunament denominats «frontera».

– Millorar i agilitar la tramitació de les sol·licituds d'autorització sanitària de forma que es complisquen els terminis establits per a això.

– Homogeneïtzar les actuacions en matèria d'autorització sanitària de les diferents àrees de salut i direccions territorials.

– Informatitzar la tramitació d'expedients en els tres nivells d'actuació: centres de Salut Pública, direccions territorials i Direcció General per a la Salut Pública.

Activitats

La consecució dels objectius anteriors requereix el desenvolupament d'una sèrie d'activitats, segons els casos, de les Àrees de Salut, de les direccions territorials o de la Direcció General per a la Salut Pública. Aquestes activitats són:

Sobre l'autorització sanitària d'indústries i establiments alimentaris.

1. Supervisió i resolució de les sol·licituds d'autorització sanitària d'establiments o indústries alimentàries per a la seua inscripció en el Registre General Sanitari d'Aliments o en el d'Establiments Menors, que es presenten en els respectius centres de Salut Pública.

2. Emissió de normes internes encaminades a complir els terminis de tramitació d'expedients establits en el Decret 166/1994, de 19 d'agost, del Govern Valencià.

3. Coordinació dels procediments i pautes d'actuació de les direccions territorials i centres de Salut Pública.

4. Revisió periòdica de les característiques de qualitat i salubritat de l'aigua utilitzada en les empreses alimentàries procedents de captacions pròpies.

5. Iniciació d'ofici d'expedients d'anul·lació de l'autorització sanitària d'indústries o establiments que presenten deficiències higièniques sanitàries, que hagen cessat en l'activitat o que no hagen sol·licitat la revalidació.

6. Actualització dels llistats d'empreses autoritzades per a l'intercanvi intracomunitari, a fi de facilitar el control sanitari i no interferir amb el lliure intercanvi de mercaderies en el territori de la Unió Europea.

Registre específic de productes

7. Avaluació i resolució d'expedients de productes dietètics elaborats en el territori nacional o precedents de la Unió Europea, així com tramitació al ministeri dels procedents de tercers països.

8. Elaboració de les propostes de resolució de recursos presentats a denegacions de productes dietètics.

9. Revisió de productes dietètics ja autoritzats a fi de comprovar la seua adaptació a les modificacions que es van produint en la legislació corresponent.

10. Informatització de les dades corresponents a productes dietètics denegats pel Ministeri de Sanitat i Consum o pels òrgans competents de les diferents comunitats autònomes, la qual cosa permet disposar d'informació ràpida i actualitzada en el cas d'alertes alimentàries relacionades amb aquests productes.

11. Estudi de la qualitat sanitària i l'etiquetatge d'aigües envasades minerals naturals o de brollador per a l'autorització i inscripció en el Registre General Sanitari d'Aliments.

Emissió d'informes i certificats

12. Emissió d'informes sanitaris per a l'obtenció del reconeixement del dret a l'ús de les denominacions «aigua mineral natural» o «de brollador», a sol·licitud de la Conselleria d'Indústria i Comerç.

13. Emissió, a petició de part, de certificats d'autorització sanitària.

Elaboració de normativa sobre ordenació alimentària

14. Elaboració de normativa específica sobre temes d'ordenació alimentària en l'àmbit de les competències de la Conselleria de Sanitat.

– Normalizar los sectores que dedican su actividad, entre otras, a la elaboración y comercialización de los productos comúnmente denominados «frontera».

– Mejorar y agilitar la tramitación de las solicitudes de autorización sanitaria de forma que se cumplan los plazos legalmente establecidos para ello.

– Homogeneizar las actuaciones en materia de autorización sanitaria de las diferentes Áreas de Salud y Direcciones Territoriales.

– Informatizar la tramitación de expedientes en los tres niveles de actuación: Centros de Salud Pública, Direcciones Territoriales y Dirección General para la Salud Pública.

Actividades

La consecució de los objetivos anteriores requiere el desarrollo de una serie de Actividades a realizar, según los casos, por las Áreas de Salud, por las direcciones Territoriales o por la Dirección General para la Salud Pública. Estas Actividades son:

Sobre autorización Sanitaria de industrias y establecimientos alimentarios.

1. Supervisión y resolución de las solicitudes de autorización sanitaria de establecimientos y/o industrias alimentarias para su inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos o en el de Establecimientos Menores, que se presenten en los respectivos Centros de Salud Pública.

2. Emisión de normas internas encaminadas a cumplir los plazos de tramitación de expedientes establecidos en el Decreto 166/1994, de 19 de agosto, del Gobierno Valenciano.

3. Coordinación de los procedimientos y pautas de actuación de las Direcciones Territoriales y Centros de Salud Pública.

4. Revisión periódica de las características de calidad y salubridad del agua utilizada en las empresas alimentarias, procedentes de captaciones propias.

5. Iniciación de oficio de expedientes de anulación de la autorización sanitaria de industrias y/o establecimientos que presenten deficiencias higiénico-sanitarias, hayan cesado en la actividad o no hayan solicitado la convalidación.

6. Actualización de los listados de empresas autorizadas para el intercambio intracomunitario, al objeto de facilitar el control sanitario y no interferir con el libre intercambio de mercancías en el territorio de la Unión Europea.

Registro específico de productos

7. Evaluación y resolución de expedientes de productos dietéticos elaborados en el territorio nacional o precedentes de la Unión Europea, así como tramitación al Ministerio de los procedentes de terceros países.

8. Elaboración de las propuestas de resolución de recursos presentados a denegaciones de productos dietéticos.

9. Revisión de productos dietéticos ya autorizados al objeto de comprobar su adaptación a las modificaciones que se van produciendo en la legislación correspondiente.

10. Informatización de los datos correspondientes a productos dietéticos denegados por el Ministerio de Sanidad y Consumo o por los Organos competentes de las diferentes Comunidades Autónomas, lo que permite disponer de información rápida y actualizada en el caso de alertas alimentarias relacionadas con estos productos.

11. Estudio de la calidad sanitaria y etiquetado de aguas envasadas minerales naturales o de manantial para su autorización e inscripción en el Registro General sanitario de Alimentos.

Emisión de informes y certificaciones.

12. Emisión de informes sanitarios para la obtención del Reconocimiento del derecho al uso de las denominaciones «agua mineral natural» o «de manantial», a solicitud de la Conselleria de Industria y Comercio.

13. Emisión, a petición de parte, de certificaciones de autorización sanitaria.

Elaboración de Normativa sobre Ordenación Alimentaria

14. Elaboración de Normativa específica sobre temas de Ordenación Alimentaria en el ámbito de las competencias de la Conselleria de Sanidad.

Transmissió d'informació a consumidors i industrials del sector alimentari.

15. Edició de material divulgatiu amb informació relativa a la sol·licitud d'autoritzacions sanitàries d'empreses del sector alimentari.

16. Resposta a consultes plantejades per industrials, consumidors, etc.

Avaluació i indicadors

L'avaluació del Programa d'Ordenació Alimentària es porta a terme amb periodicitat anual i se centra fonamentalment en la valoració del procés de tramitació d'expedients. Determina:

a) Eficàcia en la tramitació (% d'expedients resolts versus expedients que han tingut entrada).

b) Adequació del temps de tramitació als terminis establits per a cada tipus d'expedient, determinant com incideix cada una de les fases de la tramitació (en el centre de salut, resposta inspectora, en la Direcció General o la direcció territorial) en el còmput global del temps.

Indicadors utilitzats

a) Eficàcia en la resolució

Indicador

% d'expedients resolts
% d'expedients autoritzats
% d'expedients denegats
% d'expedients anul·lació
% d'expedients arxivats
% d'expedients caducats
% de denegacions recorregudes
% d'anul·lacions recorregudes
% d'expedients tornats al centre de Salut Pública

Indicador

% Expedientes resueltos
% Expedientes autorizados
% Expedientes denegados
% Expedientes anulación
% Expedientes archivados
% Expedientes caducados
% Denegaciones recurridas
% Anulaciones recurridas
% Expedientes devueltos al Centro de Salud Pública

El càlcul es porta a terme per al total d'expedients tramitats, per a les diferents activitats i per a cada un dels tipus de sol·licituds (autorització inicial, revalidació, canvi de domicili, canvi de titularitat o de denominació, ampliació d'activitat, ampliació d'instal·lacions, registre específic del producte) i expedients d'anul·lació.

b) Temps de tramitació

Indicador

Temps total de tramitació (t): nombre de dies
Temps tramitació en el centre (tCSP): nombre de dies
Resposta inspectora (Insp): nombre de dies
Temps de tramitació en la direcció general (tDGSP): nombre de dies

Transmisión de información a consumidores e industriales del sector alimentario.

15. Edición de material divulgativo con información relativa a la solicitud de autorizaciones sanitarias de empresas del sector alimentario.

16. Respuesta a consultas planteadas por industriales, consumidores, etc.

Evaluación de indicadores

La evaluación del programa de Ordenación Alimentaria se lleva a cabo con periodicidad anual y se centra fundamentalmente en la valoración del proceso de tramitación de expedientes, determinando:

a) Eficacia en la tramitación (% de expedientes resueltos versus expedientes que han tenido entrada).

b) Adequación del tiempo de tramitación a los plazos legalmente establecidos para cada tipo de expediente, determinando como incide cada una de las fases de la tramitación (en el Centro de Salud, respuesta inspectora, en la Dirección General/Dirección Territorial) en el cómputo global del tiempo.

Indicadores utilizados

a) Eficacia en la resolución.

Expressió

(nombre d'expedients resolts / nombre de sol·licituds) x 100
(nombre d'expedients autoritzats / nombre de sol·licituds) X 100
(nombre d'expedients denegats / nombre de sol·licituds) X 100
(nombre d'expedients d'anul·lació / nombre de sol·licituds) X 100
(nombre d'expedients arxivats / nombre de sol·licituds) X 100
(nombre d'expedients caducats / nombre de sol·licituds) X 100
(nombre de denegacions recorregudes / nombre de denegacions) X 100
(nombre d'expedients d'anul·lació recorreguts / nombre d'anul·lacions) X 100
(nombre d'expedients tornats a un centre/ nombre d'expedients enviats per aquest centre) X 100

* * * * *

Expresión

(Nº Exp. Resueltos / Nº solicitudes) X 100
(Nº Exp. autorizados / Nº solicitudes) X 100
(Nº Exp. Denegados / Nº solicitudes) X 100
(Nº Exp. De Anulación / Nº solicitudes) X 100
(Nº Exp. Archivados / Nº solicitudes) X 100
(Nº Exp. Caducados / Nº solicitudes) X 100
(Nº Denegaciones Recurridas / Nº denegaciones) X 100
(Nº Exp. De Anulación Recurridos / Nº Anulaciones) X 100
(Nº Exp. Devueltos a un Centro/ Nº exp. Remitidos por ese Centro) X 100

El cálculo se lleva a cabo para el total de expedientes tramitados, para las diferentes Actividades y para cada uno de los tipos de solicitudes (Autorización inicial, Convalidación, cambio de domicilio, Cambio de titularidad/denominación, Ampliación de actividad, ampliación de instalaciones, Registro específico de producto) y expedientes de anulación.

b) Tiempo de tramitación.

Expressió

(data de la resolució) – (data d'inici de l'expedient)
(data d'entrada en la DGSP) – (data d'inici de l'expedient)
(data de la 1a inspecció) – (data d'inici de l'expedient)
(data d'entrada en la DGSP) – (data de la resolució)

* * * * *

Indicador

Tiempo total de tramitación (t) : nº de días
 Tiempo tramitación en Centro (tCSP) : nº de días
 Respuesta inspectora (Insp) : nº de días
 Tiempo de tramitación en Dirección General (tDGSP) : nº de días

Aquests indicadors s'apliquen a cada centre de Salut Pública, per tipus d'expedient i per sectors alimentaris.

*Programa de Control d'Escorxadors**Àrees d'actuació*

Sector de transformació i comercialització d'aliments

Mecanisme d'intervenció

Control oficial
 Autocontrol
 Traçabilitat

Òrgan administratiu competent

Conselleria de Sanitat

Introducció

El sector d'escorxadors en la nostra comunitat autònoma destaca per la major contribució en la producció de carns en relació amb el sector de producció ramadera, corresponent una balança comercial respecte als animals vius procedents de la nostra comunitat en un 23% enfront del 77% procedent de fora de la nostra comunitat. Compta actualment amb 121 escorxadors per a les distintes espècies i una producció total en TM/any de 304.002,805.

Així mateix, els nostres escorxadors es caracteritzen per la diversitat en relació a les distintes espècies sacrificades i el volum de producció, i destaquen els establiments de major producció per la seua elevada tecnologia.

La inspecció veterinària en escorxadors està considerada com un element prioritari dins de l'ordenament dels recursos sanitaris referits als controls oficials en l'assegurament de la salubritat dels aliments.

L'exigència en la consecució d'un nivell sanitari elevat dels animals de producció amb destinació al consum humà, l'actualització dels sistemes d'inspecció veterinària en escorxadors, junt amb l'avanç i el desenvolupament dels sistemes d'autocontrol en aquest sector, aconseguixen l'establiment d'un conjunt de mesures que garanteixen la higiene i salubritat de les carns produïdes en els escorxadors.

La inspecció en escorxadors, per la importància i repercussió en la salut de la població i a diferència d'altres activitats alimentàries, està expressament regulada en la normativa comunitària i nacional que determina les actuacions i els controls que ha de fer la inspecció en cada una de les fases de carnització. S'hi requereix en totes la presència constant de la inspecció veterinària.

Per l'activitat inspectora desenvolupada en aquest sector d'escorxadors, s'aconsegueix la base per al control sanitari dels animals i, fonamentalment, de la producció de carn destinada al consum humà.

Objectiu general

Garantir la salubritat i higiene de les carns amb destinació al consum humà.

Objectius específics

– Eliminació de la cadena alimentària de les carns procedents d'animals amb malalties transmissibles a l'home i als animals (zoonosis i epizooties).

– Eliminació de la cadena alimentària de les carns procedents d'animals amb residus prohibits o amb restes de tractaments utilitzats en producció animal.

Expresión

(Fecha resolución)-(Fecha inicio exp.)
 (Fecha entrada DGSP)-(Fecha inicio exp.)
 (Fecha 1ª inspección)-(Fecha inicio exp.)
 (Fecha entrada en DGSP)-(Fecha resolución)

Estos indicadores se aplican a cada Centro de Salud Pública, por tipo de expediente y por sectores alimentarios.

*Programa de Control de Mataderos**Áreas de actuación*

Sector transformación y comercialización de alimentos

Mecanismo de intervención

Control oficial
 Autocontrol
 Trazabilidad

Órgano administrativo competente

Conselleria de Sanidad

Introducción

El sector de mataderos en nuestra Comunidad destaca por la mayor contribución en la producción de carnes en relación con el sector de producción ganadera, correspondiendo una balanza comercial respecto de los animales vivos procedentes de nuestra comunidad en un 23% frente al 77% procedente de fuera de nuestra Comunidad. Contando actualmente con 121 mataderos para las distintas especies y una producción total en TM/año de 304.002,805.

Así mismo, nuestros mataderos se caracterizan por la diversidad en relación a las distintas especies sacrificadas y volumen de producción, destacando los establecimientos de mayor producción por su elevada tecnología.

La inspección veterinaria en mataderos está considerada como un elemento prioritario dentro del ordenamiento de los recursos sanitarios referidos a los controles oficiales en el aseguramiento de la salubridad de los alimentos.

La exigencia en la consecució de un elevado nivel sanitario de los animales de producción con destino al consumo humano, la actualización de los sistemas de inspección veterinaria en matadero, junto con el avance y desarrollo de los sistemas de autocontrol en este sector, consigue el establecimiento de un conjunto de medidas que garantizan la higiene y salubridad de las carnes producidas en los mataderos.

La inspección en mataderos por su importancia y repercusión en la salud de la población y a diferencia de otras Actividades alimentarias, viene expresamente regulada en la normativa comunitaria y nacional determinando las actuaciones y los controles a realizar por la inspección en cada una de las fases de carnización, requiriéndose en todas ellas la constante presencia de la inspección veterinaria.

Por la actividad inspectora desarrollada en este sector de mataderos, se alcanza la base para el control sanitario de los animales y fundamentalmente de la producción de carne destinada al consumo humano.

Objetivo general

Garantizar la salubridad e higiene de las carnes con destino al consumo humano.

Objetivos específicos

– Eliminación de la cadena alimentaria de las carnes procedentes de animales con enfermedades transmisibles al hombre y a los animales (zoonosis y epizootias).

– Eliminación de la cadena alimentaria de las carnes procedentes de animales con residuos prohibidos o con restos de tratamientos utilizados en producción animal.

- Assegurar la producció higiènica de la carn destinada al consum.
- Garantir les condicions higièniques sanitàries dels escorxadors en compliment de la normativa.
- Garantir l'origen i la procedència de les carns, en base a la traçabilitat.
- Dictaminar l'aptitud de les carns per al consum humà.
- Benestar animal: protegir als animals durant el sacrifici o matança, inclosos el desplaçament, l'establució, la subjecció i l'atordiment.
- Disposar d'un sistema d'informació (SIMAT) generat per l'activitat inspectora a fi d'avaluar la informació.

Activitats

A fi de portar a terme els objectius esmentats, en els escorxadors es fan les activitats següents:

1. La inspecció *ante mortem* i *post mortem* realitzada en els escorxadors:
 - Els animals seran sotmesos a la inspecció *ante mortem* segons les regles de la professió veterinària, que permeten detectar els animals amb símptomes de malaltia o alteracions, o bé trobar un estat general que faça sospitar de l'aparició d'una malaltia, a més de detectar signes que indiquen l'administració de substàncies d'efectes farmacològics.
 - Totes les parts de l'animal estan sotmeses a una inspecció veterinària *post mortem* per a assegurar l'aptitud per al consum humà de les carns.
2. Control dels decomisos d'animals i la seua destinació, òrgans i teixits, derivats de la inspecció veterinària, classificant-los com a materials de baix risc o materials d'alt risc.
3. Control dels decomisos i la destinació dels materials especificats de risc MER, com a conseqüència dels controls de caràcter preventiu, en relació amb les encefalopaties espongiformes transmissibles (EET).
4. Control dels subproductes i la seua destinació, obtinguts en la producció de carns, destinats a les distintes indústries de transformació.
5. Realització de la presa de mostres, d'acord amb els programes establerts i sempre que l'inspector veterinari la considere necessària, en:
 - Programa Nacional de Residus
 - Programa de Vigilància i Control Epidemiològic BSE
 - Control de la triquinosis
 - Control de la higiene de la carn
6. Supervisió de l'autocontrol realitzat per l'empresa, segons la responsabilitat que té l'establiment de complir amb les normes d'higiene i el seu control.
7. Control de la higiene de la carn, mitjançant la posada en marxa de les guies de bones pràctiques d'higiene i manipulació i compliment dels requisits d'higiene.
8. Control dels manipuladors de la carn, a través de l'assegurament de la formació i la informació dels manipuladors.
9. Control dels equips i instal·lacions, mitjançant el compliment dels requisits.
10. Registre dels controls veterinaris amb la documentació oficial següent:
 - Llibre oficial d'escorxadors amb els registres de la inspecció *ante mortem* i *post mortem*
 - Informe de producció de carns
 - Informe de declaració de les zoonosis
 - Informe de decomisos
 - Informe de vigilància epidemiològica de les EET i decomisos dels materials especificats de risc.
 - Informe de sacrifici de campanyes de sanejament ramader
 - Registre de les autoritzacions expedició a $T > 7^{\circ}\text{C}$
 - Registre d'autoritzacions de preimpresió de documents i marques sanitàries
 - Registre de control de la higiene del procés
 - Registre de supervisió de l'autocontrol de l'empresa
 - Informe d'activitat inspectora d'escorxadors
 - Informe de taxes de carns fresques

- Asegurar la producció higiènica de la carn destinada al consum.
- Garantizar las condiciones higiénico-sanitarias de los mataderos en cumplimiento de la normativa.
- Garantizar el origen y procedencia de las carnes, en base a la trazabilidad
- Dictaminar la aptitud de las carnes para el consumo humano.
- Bienestar animal, proteger a los animales durante el sacrificio o matanza, incluyendo el desplazamiento, estabulación, sujeción y aturrido.
- Disponer de un sistema de información (SIMAT) generado por la actividad inspectora con el fin de evaluar la información.

Actividades

Con el fin de llevar a cabo los objetivos referidos en los mataderos se realizan las siguientes Actividades:

1. La inspección ante mortem y post mortem realizada en los mataderos:
 - Los animales serán sometidos a la inspección ante-mortem según las reglas de la profesión veterinaria, permitiendo detectar los animales con síntomas de enfermedad o alteraciones, o bien encontrar un estado general que haga sospechar de la aparición de una enfermedad, además de detectar signos que indiquen la administración de sustancias de efectos farmacológicos.
 - Todas las partes del animal, están sometidas a una inspección veterinaria post-mortem para asegurar la aptitud para el consumo humano de las carnes.
2. Control de los decomisos de animales y su destino, órganos y tejidos, derivados de la inspección veterinaria, clasificándolos como materiales de bajo riesgo, materiales de alto riesgo.
3. Control de los decomisos y destino de los materiales especificados de riesgo MER, como consecuencia de los controles de carácter preventivo, en relación con las encefalopatías espongiiformes transmisibles (EET).
4. Control de los subproductos y su destino, obtenidos en la producción de carnes, destinados a las distintas industria de transformación.
5. Realización de la toma de muestras, de acuerdo con los programas establecidos y siempre que el inspector veterinario lo considere necesario, en:
 - Programa Nacional de Residuos
 - Programa de Vigilancia y control epidemiológica BSE
 - Control triquinosis
 - Control de la higiene de la carne
6. Supervisión del Autocontrol realizado por la empresa, en base a la responsabilidad que tiene el establecimiento de cumplir con las normas de higiene y su control.
7. Control de la Higiene de la carne, mediante la puesta en marcha de las guías de buenas prácticas de higiene y manipulación y cumplimiento de los pre-requisitos de higiene.
8. Control de los manipuladores de la carne, a través del aseguramiento de la formación/información de los manipuladores
9. Control de los equipos e instalaciones mediante el cumplimiento de los pre-requisitos.
10. Registro de los controles veterinarios con la siguiente documentación oficial:
 - Libro oficial de Mataderos con los registros de la inspección ante-mortem y post-mortem.
 - Parte de Producción de carnes
 - Parte de declaración de las Zoonosis
 - Parte de Decomisos
 - Parte de Vigilancia epidemiológica de las EET y decomisos de los materiales especificados de riesgo.
 - Parte de sacrificio de Campañas de Saneamiento Ganadero
 - Registro de las autorizaciones expedición a $T^{\text{a}} > 7^{\circ}\text{C}$
 - Registro de autorizaciones preimpresión documentos y marcas sanitarias
 - Registro control de la higiene del proceso
 - Registro supervisión del autocontrol de la empresa
 - Parte actividad inspectora de mataderos
 - Parte de tasas de carnes frescas

– Actes i informes generats per les actuacions d'inspecció

11. Control de la traçabilitat de les carns, a través dels procediments establerts i documents de l'escorxador, que permeta disposar en qualsevol moment d'una relació única entre la identificació animal i la comercialització de les seues carns.

12. Control de l'etiquetatge obligatori d'acord amb els reglaments comunitaris en la carn bovina, establint una relació única entre la identificació individual de l'animal i la carn.

13. Supervisió de la traçabilitat i identificació del fetge de boví, que permeta establir la correlació entre la identificació individual de cada fetge i l'origen del bestiar.

14. Control del marcatge d'inspecció veterinària amb el marcatge de les canals, marcatge de fetge de boví, porcí i sol·lípedes, el marcatge de despulles i subproductes i marcatges especials.

15. Control de la documentació d'acompanyament comercial de les carns segons la destinació i la distribució, mercat local, nacional o internacional.

Avaluació i indicadors

Aquest apartat recull la informació relativa al control de l'activitat en escorxadors, amb l'anàlisi de l'activitat dels recursos existents quant a recursos d'inspecció i de producció de carns, i els indicadors sanitaris, diferenciant els indicadors de salut pública dels de sanitat animal, així com els de control de la higiene.

Les activitats de control oficial en aquest sector de producció comporten un consum de recursos no equiparable a la inspecció dels restants sectors.

L'avaluació, tant dels recursos utilitzats com de les activitats generades en els escorxadors, es fa a partir de la informació recollida en els informes i registres de control veterinari oficial.

1. Indicadors d'activitat

1.1. Recursos existents:

– Nombre d'escorxadors per espècies
– Nombre d'inspectors veterinaris oficials dedicats a temps complet o parcial a escorxadors

– Càrrega de treball d'inspecció en escorxadors. Aquest indicador expressa en percentatge els recursos veterinaris empleats en el control d'escorxadors del total dels serveis veterinaris i s'obté de la fórmula següent:

$$CTE = \frac{IVE + VA_E + \frac{\text{nombre d'hores escorxador } VA_{A+E}}{\text{nombre d'hores veterinari/any}}}{IVE + VA_E + VA_{A+E} + VA_A} \times 100$$

$IVE + VA_E + VA_{A+E} + VA_A$ = totalitat dels serveis veterinaris llevat dels coordinadors veterinaris d'àrea

IVE: Inspectors Veterinaris d'Escorxadors

VA_E : veterinaris d'àrea que realitzen exclusivament funcions de control d'escorxadors

VA_{A+E} : veterinaris d'àrea que compaginen el control d'escorxadors amb altres activitats de vigilància alimentària

VA_A : veterinaris d'àrea que no realitzen funcions de control d'escorxadors

nombre d'hores veterinari any = 1800

– Producció de carns:

Nombre d'animals sacrificats per espècies.

Tones de producció per espècies.

2. Indicadors sanitaris

2.1. Indicadors de Salut Pública

– Malalties zoonòtiques: nombre d'animals afectats per decomissos parcials o totals per espècie i causa.

– Relació entre el nombre d'animals afectats per decomissos parcials o totals per espècies i causa i el nombre d'animals sacrificats.

– Actes i informes generats per les actuacions de inspecció

11. Control de la trazabilidad de las carnes, a través de los procedimientos establecidos y documentos del matadero, que permita disponer en cualquier momento de una relación única entre la identificación animal y la comercialización de sus carnes.

12. Control del etiquetado obligatorio de acuerdo con los Reglamentos Comunitarios en la carne de vacuno, estableciendo una relación única entre la identificación individual del animal y la carne.

13. Supervisión de la trazabilidad e identificación del hígado de bovino, que permita establecer la correlación entre la identificación individual de cada hígado y el origen del ganado.

14. Control del mercado de inspección veterinaria con el marcado de las canales, marcado hígado de bovino, porcino y solípedos, el marcado de despojos y subproductos y marcados especiales.

15. Control de la documentación de acompañamiento comercial de las carnes según destino y distribución, mercado local, nacional o internacional.

Evaluación de indicadores

Este apartado recoge la información relativa al control de la actividad en mataderos analizándose la actividad de los recursos existentes en cuanto a recursos de inspección y de producción de carnes, y los indicadores sanitarios diferenciando los indicadores de Salud Pública de los de Sanidad animal, así como los de control de la Higiene.

Las Actividades de control oficial que en este sector de producción suponen un consumo de recursos no equiparable a la inspección de los restantes sectores.

La evaluación, tanto de los recursos utilizados como de las Actividades generadas en los mataderos, se realiza a partir de la información recogida en los partes y registros de control veterinario oficial.

1. Indicadores de actividad

1.1. Recursos existents:

– N° mataderos por especies
– N° de inspectores veterinaris oficials dedicados a tiempo completo o parcial a mataderos

– Carga de trabajo de inspección en mataderos. Este indicador expresa en porcentaje los recursos veterinaris empleados en el control de mataderos del total de los servicios veterinaris y se obtiene de la siguiente fórmula:

$$CTM = \frac{IVM + VA_M + \frac{\text{nº horas matadero } VA_{A+M}}{\text{nº horas veterinario/año}}}{IVM + VA_M + VA_{A+M} + VA_A} \times 100$$

$IVM + VA_M + VA_{A+M} + VA_A$ = totalidad de los servicios veterinaris exceptuados los coordinadores veterinaris de área

IVM: Inspectores Veterinaris de Mataderos

VA_M : Veterinaris de Área que realizan exclusivamente funciones de control de mataderos

VA_{A+M} : Veterinaris de Área que compaginan el control de mataderos con otras Actividades de vigilancia alimentaria

VA_A : Veterinaris de Área que no realizan funciones de control de mataderos

nº horas veterinario año = 1800

– Producción de carnes:

Nº de animales sacrificados por especies.

Toneladas de producción por especies.

2. Indicadores sanitarios

2.1 Indicadores de Salut Pública

– Enfermedades zoonóticas: N° de animales afectados por decomissos parcials o totals per especie y causa.

– Relación entre el N° de animales afectados por decomissos parcials o totals per especies y causa y el N° de animales sacrificados.

– Percentatge d'animals sotmesos al control de residus en carns fresques per espècies en relació amb el total d'animals sacrificats.

– Nombre d'animals bovins, ovins/cabrum sotmesos al control analític de les EET, segons edat i procedència.

2.2. Indicadors de sanitat animal

– Malalties epizoòtiques: nombre d'animals afectats per decomissos parcials o totals per espècie i causa.

– Relació entre el nombre d'animals afectats per decomissos parcials o totals per espècies i causa i el nombre d'animals sacrificats.

– Nombre d'animals sacrificats per campanyes de sanejament ramader

2.3. Indicadors de control de la higiene

– Nombre d'establiments que compleixen la normativa

– Nombre d'establiments amb deficiències que no afecten la salubritat de les carns

– Nombre d'establiments cessats en l'activitat

Programa de Supervisió del Control Oficial d'Aliments

Àrees d'actuació

Sector de transformació i comercialització d'aliments

Mecanisme d'intervenció

Control oficial

Òrgan administratiu competent

Conselleria de Sanitat

Introducció

La vigilància sistemàtica s'inspira conceptualment en els principis generals establits en la Directiva 89/397/CEE, traslladada a l'ordenament jurídic espanyol mitjançant el Reial Decret 50/1993, de 15 de gener, del Ministeri de Relacions amb les Corts i de la Secretaria del Govern, el qual regula el control oficial dels productes alimentaris i estableix que l'eficàcia dels controls es basarà, a més, en la seua aplicació habitual, periòdica i programada, segons de criteris adequats.

Va esdevenir per tant actuació bàsica de la Direcció General per a la Salut Pública l'establiment dels criteris generals orientadors de l'acció de control, relatius al caràcter i periodicitat dels controls alimentaris, que va permetre l'elaboració dels programes de vigilància de les àrees de salut.

Si bé el programa de vigilància sistemàtica pretén complir un objectiu fonamental, com és la racionalització dels recursos dirigits a la consecució d'objectius predeterminats, es fa necessari sistematitzar d'una manera ordenada la supervisió de les labors del control oficial, que de manera habitual han estat realitzant el Servei d'Higiene dels Aliments de la Direcció General per a la Salut Pública i les unitats de Coordinació Veterinària i Higiene d'Aliments de les Àrees de Salut mitjançant el consegüent programa de supervisió del control oficial.

La supervisió dels òrgans inferiors recau sobre el superior immediat. En l'estructura de control alimentari, es plantegen tres nivells d'actuació: el primer recau sobre el funcionari que realitza de forma directa el control oficial en els establiments alimentaris (veterinaris d'àrea, inspectors veterinaris d'escorxador i farmacèutics titulars). El segon nivell el constitueixen els coordinadors veterinaris i tècnics d'higiene que realitzen la supervisió de l'activitat de control dels funcionaris del primer nivell. Per últim, els auditors de sistemes de control dependents de la Direcció General per a la Salut Pública efectuen la supervisió dels dos nivells anteriors.

D'altra banda, la realització de les activitats pròpies del control oficial per part dels agents responsables de la seua execució suposa la necessitat de normalitzar, homogeneïtzar i procedimentar les

– Porcentaje de animales sometidos al control de Residuos en carnes frescas por especies en relación con el total de animales sacrificados.

– N° de animales bovinos, ovinos/caprinos sometidos al control analítico de las EET, según edad y procedencia.

2.2 Indicadores de Sanidad Animal

– Enfermedades epizoóticas: N° de animales afectados por decomisos parciales o totales por especie y causa.

– Relación entre el N° de animales afectados por decomisos parciales o totales por especies y causa y el N° de animales sacrificados.

– N° animales sacrificados por campañas de Saneamiento ganadero

2.3 Indicadores de control de la Higiene

– N° establecimientos que cumplen con la normativa

– N° establecimientos con deficiencias que no afectan a la salubridad de las carnes.

– N° de establecimientos cesados en la actividad

Programa de Supervisión del Control Oficial de Alimentos

Áreas de actuación

Sector transformación y comercialización de alimentos

Mecanismo de intervención

Control oficial

Órgano administrativo competente

Conselleria de Sanidad

Introducción

La Vigilancia sistemática se inspira conceptualmente en los principios generales establecidos en la Directiva 89/397/CEE, traspuesta al ordenamiento jurídico español mediante el Real Decreto 50/1993, de 15 de enero, del Ministerio de relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno, por el que se regula el control oficial de los productos alimenticios, donde se establece que la eficacia de los controles se basará además, en su aplicación habitual, periódica y programada, en función de criterios adecuados.

Devino por tanto, como actuación básica de la Dirección General para la Salud Pública el establecimiento de los criterios generales orientadores de la acción de control, relativo al carácter y periodicidad de los controles alimentarios, que permitió la elaboración de los Programas de vigilancia de las Áreas de Salud.

Si bien, el programa de Vigilancia Sistemática pretende cumplir con un objetivo fundamental, como es el de la racionalización de los recursos, dirigidos a la consecución de objetivos predeterminados, se hace necesario sistematizar de una manera ordenada la supervisión de las labores del control oficial, que de manera habitual se ha venido realizando por parte del Servicio de Higiene de los Alimentos de la Dirección General para la Salud Pública y las Unidades de Coordinación Veterinaria e Higiene de Alimentos de las Áreas de Salud mediante el consecuente Programa de supervisión del control oficial.

La supervisión de los órganos inferiores recae sobre el superior inmediato. En la estructura de control alimentario, se plantean tres niveles de actuación: El primero recae sobre el funcionario que realiza de forma directa el control oficial en los establecimientos alimentarios (Veterinarios de área, Inspectores veterinarios de matadero y farmacéuticos titulares). El segundo nivel lo constituyen los coordinadores veterinarios y técnicos de higiene que realizan la supervisión de la actividad de control de los funcionarios del primer nivel. Por último los auditores de sistemas de control dependientes de la Dirección General para la Salud Pública efectúan la supervisión de los dos niveles anteriores.

Por otra parte, la realización de las Actividades propias del control oficial por los agentes responsables de su ejecución supone la necesidad de normalizar homogeneizar y procedimentar sus actua-

seues actuacions en cerca d'una millora en la qualitat del servei per a l'empresa alimentària i, en última instància, per al consumidor.

Objectiu general

Garantir l'elaboració, emmagatzematge, distribució, venda i subministrament als consumidors d'aliments segurs, mitjançant l'optimització del treball de control oficial.

Objectius específics

- Garantir l'aplicació correcta de les operacions de control oficial dels productes alimentaris en la totalitat dels sectors alimentaris.
- Homogeneïtzar els criteris de control entre els serveis oficials de totes les àrees de salut.
- Establir procediments i instruccions de treball documentats, consistents en els requisits de la normativa aplicable.
- Implementar efectivament els procediments i instruccions entre els responsables de la seua execució i control.

Activitats

Activitats de la Direcció General per a la Salut Pública

1. Disseny del protocol metodològic del procediment supervisor
 2. Disseny del qüestionari – protocol específic de supervisió
 3. Establir criteris generals per a l'elaboració dels plans de supervisió
 4. Disseny d'indicadors
 5. Revisió i aprovació dels plans de supervisió de les àrees de salut
 6. Elaboració i execució del pla de supervisió de la Direcció General per a la Salut Pública
 7. Avaluació i seguiment
 8. Participació en l'elaboració, difusió i control dels procediments i instruccions
- Activitats dels centres de Salut Pública
- Participació en el disseny dels qüestionaris – protocol específic de supervisió
1. Elaborar i executar el pla de supervisió de l'àrea
 2. Aplicació de les mesures correctores oportunes
 3. Participació en l'elaboració, difusió i control dels procediments i instruccions

Pla de Supervisió

El pla de supervisió consistirà en:

- Planificació operativa que amb caràcter anual realitzen els dos nivells superiors d'actuació (Direcció General per a la Salut Pública i centres de Salut Pública) de les activitats de verificació sobre l'adequació i eficàcia del treball propi del control oficial i que comprendrà necessàriament:

1. Determinar els objectius que s'intentarà aconseguir durant el període referit a tipus i nombre d'establiments que se supervisaran i que estarà condicionat per:

- Prioritats predeterminades per la Direcció General per a la Salut Pública
- Criteris mínims establits en el programa de vigilància sistemàtica

- Nombre d'inspectors que seran supervisats

2. Elaborar i proposar el pla de supervisió de l'àrea, per part dels centres de Salut Pública, per a l'aprovació per part de la Direcció General per a la Salut Pública.

- Elaboració, difusió, manteniment i control de documentació referent als procediments i instruccions referits al control oficial.

Metodologia de la supervisió

Supervisió

Examen metòdic que es realitza per a determinar si les activitats i els resultats de les labors de control oficial compleixen les disposicions prèviament establides de forma efectiva i són adequades per a aconseguir els objectius de seguretat alimentària.

ciones en aras de una mejora en la calidad del servicio para la empresa alimentaria, y en última instancia, para el consumidor.

Objetivo general

Garantizar la elaboración, almacenamiento, distribución, venta y suministro a los consumidores de alimentos seguros, mediante la optimización de las labores de control oficial.

Objetivos específicos

- Garantizar la correcta aplicación de las operaciones de control oficial de los productos alimenticios en la totalidad de los sectores alimentarios.
- Homogeneizar los criterios de control entre los servicios oficiales de todas las áreas de salud.
- Establecer procedimientos e instrucciones de trabajo documentados, consistentes con los requisitos de la normativa aplicable.
- Implementar efectivamente los procedimientos e instrucciones entre los responsables de su ejecución y control.

Actividades

Actividades de la Dirección General para la Salud Pública

1. Diseño del protocolo metodológico del procedimiento supervisor
 2. Diseño del cuestionario-protocolo específico de supervisión
 3. Establecer criterios generales para la elaboración de los planes de supervisión
 4. Diseño de indicadores
 5. Revisión y aprobación de los planes de supervisión de las Áreas de Salud
 6. Elaboración y ejecución del plan de supervisión de la Dirección General para la Salud Pública
 7. Evaluación y seguimiento
 8. Participación en la elaboración, difusión y control de los procedimientos e instrucciones
- Actividades de los Centros de Salud Pública
- Participación en el diseño de los cuestionarios-protocolo específico de supervisión
1. Elaborar y ejecutar el plan de supervisión del área
 2. Aplicación de las medidas las correctoras oportunas
 3. Participación en la elaboración, difusión y control de los procedimientos e instrucciones

Plan de Supervisión

El Plan de Supervisión consistirá en:

- Planificació operativa que con carácter anual realizan los dos niveles superiores de actuación (Dirección General para la Salud Pública y Centros de Salud Pública) de las Actividades de verificación sobre la adecuación y eficacia de las labores propias del control oficial y que comprenderá necesariamente:

1. Determinar los objetivos a alcanzar durante el periodo referido a tipo y numero de establecimientos a supervisar y que vendrá condicionado por:

- Prioridades predeterminadas por la Dirección General para la Salud Pública
- Criterios mínimos establecidos en el Programa de Vigilancia Sistemática

- Número de inspectores a supervisar

2. Elaborar y proponer el plan de supervisión del área, por los Centros de Salud Pública, para su aprobación por la Dirección General para la Salud Pública.

- Elaboración, difusión, mantenimiento y control de documentación, referente a los procedimientos e instrucciones referidos al control oficial.

Metodología de la supervisión

Supervisión:

Examen metódico que se realiza para determinar si las Actividades y los resultados de las labores de control oficial cumplen las disposiciones previamente establecidas de forma efectiva y son adecuadas para alcanzar los objetivos de seguridad alimentaria

Mitjançant aquest procediment es pretenen els fins següents:

- Proporcionar a l'administració mateixa la confiança que els sistemes de control estan funcionant correctament. La retroalimentació generada per aquests procediments de supervisió subministra les bases sobre les quals els responsables poden obtenir la confiança en el sistema implementat o decidir quines millores són necessàries.

- Proporcionar confiança en el consumidor, en tenir la certesa que el control oficial resulta efectiu i que els establiments alimentaris proporcionen aliments segurs.

- Detectar i observar problemes operacionals en el control oficial, que seran detectats en els procediments de supervisió.

- Subministrar retroalimentació per a poder prendre accions correctores i de millora en les tasques de control oficial.

Objectius de la supervisió

Cumplir una exigència comunitària plasmada en la normativa sobre control oficial i en els informes realitzats en les missions d'avaluació dels controls per part d'inspectors de la Direcció General de Sanitat i Protecció dels Consumidors de la Comissió Europea,

- Complir una funció de control inherent a tota organització

- Comprovar el grau d'adaptació dels establiments alimentaris a la legislació alimentària

- Comprovar l'eficàcia dels controls propis de l'establiment

- Comprovar l'adequació de les operacions de control oficial

- Adopció de mesures correctores, si en calen

Etapas d'una supervisió

1. Preparació:

La preparació de la supervisió comprén la recollida de la informació i la planificació i preparació de la supervisió pròpiament dita

1.1 Recollida de la informació

Cal comptar prèviament amb informació sobre l'establiment supervisat: activitats autoritzades i realitzades, grandària i estructura de l'organització, actes i informes previs, etc.

Determinar prèviament els criteris de la supervisió (normes i instruccions contra les quals s'avaluaran les activitats).

1.2 Planificació i preparació

Estimar la quantitat de treball i temps que és necessari invertir en el procés supervisor, i pactar dates i hores amb l'organització o establiment supervisat.

Determinar l'enfocament necessari en el procés supervisor.

Preparació del pla de la supervisió determinant les funcions de l'equip supervisor.

Preparació dels documents de treball: llistes de verificació, formats, normes, registres, etc.

Notificació a l'organització o establiment supervisat del pla de supervisió.

2. Execució i desenvolupament

Aquesta etapa inclou la reunió d'obertura, el procés de supervisió i la reunió final.

2.1 Reunió d'obertura

Els objectius d'aquesta reunió són la presentació de l'equip, informar sobre l'objecte i l'abast de la visita, el procediment que s'ha de seguir, desenvolupament, procés de comunicació dels resultats i atendre les possibles qüestions que pugui plantejar la part auditada.

2.2 Procés de supervisió

La supervisió pròpiament dita suposa en primer lloc la verificació documental, a fi de comprovar que els sistemes documentats compleixen adequadament els requisits de la norma aplicable. En segon lloc, suposa comprovar mitjançant la verificació de conformitat o d'implementació, si les operacions pròpies de l'activitat coincideixen amb les plantejades.

A fi de facilitar el procés de supervisió s'utilitzaran els qüestio-

Mediante este procedimiento se pretenden los siguientes fines:

- Proporcionar a la propia administración la confianza de que los sistemas de control están funcionando correctamente. La retroalimentación generada por estos procedimientos de supervisión suministra las bases sobre las cuales los responsables pueden obtener la confianza en el sistema implementado o decidir que mejoras son necesarias.

- Proporcionar confianza en el consumidor, al tener la certeza de que el control oficial resulta efectivo y que los establecimientos alimentarios proporcionan alimentos seguros.

- Detectar y observar problemas operacionales en el control oficial, que serán detectados en los procedimientos de supervisión.

- Suministrar retroalimentación para poder tomar acciones correctoras y de mejora en las tareas de control oficial

Objetivos de la supervisión:

Cumplir con una exigencia comunitaria plasmada en la normativa sobre control oficial y en los informes realizados en las misiones de evaluación de los controles por inspectores de la Dirección General de Sanidad y Protección de los Consumidores de la Comisión Europea,

- Cumplir con una función de control inherente a toda organización

- Comprobar el grado de adaptación de los establecimientos alimentarios a la legislación alimentaria vigente.

- Comprobar la eficacia de los controles propios del establecimiento

- Comprobar la adecuación de las operaciones de control oficial

- Adopción de medidas correctoras, si hubiera lugar

Etapas de una supervisión:

1. Preparación:

La preparación de la supervisión comprende la recolección de la información y la planificación y preparación de la supervisión propiamente dicha

1.1 Recolección de la información

Se debe de contar previamente con información sobre el establecimiento supervisado: Actividades autorizadas y realizadas, tamaño y estructura de la organización, actas e informes previos, etc.

Determinar previamente los criterios de la supervisión (normas e instrucciones contra las que se van a evaluar las Actividades.)

1.2 Planificación y preparación

Estimar la cantidad de trabajo y tiempo que es necesario invertir en el proceso supervisor, y pactar fechas y horas con la organización y/o establecimiento supervisado.

Determinar el enfoque necesario en el proceso supervisor.

Preparación del plan de la supervisión determinando las funciones del equipo supervisor.

Preparación de los documentos de trabajo: Listas de verificación, formatos, normas, registros, etc.

Notificación al supervisado del Plan de supervisión.

2. Ejecución y desarrollo:

Esta etapa incluye la reunión de apertura, el proceso de supervisión y la reunión final.

2.1 Reunión de apertura

Los objetivos de esta reunión suponen la presentación del equipo, informar sobre el objeto y alcance de la visita, el procedimiento a seguir, desarrollo, proceso de comunicación de los resultados y atender a las posibles cuestiones que pueda plantear la parte auditada.

2.2 Proceso de supervisión

La supervisión propiamente dicha supone en primer lugar la verificación documental, con el fin de comprobar que los sistemas documentados cumplen adecuadamente los requisitos de la norma aplicable. En segundo lugar supone comprobar mediante la verificación de conformidad o de implementación, si las operaciones propias de la actividad coinciden con las planteadas.

Con el fin de facilitar el proceso de supervisión se utilizarán los «cuestionarios-protocolo» específicos como lista de verificación.

naris – protocol específics com a llista de verificació.

L'execució de la supervisió s'efectuarà mentre les instal·lacions estiguen en plena activitat, amb l'objecte d'observar *in situ* les actuacions operatives.

S'avaluaran en exclusiva evidències objectives de l'existència de no conformitats, que seran les informacions la veracitat de les quals podrà demostrar-se, basada en fets obtinguts mitjançant observació, mesurament, assaig o altres mitjans.

2.3 Reunió final

Comprenderà:

La reunió del supervisor amb el personal sanitari en què s'exposarà un resum dels resultats de la supervisió i que abraçarà tots aquells aspectes relatius a requisits de l'establiment i els seus controls, i adequació de les operacions del control oficial.

En la reunió del supervisor i el personal sanitari amb el responsable o titular de l'establiment es comunicarà a l'industrial les no conformitats observades que hauran de ser corregides per l'empresa.

3. Elaboració de l'informe

L'informe el farà el supervisor de manera immediata amb les dades obtingudes a partir del qüestionari – protocol, així com de qualsevol altra consideració obtinguda de la visita, sempre basant-se en evidències objectives, i haurà d'abordar necessàriament els apartats següents:

- compliment dels requisits de l'establiment
- eficàcia dels controls propis de l'establiment
- adequació de les operacions de control oficial
- mesures correctores

L'informe haurà d'assenyalar quines mesures correctores s'hauran d'esmenar de manera immediata (higiene, control...) i les que puguen estar sotmeses a un termini raonable (estructurals).

L'informe final haurà de ser: complet, informatiu, exacte, precís, formal, concís, clar i comprensible, a fi que puga ser utilitzat pels establiments i el servei oficial per a prendre les decisions i mesures correctores oportunes.

4. Tancament

S'efectuarà el tancament de la supervisió després de l'enviament dels informes, mitjançant els procediments següents:

4.1. Entrevista personal amb l'inspector supervisat per a fer-li entrega oficial de l'informe, desenvolupant àmpliament les mesures correctores aplicables en cada cas.

4.2. L'enviament de l'informe per part de l'entitat supervisora a l'empresa, cenyint-se exclusivament a les mesures correctores que ha d'aplicar.

4.3. Enviament de l'informe a la Direcció General per a la Salut Pública, si cal.

La supervisió es tanca després de l'adopció i implementació de les mesures oportunes per part del responsable de fer-les i l'acció de control necessària que verifiqui la correcció de les deficiències.

Avaluació i indicadors

A fi d'avaluar les activitats de supervisió, s'utilitzen indicadors que permeten observar tant l'evolució de les activitats com el resultat:

Indicador

grau de compliment

% inspectors supervisats

% establiments supervisats

% establiments conformes

% informes disconformes pels requisits

% informes disconformes per l'autocontrol

Expressió

(nombre de visites de supervisió realitzades / nombre de visites de supervisió programades) x 100

(nombre d'inspectors supervisats / nombre d'inspectors) x 100

(nombre d'establiments supervisats / nombre d'establiments) x 100

(nombre d'establiments conformes / nombre d'establiments supervisats) x 100

(nombre d'informes disconformes pels requisits / nombre d'informes disconformes) x 100

(nombre d'informes disconformes per l'autocontrol / nombre d'informes disconformes) x 100

La ejecución de la supervisión se efectuará durante las instalaciones en plena actividad, con el objeto de observar *in situ* las actuaciones operativas.

Se evaluarán en exclusiva evidencias objetivas de la existencia de no conformidades, entendiéndose como tal las informaciones cuya veracidad puede demostrarse, basada en hechos obtenidos mediante observación, medición, ensayo u otros medios.

2.3 Reunión final

Comprenderá:

La reunión del supervisor con el personal sanitario donde se expondrá un resumen de los resultados de la supervisión y que abarcará todos aquellos aspectos relativos a requisitos del establecimiento y sus controles, y adecuación de las operaciones del control oficial.

La reunión del supervisor y personal sanitario con el responsable o titular del establecimiento donde se comunicará al industrial las no conformidades observadas que deberán ser corregidas por la empresa.

3. Elaboración del informe

El informe se realizará por el supervisor de manera inmediata con los datos obtenidos a partir del cuestionario-protocolo, así como de cualquier otra consideración obtenida de la visita, siempre en base a evidencias objetivas y deberá abordar necesariamente los siguientes apartados:

- cumplimiento de los requisitos del establecimiento
- eficacia de los controles propios del establecimiento
- adecuación de las operaciones de control oficial
- medidas correctoras.

El informe deberá señalar que medidas correctoras deberán ser subsanadas de manera inmediata (higiene, control...) de aquellas que puedan estar sometidas a un plazo razonable (estructurales).

El informe final deberá ser: completo, informativo, exacto, preciso, formal, conciso, claro y comprensible, con el fin de que pueda ser utilizado por los establecimientos y servicio oficial para tomar las decisiones y medidas correctoras oportunas.

4. Cierre:

Se efectuará el cierre de la supervisión tras la remisión de los informes, mediante los procedimientos siguientes:

4.1. Entrevista personal con el inspector supervisado para hacerle entrega oficial del informe, desarrollando ampliamente las medidas correctoras aplicables en cada caso.

4.2. El envío del informe por la entidad supervisora a la empresa, ciñéndose exclusivamente a aquellas medidas correctoras que la misma tiene que aplicar.

4.3. Remisión del informe a la Dirección General para la Salud Pública, si procede.

La supervisión se cierra tras la adopción e implementación de las medidas oportunas por el responsable de acometerlas y la acción de control necesaria que verifique la corrección de las deficiencias.

Evaluación de indicadores

Con objeto de evaluar las Actividades de supervisión, se procede a la utilización de indicadores que permitan observar tanto la evolución de las Actividades como el resultado:

% informes disconformes pel control oficial	(nombre d'informes disconformes pel control oficial / nombre d'informes disconformes) x 100
% establiments disconformes amb la 1a supervisió	(nombre d'informes disconformes amb la 1a supervisió / nombre d'establiments verificats) x 100
Esforç corrector per part de l'establiment	(nombre de NC corregides / nombre de NC) x 100
Esforç corrector per part del sector	((nombre d'EC establiment del sector / nombre d'establiments supervisats del sector) x 100
Esforç corrector de l'àrea	((nombre d'EC establiment de l'àrea / nombre d'establiments supervisats de l'àrea) x 100

* * * * *

Indicador

grado de cumplimiento
 % inspectores supervisados
 % establecimientos supervisados
 % establecimientos conformes
 % informes disconformes requisitos
 % informes disconformes autocontrol
 % informes disconformes control oficial
 % establecimientos disconformes con 1ª supervisión

Expresión

(nº visitas supervisión realizadas / nº visitas supervisión programadas) x 100
 (nº inspectores supervisados / nº inspectores existentes) x 100
 (nº establecimientos supervisados / nº establecimientos existentes) x 100
 (nº establecimientos conformes / nº establecimientos supervisados) x 100
 (nº informes disconformes requisitos / nº informes disconformes) x 100
 (nº informes disconformes autocontrol / nº informes disconformes) x 100
 (nº informes disconformes control oficial / nº informes disconformes) x 100
 (nº informes disconformes con 1ª supervisión / nº establecimientos verificados) x 100
 (nº NC corregidas / nº NC existentes) x 100
 ((nº EC establecimiento del sector / nº establecimientos supervisados del sector) x 100
 ((nº EC establecimiento del área / nº establecimientos supervisados del área) x 100

Esfuerzo corrector por establecimiento
 Esfuerzo corrector por sector

Esfuerzo corrector del área

*Programa d'Autocontrol i Foment de la Seguretat Alimentària**Àrees d'actuació*

Sector de transformació i comercialització d'aliments

Mecanisme d'intervenció

Autocontrol
 Codis de pràctiques correctes
 Traçabilitat

Òrgan administratiu competent

Conselleria de Sanitat
 Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació

Introducció

La demanda d'aliments per part del consumidor, inclou un elevat nivell de seguretat i salubritat en els productes alimentaris, difícil d'aconseguir només amb l'estricta compliment, per part del sector productiu, de les disposicions legals en matèria de sanitat i el seu control oficial.

Com a conseqüència, es va establir l'obligatorietat d'incorporar en la gestió de l'empresa, activitats de prevenció de perills relatius als aliments que es comercialitzen. El protagonisme respecte a la salubritat dels productes alimentària és tornat a les empreses alimentàries, verdaderes responsables de la higiene dels seus establiments i de la qualitat higiènica dels seus productes i, per tant, són elles les que han d'implantar un sistema d'autocontrol.

L'autocontrol exigít significa la implantació d'una metodologia de treball que tinga en compte un sistema eficaç i adequat de control, conforme a una sèrie de principis previstos pel Reial Decret 2207/1995. La implantació efectiva d'aquest autocontrol per part de l'empresari comporta un canvi de perspectiva i filosofia, una reorganització de recursos i responsabilitats, que garantisquen la salubritat del producte oferit, com a plantejament eficaç cap a la seguretat alimentària.

Des d'aquest programa es pretén que aquesta adaptació es realitzi de la forma més eficaç i progressiva possible perquè resulte del tot eficient.

*Programa de Autocontrol y Fomento de la Seguridad Alimentaria**Áreas de actuación*

Sector transformación y comercialización de alimentos

Mecanismo de intervención

Autocontrol
 Códigos de prácticas correctas
 Trazabilidad

Órgano administrativo competente

Conselleria de Sanidad
 Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación

Introducción

La demanda de alimentos por el consumidor, incluye un elevado nivel de seguridad y salubridad en los productos alimenticios, difícil de conseguir solo con el estricto cumplimiento, por parte del sector productivo, de las disposiciones legales en materia de sanidad y su control oficial.

Como consecuencia, se estableció la obligatoriedad de incorporar en la gestión de la empresa, Actividades de prevención de peligros relativos a los alimentos que se comercializan. El protagonismo respecto a la salubridad de los productos alimenticios es devuelto a las empresas alimentarias verdaderas responsables de la higiene de sus establecimientos y de la calidad higiénica de sus productos, y por tanto, son ellas quienes deben de implantar un sistema de autocontrol.

El autocontrol exigido significa la implantación de una metodología de trabajo teniendo en cuenta un sistema eficaz y adecuado de control, conforme a una serie de principios previstos por el Real Decreto 2207/1995. La implantación efectiva de este autocontrol por parte del empresario supone un cambio de perspectiva y filosofía, una reorganización de recursos y responsabilidades, que garanticen la salubridad del producto ofertado, como planteamiento eficaz hacia la seguridad alimentaria.

Desde este programa se pretende que esta adaptación se realice de la forma más eficaz y progresiva posible para que resulte del todo eficiente.



DIARI OFICIAL

DE LA GENERALITAT VALENCIANA

Any XXIV

Dimecres, 7 de novembre de 2001 / Miércoles, 7 de noviembre de 2001

Núm. 4.122

III. CONVENIS I ACTES

g) ALTRES ASSUMPTES

Conselleria de Sanitat

RESOLUCIÓ de 8 de maig de 2001, del conseller de Sanitat, que disposa la publicació del Pla de Seguretat Alimentària de la Comunitat Valenciana. [2001/A10076]

(Continuació)

La gerència d'aquests establiments, generalment, reconeix la metodologia d'autocontrol APPCC com a ferramenta vàlida per a la seguretat alimentària.

L'enfocament que des de fa alguns anys s'està donant al sistema, diferenciant entre requisits previs i APPCC, ha facilitat l'entendiment i la progressiva adaptació del sector empresarial en la seua implantació. No obstant això, l'empresariat té dificultats a l'hora d'assumir totalment la política de prevenció que implica l'APPCC. El nivell d'aquest compromís és funció de diversos factors: la grandària de l'empresa, el subsector alimentari de què es tracte i el tipus de clients a qui destina les seues produccions. Hi ha una clara diferència, dins d'un mateix subsector, entre les empreses que manipulen diverses famílies de productes (multiproducte) i les que només se'n dediquen a una.

La gran quantitat de microempreses dificulta extraordinàriament la implantació generalitzada de la sistemàtica APPCC.

D'això se'n deriva la necessitat detectada, en aquestes estructures empresarials, d'assessorament tècnic i de capacitació tècnica dels seus responsables per a poder posar en marxa i desenvolupar amb èxit el sistema d'autocontrol APPCC.

L'eficàcia del sistema preventiu depèn en gran manera dels proveïdors de matèria primera (garantia d'innocuitat dels aprovisionaments) i dels proveïdors de servei (garantia d'adequació dels serveis de D+D, subministraments de productes químics de L+D o d'additius, per exemple). És freqüent que els lots de compra siguen molt xicotets o estiguen constituïts per partides d'origen divers, cosa que dificulta el control de proveïdors o una sistemàtica alternativa que evidencie confiança en els subministraments.

L'edició de guies d'aplicació del sistema APPCC i de codis de pràctiques correctes, tutelades i liderades per l'Administració, han suposat un primer pas o iniciativa en la consecució del desenvolupament i implantació de sistemes preventius en temes de seguretat alimentària per part del sector agroalimentari. El sector primari no disposa d'una referència com la descrita que facilite l'aplicació d'aquestes sistemàtiques preventives enfront de la contribució en l'aparició de perills a nivell consumidor/usuari. L'aparició de disposicions com la de producció integrada pal·lien aquestes deficiències i suposen l'inici del canvi de filosofia en el sector primari.

Els aspectes relacionats amb la seguretat alimentària ja formen part de la funció de la gestió de la qualitat de les empreses. A més,

SEGON FASCICLE DE DOS

III. CONVENIOS Y ACTOS

g) OTROS ASUNTOS

Conselleria de Sanidad

RESOLUCIÓN de 8 de mayo de 2001, del conseller de Sanidad, que dispone la publicación del Plan de Seguridad Alimentaria de la Comunidad Valenciana. [2001/A10076]

(Continuación)

La gerencia de estos establecimientos, por lo general, reconoce la metodología de autocontrol APPCC como herramienta válida para la seguridad alimentaria.

El enfoque que desde hace algunos años se está dando al sistema, diferenciando entre requisitos previos y APPCC, ha facilitado el entendimiento y la progresiva adaptación del sector empresarial en su implantación. No obstante, el empresariado tiene dificultades a la hora de asumir totalmente la política de prevención que supone el APPCC. El nivel de este compromiso es función de varios factores: El tamaño de la empresa, el subsector alimentario del que se trate y del tipo de clientes a quien destina sus producciones. Existe una clara diferencia, dentro de un mismo subsector, entre las empresas que manipulan varias familias de productos (multiproducto) y aquellas que sólo se dedican a una.

La gran cantidad de microempresas dificulta extraordinariamente la implantación generalizada de la sistemática APPCC.

De ello deriva la necesidad detectada, en estas estructuras empresariales, de asesoramiento técnico y de capacitación técnica de sus responsables para poder poner en marcha y desarrollar con éxito el sistema de autocontrol APPCC.

La eficacia del sistema preventivo depende en gran medida de los proveedores de materia prima (garantía de inocuidad de los aprovisionamientos) y de los proveedores de servicio (garantía de adecuación de los servicios de D+D, suministros de productos químicos de L+D o de aditivos; por ejemplo). Es frecuente que los lotes de compra sean muy pequeños o estén constituidos por partidas de diverso origen, dificultando el control de proveedores o sistemática alternativa que evidencie confianza en suministros.

La edición de guías de aplicación del sistema APPCC y de Códigos de Prácticas Correctas, tuteladas y lideradas por la Administración, han supuesto un primer paso o iniciativa en la consecución del desarrollo e implantación de sistemas preventivos en temas de seguridad alimentaria por parte del sector agroalimentario. El sector primario no dispone de una referencia como la descrita, que facilite la aplicación de estas sistemáticas preventivas frente a la contribución en la aparición de peligros a nivel consumidor/usuario. La aparición de disposiciones como la de producción integrada palían estas deficiencias y suponen el inicio del cambio de filosofía en el sector primario.

Los aspectos relacionados con seguridad alimentaria ya forman parte de la función de gestión de la calidad de las empresas.

SEGUNDO FASCÍCULO DE DOS

la seguretat higiènica dels productes ara és un requisit implícit en tota transacció comercial en què participen aliments o els seus productes relacionats, i cada sector alimentari té la reglamentació específica per a la seua activitat.

Quant al marc legal que l'acull, la Directiva 89/397/CEE estableix els principis generals per a la realització del control oficial dels productes alimentaris destinats al consum humà, incorporada a l'ordenament nacional amb el Reial Decret 50/1983, que regula el control oficial dels productes alimentaris, i la Directiva 93/43/CEE, que estableix les normes generals d'higiene dels productes alimentaris, traslladada al dret alimentari nacional pel Reial Decret 2207/1995.

Les ajudes que les diferents administracions i institucions (IMPIVA, Conselleria d'Agricultura, Ministeri de Ciència i Tecnologia) atorguen a les empreses per a catalitzar la millora de la qualitat amb la implantació de sistemes de gestió de la qualitat, signifiquen també foment de la seguretat alimentària, quan aquestes empreses són del sector alimentari o afí.

Els programes específics de qualitat que ha iniciat la Conselleria d'Agricultura, així com les marques de qualitat que ha motivat, inclouen tots requisits coincidents amb la seguretat alimentària, quan no s'exigeix explícitament la implantació del sistema APPCC en l'interessat.

El manteniment de convenis entre administració i empresa permet aconseguir un consens major, per mitjà de la participació i el compromís del sector mateix. En particular, s'obtenen resultats satisfactoris quant a la implantació d'APPCC en les empreses i assimilació de referències de compliment obligat.

Objectiu general

Asegurar el paper protagonista de l'empresa en la millora de la qualitat higiènica del producte alimentari ofert, dins del marc creat amb l'obligatorietat d'implantació de l'autocontrol en el propi establiment mitjançant sistemes APPCC.

Objectius específics

1. Conscienciar la gerència de les empreses agroalimentàries de la importància que tenen els aspectes de seguretat en els seus productes, les seues responsabilitats i els avantatges que ofereixen els sistemes APPCC.
2. Difondre coneixements entre els responsables del sector empresarial en sistemes d'autocontrol APPCC i en procediments de monitorització basats en tècniques d'auditories internes.
3. Fomentar la implantació de sistemes APPCC en els establiments de transformació i comercialització d'aliments.
4. Fomentar la implantació d'APPCC en els establiments productius del sector primari.
5. Avaluar el grau de suficiència i conformitat dels sistemes implantats en les empreses.

Activitats

– Promoure convenis entre l'administració i les organitzacions representatives dels sectors involucrats per a fomentar la divulgació, el disseny i la implantació en les empreses agroalimentàries de sistemes que garantisquen la qualitat higiènica dels productes que manipulen, cobrint tot el sector empresarial agroalimentari a la Comunitat Valenciana.

– Promoure i incrementar la capacitació tècnica d'empresaris i responsables de les distintes organitzacions per mitjà d'assistència a jornades, fires i cursos que siguen d'interès per al seu reciclatge professional.

– Participació dels agents econòmics del sector agroalimentari, junt amb l'administració, en l'elaboració de guies voluntàries de bones practiques de manipulació en el sector primari, de transformació i comercialització d'aliments i la seua difusió entre els interessats.

– Seguiment del nivell d'implantació APPCC en cada un dels sectors agroalimentaris, tenint en compte diferents criteris: àrea geogràfica, grandària de l'establiment, distribució dels seus productes, naturalesa de la producció. Els resultats s'utilitzarien per a reassignar els recursos existents.

Además, la seguridad higiénica de los productos ahora es un requisito implícito en toda transacción comercial donde participen alimentos o sus productos relacionados, teniendo cada sector alimentario reglamentación específica para su actividad.

En cuanto al marco legal que lo acoge, la Directiva 89/397/CEE establece los principios generales para la realización del control oficial de los productos alimenticios destinados al consumo humano, incorporada al ordenamiento nacional con el Real Decreto 50/1983 que regula el control oficial de los productos alimenticios y la Directiva 93/43/CEE, que establece las normas generales de higiene de los productos alimenticios, traspuesta al derecho alimentario nacional por el Real Decreto 2207/1995.

Las ayudas que las diferentes administraciones e instituciones (IMPIVA, Conselleria de Agricultura, Ministerio de Ciencia y Tecnología), otorgan a las empresas para catalizar la mejora de la calidad, con la implantación de sistemas de gestión de la calidad, significan también fomento de la seguridad alimentaria cuando estas empresas son del sector alimentario o afín.

Los programas específicos de calidad que ha iniciado la Conselleria de Agricultura, así como las marcas de calidad que ha motivado, incluyen todas ellas requisitos coincidentes con seguridad alimentaria, cuando no se exige explícitamente la implantación del sistema APPCC en el interesado.

El mantenimiento de convenios entre administración y empresa, permiten alcanzar mayor consenso, por medio de la participación y compromiso del propio sector. En particular, se obtienen resultados satisfactorios en cuanto a la implantación de APPCC en las empresas y asimilación de referencias de obligado cumplimiento.

Objetivo general

Asegurar el papel protagonista de la empresa en la mejora de la calidad higiénica del producto alimenticio ofertado, dentro del marco creado con la obligatoriedad de implantación del autocontrol en el propio establecimiento mediante sistemas APPCC.

Objetivos específicos

1. Conscienciar a la gerencia de las empresas agroalimentarias, de la importancia que tienen los aspectos de seguridad en sus productos, sus responsabilidades y las ventajas que ofrecen los sistemas APPCC.
2. Difundir conocimientos entre los responsables del sector empresarial, en sistemas de autocontrol APPCC, y en procedimientos de monitorización basadas en técnicas de auditorías internas.
3. Fomentar la implantación de sistemas APPCC en los establecimientos de transformación y comercialización de alimentos.
4. Fomentar la implantación de APPCC en los establecimientos productivos del sector primario.
5. Evaluar el grado de suficiencia y conformidad de los sistemas implantados en las empresas.

Actividades

– Promover convenios entre administración y organizaciones representativas de los sectores involucrados para fomentar la divulgación, el diseño e implantación en las empresas agroalimentarias de sistemas que garanticen la calidad higiénica de los productos que manipulan, cubriendo todo el sector empresarial agroalimentario en la Comunidad Valenciana.

– Promover e incrementar la capacitación técnica de empresarios y responsables de las distintas organizaciones por medio de asistencia a jornadas, ferias y cursos que sean de interés para su reciclaje profesional.

– Participación de los agentes económicos del sector agroalimentario junto con la administración, en la elaboración de guías voluntarias de buenas practicas de manipulación en el sector primario, de transformación y comercialización de alimentos y su difusión entre los interesados.

– Seguimiento del nivel de implantación APPCC en cada uno de los sectores agroalimentarios, teniendo en cuenta diferentes criterios: área geográfica, tamaño del establecimiento, distribución de sus productos, naturaleza de la producción. Sus consecuencias se utilizarían para reasignar los recursos existentes.

– Integrar dins del control oficial exercit per l'administració, tant en la manera habitual periòdica i programada com en els casos en què es detecten irregularitats, la valoració de l'autocontrol aplicat per les empreses, plantejant l'esmena de les mesures correctores i el seu seguiment.

– Recomanar la implantació en les empreses agroalimentàries de sistemes d'assegurament de la qualitat mitjançant l'aplicació de normes ISO 9000.

– Mantenir i incrementar iniciatives per part de les diferents administracions que comporten la implantació de sistemes preventius.

Avaluació i indicadors

– Activitats alimentàries que compleixen els requisits previs acordats (ERP). (També per sectors, grandària, producte, etc.)

$$ERP = \frac{\text{nombre d'empreses alimentàries que disposen de requisits previs} \times 100}{\text{nombre d'empreses alimentàries total}}$$

– Empreses alimentàries en què s'ha iniciat l'estudi i aplicació del sistema (ES). (També per sectors, grandària, producte, etc.)

$$ES = \frac{\text{nombre d'empreses alimentàries amb APPCC} \times 100}{\text{nombre d'empreses alimentàries total}}$$

– Empreses alimentàries amb sistema APPCC verificat i conforme per a l'administració (ESC). (També per sectors, grandària, producte, etc.)

$$ESC = \frac{\text{nombre d'empreses alimentàries amb APPCC conforme} \times 100}{\text{nombre d'empreses alimentàries total}}$$

– Activitats alimentàries amb sistema conforme respecte a les activitats en què s'ha iniciat l'estudi de sistemes APPCC (%ES). (També per sectors, grandària, producte, etc.)

$$\% ES = \frac{\text{nombre d'empreses alimentàries amb APPCC conforme} \times 100}{\text{nombre d'empreses alimentàries amb APPCC}}$$

– Activitats alimentàries amb sistema conforme respecte de les activitats on es compta amb els requisits previs (%ERP). (També per sectors, grandària, producte, etc.)

$$\% ERP = \frac{\text{nombre d'empreses alimentàries amb APPCC conforme} \times 100}{\text{nombre d'empreses alimentàries amb requisits previs}}$$

– Activitats certificades ISO 9000 (ISO)
(També per sectors, grandària, producte, etc.)

$$ISO = \frac{\text{nombre d'empreses alimentàries certificades ISO 9000} \times 100}{\text{nombre d'empreses totals}}$$

– Activitats de difusió realitzades (publicacions, xarrades, conferències, etc. (AD)

AD = Activitats de difusió anual ponderades per la seua importància.

Programa de Laboratoris de Salut Pública

Àrees d'actuació

Producció primària
Sector de transformació i comercialització d'aliments
Aigües de consum públic

Mecanisme d'intervenció

Control oficial
Autocontrol

– Integrar dentro del control oficial ejercido por la administración, tanto en su forma habitual periódica y programada, como en los casos en los que se detecten irregularidades, la valoración del autocontrol aplicado por las empresas, planteando la subsanación de las medidas correctoras y su seguimiento.

– Recomendar la implantación en las empresas agroalimentarias de sistemas de aseguramiento de la calidad mediante la aplicación de normas ISO 9000.

– Mantener e incrementar iniciativas por parte de las diferentes administraciones que supongan la implantación de sistemas preventivos.

Evaluación de indicadores

– Actividades alimentarias que cumplen con los requisitos previstos acordados (ERP). (También por sectores, tamaño, producto etc.)

$$ERP = \frac{\text{Nº Empresas Alimentarias que disponen de requisitos previos} \times 100}{\text{Nº empresas alimentarias total}}$$

– Empresas alimentarias donde se ha iniciado el estudio y aplicación del sistema (ES). (También por sectores, tamaño, producto etc.)

$$ES = \frac{\text{Nº Empresas Alimentarias con APPCC} \times 100}{\text{Nº empresas alimentarias total}}$$

– Empresas alimentarias con sistema APPCC verificada y conforme por la administración (ESC). (También por sectores, tamaño, producto etc.)

$$ESC = \frac{\text{Nº Empresas Alimentarias con APPCC conforme} \times 100}{\text{Nº empresas alimentarias total}}$$

– Actividades alimentarias con sistema conforme respecto de las Actividades donde se ha iniciado el estudio de sistemas APPCC (%ES). (También por sectores, tamaño, producto etc.)

$$\% ES = \frac{\text{Nº Empresas Alimentarias con APPCC conforme} \times 100}{\text{Nº empresas alimentarias con APPCC}}$$

– Actividades alimentarias con sistema conforme respecto de las Actividades donde se cuenta con los requisitos previos (%ERP). (También por sectores, tamaño, producto etc.)

$$\% ERP = \frac{\text{Nº Empresas Alimentarias con APPCC conforme} \times 100}{\text{Nº empresas alimentarias con requisitos previos}}$$

– Actividades certificadas ISO 9000 (ISO)
(También por sectores, tamaño, producto etc.)

$$ISO = \frac{\text{Nº Empresas Alimentarias certificadas ISO 9000} \times 100}{\text{Nº empresas totales}}$$

– Actividades de difusión realizadas (publicaciones, charlas, conferencias, etc. (AD)

AD= Actividades de difusión anual ponderadas por su importancia

Programa de Laboratorios de Salud Pública

Áreas de actuación

Producción primaria
Sector transformación y comercialización de alimentos
Aguas de consumo público

Mecanismo de intervención

Control oficial
Autocontrol

Òrgan administratiu competent
Conselleria de Sanitat

Introducció

Els laboratoris són un instrument essencial en qualsevol estratègia de seguretat alimentària que puga definir-se. El Pla de Seguretat Alimentària ha d'assegurar que la Comunitat Valenciana disposa de la capacitat analítica suficient per a afrontar amb garanties la correcta implantació dels distints controls analítics que han de realitzar-se, tant des de la indústria com per les administracions.

A través del programa de desenvolupament dels laboratoris de salut pública s'incideix tant en els laboratoris que realitzen el control intern en les indústries, com en els laboratoris públics que suporten les actuacions de l'Administració.

Objectius generals

El programa de desenvolupament dels laboratoris de salut pública es proposa els objectius estratègics següents:

- Garantir una capacitat analítica adequada a la Comunitat Valenciana.
- Millorar la competència tècnica i la qualitat dels laboratoris de salut pública.
- Ordenar els distints recursos analítics

Objectius específics

A fi d'avançar en la consecució dels distints objectius estratègics, s'han definit els objectius específics següents:

- Increment de la capacitat analítica de la xarxa de laboratoris de salut pública.
- Acreditació dels distints mètodes analítics utilitzats en els laboratoris.
- Foment de la qualitat dels laboratoris públics i privats autoritzats i inscrits en els registres administratius.
- Harmonització dels registres i autoritzacions dels laboratoris de salut pública.
- Millora de l'assessorament i la cooperació científica per a l'avaluació i desenvolupament de mètodes i equips.

Activitats

1. Gestió, coordinació i control de la xarxa de laboratoris de salut pública

La xarxa de laboratoris de salut pública, constituïda pels laboratoris de la Conselleria de Sanitat ubicats en els centres de Salut Pública de València, Alacant, Castelló, Utiel, Dénia, Alcoi, Orihuela i Benicarló, tenen encomanades, d'acord amb l'Ordre de 14 d'abril del 2000, del conseller de Sanitat, entre altres, les funcions de:

- Realitzar les anàlisis derivades dels programes de vigilància sanitària dels aliments.
- Realitzar les anàlisis derivades dels programes de control sanitari de les aigües i altres mostres de control ambiental.
- Participar en el control oficial dels aliments.

Des de la Direcció General per a la Salut Pública es gestiona i coordina el funcionament de la xarxa realitzant les tasques següents:

- Pla anual de necessitats: gestió de les inversions anuals per a la millora d'instal·lacions i equips.
- Pla anual de formació: definició i gestió dels continguts formatius orientats a l'actualització dels coneixements en matèria de qualitat, formació tècnica específica i seguretat del personal dels laboratoris.
- Gestió del sistema d'informació (LIMS) implantat en la xarxa de laboratoris.
- Programa anual d'auditories: planificació i desenvolupament de les auditories establides en el sistema de qualitat dels laboratoris.
- Gestió de la comissió de qualitat, que coordina les iniciatives i activitats dels laboratoris per a garantir la implantació adequada dels sistemes de qualitat.

Órgano administrativo competente
Conselleria de Sanidad

Introducción

Los laboratorios son un instrumento esencial en cualquier estrategia de seguridad alimentaria que pueda definirse. El Plan de Seguridad Alimentaria ha de asegurar que la Comunidad Valenciana dispone de la capacidad analítica suficiente para afrontar con garantías la correcta implantación de los distintos controles analíticos que han de realizarse, tanto desde la industria como por las Administraciones.

A través del programa de desarrollo de los laboratorios de salud pública se incide tanto en los laboratorios que realizan el control interno en las industrias, como en los laboratorios públicos que soportan las actuaciones de la Administración.

Objetivos generales

El Programa de desarrollo de los laboratorios de salud pública se proponen los siguientes objetivos estratégicos:

- Garantizar una adecuada capacidad analítica en la Comunidad Valenciana.
- Mejorar la competencia técnica y la calidad de los laboratorios de salud pública.
- Ordenar los distintos recursos analíticos

Objetivos específicos

A fin de avanzar en la consecución de los distintos objetivos estratégicos, se ha definido los siguientes objetivos específicos:

- Incremento de la capacidad analítica de la red de laboratorios de salud pública.
- Acreditación de los distintos métodos analíticos utilizados en los laboratorios.
- Fomento de la calidad de los laboratorios públicos y privados autorizados e inscritos en los registros administrativos.
- Armonización de los registros y autorizaciones de los laboratorios de salud pública.
- Mejora del asesoramiento y la cooperación científica para la evaluación y desarrollo de métodos y equipos.

Actividades

1. Gestión, coordinación y control de la red de laboratorios de salud pública

La red de laboratorios de salud pública, constituïda por los laboratorios de la Conselleria de Sanidad ubicados en los centros de salud pública de Valencia, Alicante, Castellón, Utiel, Denia, Alcoi, Orihuela y Benicarló, tienen encomendadas, de acuerdo con la Orden de 14 de abril de 2000, del conseller de Sanidad, entre otras, las funciones de:

- Realizar los análisis derivados de los programas de vigilancia sanitaria de los alimentos
- Realizar los análisis derivados de los programas de control sanitario de las aguas y otras muestras de control ambiental.
- Participar en el control oficial de los alimentos

Desde la Dirección General para la Salud Pública se gestiona y coordina el funcionamiento de la red, realizando las siguientes tareas:

- Plan anual de necesidades: gestión de las inversiones anuales para la mejora de instalaciones y equipos.
- Plan anual de formación: definición y gestión de los contenidos formativos orientados a la actualización de los conocimientos en materia de calidad, formación técnica específica y seguridad del personal de los laboratorios.
- Gestión del Sistema de Información (LIMS) implantado en la red de laboratorios.
- Programa anual de auditorías: planificación y desarrollo de las auditorías establecidas en el sistema de calidad de los laboratorios.
- Gestión de la Comisión de Calidad: que coordina las iniciativas y Actividades de los laboratorios tendentes a garantizar la adecuada implantación de los sistemas de calidad.

– Gestió de la cartera de serveis: definició anual del conjunt de determinacions i matrius que poden realitzar-se en la xarxa de laboratoris.

2. Gestió del registre de laboratoris en l'àmbit de la salut pública

El funcionament del registre de laboratoris el regula el Decret 216/1999, de 9 de novembre, del Govern Valencià. L'objectiu que persegueix és garantir la competència tècnica dels laboratoris que participen tant en el control intern de les indústries alimentàries i de gestió de l'aigua, com dels que realitzen el control oficial d'aliments.

Mitjançant el procediment d'autorització i reconeixement de l'acreditació es procedeix a una ordenació dels laboratoris, se n'efectuen tasques de millora de la qualitat i s'assegura la informació i transparència en aquest camp.

Des de l'àmbit del registre de laboratoris es posaran en marxa mesures de foment de la qualitat en els laboratoris públics i privats com ara: auditories externes, assajos d'aptitud, harmonització de mètodes analítics, formació d'analistes...

Al mateix temps, es confeccionarà el catàleg de recursos analítics de la Comunitat Valenciana, que és un instrument útil per a garantir la capacitat analítica dels programes de seguretat alimentària.

3. Assessorament i cooperació científica

Les àrees analítiques a què els laboratoris de seguretat alimentària han de prestar una major atenció són les derivades de la creixent preocupació pels microcontaminants i residus, sense deixar de costat els additius i les noves tècniques microbiològiques.

La realització d'aquestes determinacions és complexa i requereix equips altament especialitzats. Seleccionar els diferents equips possibles, posar a punt nous mètodes analítics, incorporar la formació necessària per al seu maneig o desenvolupar nous procediments de treball no està, en la majoria de les ocasions, a l'abast d'un laboratori de control.

Mitjançant aquesta actuació, que hui en dia es concreta en un contracte d'assistència tècnica amb la Universitat de València, es pretén cobrir aquestes necessitats al mateix temps que s'incorpora la informació científica com un element bàsic de la seguretat alimentària.

Programa de Formació en Higiene Alimentària

Àrees d'actuació

Transformació i comercialització d'aliments

Mecanisme d'intervenció

Autocontrol

Control oficial

Formació del consumidor

Òrgan administratiu competent

Conselleria de Sanitat

Introducció

Una política de seguretat alimentària ha de prendre en consideració àmpliament els interessos dels consumidors i satisfer les seues necessitats col·lectives i individuals assegurant:

– Una protecció eficaç contra els riscos capaços d'afectar la salut i la seguretat.

– La informació i l'educació dels consumidors.

La seguretat dels productes alimentaris no és garantida només per la indústria d'elaboració. Cada un dels elements que intervien en la cadena alimentària, productors, industrials, distribuïdors i consumidors, comparteixen la responsabilitat d'aconseguir els màxims nivells de seguretat alimentària.

Els consumidors, a qui els competeix la responsabilitat de comprar, emmagatzemar, manipular i cuinar els aliments de manera adequada, han de rebre formació a un nivell apropiat per a les operacions que fan, així com tenir coneixement de la seua funció i responsabilitat quant a la protecció dels aliments contra la contamina-

– Gestión de la cartera de servicios: definición anual del conjunto de determinaciones y matrices que pueden realizarse en la red de laboratorios.

2. Gestión del registro de laboratorios en el ámbito de la salud pública

El funcionamiento del registro de laboratorios viene regulado por el Decreto 216/1999, de 9 de noviembre, del Gobierno Valenciano. El objetivo que persigue es garantizar la competencia técnica de los laboratorios que participan tanto en el control interno de las industrias alimentarias y de gestión del agua, como de los que realizan el control oficial de alimentos.

Mediante el procedimiento de autorización y reconocimiento de la acreditación se procede a una ordenación de los laboratorios, se efectúan tareas de mejora de la calidad de los mismos, y se asegura la información y transparencia en este campo.

Desde el ámbito del Registro de laboratorios se pondrán en marcha medidas de fomento de la calidad en los laboratorios públicos y privados tales como: auditorias externas, ensayos de aptitud, armonización de métodos analíticos, formación de analistas,...

Al mismo tiempo se confeccionará el Catalogo de recursos analíticos de la Comunidad Valenciana, que es un instrumento útil para garantizar la capacidad analítica de los programas de seguridad alimentaria.

3. Asesoramiento y cooperación científica

Las áreas analíticas a las que los laboratorios de seguridad alimentaria deben prestar una mayor atención son las derivadas de la creciente preocupación por los microcontaminantes y residuos, sin dejar de lado los aditivos y las nuevas técnicas microbiológicas.

La realización de estas determinaciones son complejas y requieren equipos altamente especializados. Seleccionar los distintos equipos posibles, poner a punto nuevos métodos analíticos, incorporar la formación necesaria para su manejo, o desarrollar nuevos procedimientos de trabajo, no está, la mayoría de las ocasiones, al alcance de un laboratorio de control.

Mediante esta actuación, que hoy en día esta concretada en un contrato de asistencia técnica con la Universidad de Valencia, se pretende cubrir estas necesidades al tiempo que se incorpora la información científica como un elemento básico de la seguridad alimentaria.

Programa de Formación en Higiene Alimentaria

Áreas de actuación

Transformación y comercialización de alimentos

Mecanismo de intervención

Autocontrol

Control oficial

Formación al consumidor

Órgano administrativo competente

Conselleria de Sanidad

Introducción

Una política de seguridad alimentaria debe tomar en consideración ampliamente los intereses de los consumidores y satisfacer sus necesidades colectivas e individuales asegurando:

– Una protección eficaz contra los riesgos capaces de afectar a la salud y a la seguridad de estos.

– La información y la educación de los consumidores.

La seguridad de los productos alimentarios no viene garantizada sólo por la industria de elaboración. Cada uno de los elementos que intervien en la cadena alimentaria, productores, industriales, distribuidores y consumidores comparten la responsabilidad de alcanzar los máximos niveles de seguridad alimentaria.

Los consumidores, a los que les compete la responsabilidad de comprar, almacenar, manipular y cocinar los alimentos de manera adecuada, deben recibir formación a un nivel apropiado para las operaciones que vayan a realizar, así como tener conocimiento de su función y responsabilidad en cuanto a la protección de los ali-

ció o el deteriorament, ja que una formació insuficient representa una possible amenaça per a la innocuïtat dels productes alimentaris i la seua aptitud per al consum.

La seguretat alimentària, ja siga a casa o en qualsevol altre lloc, consisteix a seguir unes normes bàsiques. Aquestes normes es basen en uns coneixements adquirits gràcies a les errades del passat. El repte de produir aliments més sans implica l'enteniment de la seua producció i distribució al llarg de tota la cadena de subministrament. La recopilació de dades rellevants ajuda les autoritats a analitzar els punts principals i informar i formar els consumidors sobre la seguretat i l'alimentació en la llar.

Les organitzacions de consumidors juguen un paper transcendental, proporcionant ajuda i assessorament a la població. És una necessitat actual fixar una línia de cooperació entre aquestes organitzacions, l'administració i els industrials en temes de seguretat alimentària.

Facilitar als consumidors informació amb base científica és la millor manera de prevenir la contracció de malalties provocades pels aliments.

La seguretat alimentària és hui en dia un punt de preocupació pública que requereix actuacions no de simple informació, sinó que han d'introduir-se mesures educatives que hauran de considerar temes específics i actuar sobre grups determinats en compte de difuminar-se en el conjunt de la població.

L'educació aspira a conduir, orientar i extraure les millors capacitats de les persones i desenvolupar-les perquè constituïsquen el seu millor recurs, però, a diferència de la informació, necessita la participació activa del subjecte, que ha de sentir-se motivat perquè l'activitat formativa tinga èxit.

Els resultats dels processos educatius són lents, però més consistents i permanents en el temps.

Tant l'educació com la formació són elements indispensables en els programes sobre seguretat dels aliments en totes les baules de la cadena alimentària. Les persones que integren la cadena alimentària necessiten estar ben informades i formades sobre el significat de la higiene, de tal manera que se'n senten compromeses i coresponsables.

Per a assegurar-se que la preparació industrial dels aliments confereix de forma constant als productes la higiene buscada, les empreses alimentàries, en interès del consumidor i propi, cada vegada extremen més la recerca de la higiene i la seguretat dels seus productes establint procediments d'autocontrol.

Els plans d'anàlisi de perills i punts de control crítics, basats en l'anàlisi de riscos, es concentren en la prevenció d'errors en el procés de preparació mateix, la qual cosa elimina per avançat tot possible risc de contaminació. Aquest pla exigeix com a requisit el desenvolupament d'un programa de formació de manipuladors d'aliments.

El real decret que va aprovar el Reglament de Manipuladors d'Aliments va destacar entre les seues prioritats de fomentar i desenvolupar programes de formació en higiene alimentària al col·lectiu de manipuladors d'aliments. Ressalta així la importància de l'educació sanitària i d'uns hàbits d'higiene adequats com a factors més efectius en la prevenció de les malalties transmeses pels aliments.

L'experiència acumulada i el nou enfocament contemplat en directives comunitàries van posar de manifest la necessitat de renovar i actualitzar la normativa vigent en matèria de formació de manipuladors d'aliments.

A l'entrada en vigor del Reial Decret 2207/1995, de 28 de desembre, que estableix les normes d'higiene relatives als productes alimentaris, que va incorporar al nostre ordenament jurídic la Directiva 93/43/CEE, de 14 de juny, va introduir una nova concepció en matèria de formació de manipuladors, en establir que els empresaris del sector alimentari haurien de garantir la formació adequada dels manipuladors d'aliments en matèria d'higiene alimentària d'acord amb la seua activitat laboral.

Aquesta previsió reglamentària ha sigut recentment desenvolupada pel Reial Decret 202/2000, d'11 de febrer, que estableix les normes relatives als manipuladors d'aliments, norma bàsica a

mentos contra la contaminació o el deterioro, ya que una formación insuficiente representa una posible amenaza para la inocuidad de los productos alimenticios y su aptitud para el consumo.

La seguridad alimentaria, ya sea en casa o en cualquier otro lugar, consiste en seguir unas normas básicas. Estas normas se basan en unos conocimientos adquiridos gracias a los errores del pasado. El reto de producir alimentos más sanos implica el entendimiento de su producción y distribución a lo largo de toda la cadena de suministro. La recopilación de datos relevantes ayuda a las autoridades a analizar los puntos principales e informar y formar a los consumidores sobre la seguridad y la alimentación en el hogar.

Las organizaciones de consumidores juegan un papel transcendental, proporcionando ayuda y asesoramiento a la población, siendo una necesidad actual, fijar una línea de cooperación entre estas organizaciones, la administración y los industriales en temas de seguridad alimentaria.

Facilitar a los consumidores información con base científica es la mejor manera de prevenir la contracción de enfermedades provocadas por los alimentos.

La seguridad alimentaria es hoy día un punto de preocupación pública que requiere actuaciones no de simple información, sino que deben introducirse medidas educativas que deberán contemplar temas específicos y actuar sobre grupos determinados en lugar de difuminarse en el conjunto de la población.

La educación aspira a conducir, orientar y extraer las mejores capacidades de las personas y desarrollarlas para que constituyan su mejor recurso, pero, a diferencia de la información, necesita de la participación activa del sujeto que debe sentirse motivado para que la actividad formativa tenga éxito.

Los resultados de los procesos educativos son lentos, pero más consistentes y permanentes en el tiempo.

Tanto la educación como la formación son elementos indispensables en los programas sobre seguridad de los alimentos en todos los eslabones de la cadena alimentaria. Las personas que integran la cadena alimentaria precisan estar bien informadas y formadas sobre el significado de la higiene, de tal manera que se sientan comprometidas y co-responsables de la misma.

Para asegurarse de que la preparación industrial de los alimentos confiere de forma constante a los productos la higiene buscada, las empresas alimentarias, en interès del consumidor y propio, cada vez extreman más la búsqueda de la higiene y la seguridad de sus productos estableciendo procedimientos de autocontrol.

Los planes de análisis de peligros y puntos de control críticos, basados en el análisis de riesgos, se concentran en la prevención de errores en el propio proceso de preparación, lo que elimina por adelantado todo posible riesgo de contaminación. Este plan exige como requisito para su aplicación el desarrollo de un programa de formación de manipuladores de alimentos.

El Real Decreto por el que se aprobó el Reglamento de Manipuladores de Alimentos, destacó, entre sus prioridades, el fomentar y desarrollar programas de formación en higiene alimentaria al colectivo de manipuladores de alimentos, resaltando así la importancia de la educación sanitaria y de unos hábitos de higiene adecuados como factores más efectivos en la prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos.

La experiencia acumulada y el nuevo enfoque contemplado en Directivas comunitarias pusieron de manifiesto la necesidad de renovar y actualizar la normativa vigente en materia de formación de manipuladores de alimentos.

A la entrada en vigor del Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, que vino a incorporar a nuestro ordenamiento jurídico la Directiva 93/43/CEE, de 14 de junio, introdujo una nueva concepción en materia de formación de manipuladores al establecer que los empresarios del sector alimentario deberían garantizar la formación adecuada de los manipuladores de alimentos en materia de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.

Esta previsión reglamentaria ha sido recientemente desarrollada por el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos,

l'empresari del que disposen l'article 149.1.16 de la Constitució i l'article 40.2 de la Llei 14/1986, de 25 d'abril, General de Sanitat, i que regula les normes generals d'higiene dels manipuladors d'aliments, les responsabilitats de les empreses i les modalitats per a la verificació de l'observança d'aquestes normes.

El reial decret esmentat estableix que la formació dels manipuladors d'aliments la portarà a terme l'empresa alimentària mateix o una empresa o entitat autoritzada per l'autoritat sanitària competent. S'hi recull que l'autoritat sanitària competent, quan ho considere necessari, podrà desenvolupar i impartir els programes de formació en higiene alimentària.

Així mateix, disposa que l'autoritat sanitària competent aprovarà i controlarà els programes de formació impartits per les empreses i entitats autoritzades i verificarà, en compliment del Reial Decret 50/1993, que els manipuladors d'aliments apliquen els coneixements adquirits.

Encara que la formació dels manipuladors d'aliments ha de ser garantida pels empresaris, aquesta formació no pot quedar exempta de control per part de l'autoritat sanitària, atenent el deure dels poders públics de protegir la salut pública.

Objectiu general

Eleva el nivell de salut individual i col·lectiva de la població mitjançant la modificació d'actituds i conductes en relació amb les pràctiques de l'alimentació i de manera especial dels manipuladors d'aliments.

Objectius específics

– Promoure actuacions de col·laboració entre els diferents agents que intervien en la producció, transformació i consum dirigides a la formació en higiene alimentària.

– Potenciar el paper de les organitzacions de consumidors pel que fa a informació i formació sobre la seguretat alimentària.

– Afavorir el coneixement dels factors de risc que poden derivar-se del consum d'aliments i les mesures preventives aplicables.

– Controlar i supervisar els programes de formació impartits per les pròpies empreses del sector alimentari i per les entitats autoritzades per a la formació de manipuladors d'aliments.

– Verificar els coneixements adquirits a través dels programes de formació, pels manipuladors d'aliments en el desenvolupament de la seua activitat laboral.

– Realitzar programes d'educació en matèria de salut que permeten comunicar eficaçment els principis d'higiene dels aliments a la indústria i als consumidors.

Activitats

– Col·laboració en la implantació per part dels empresaris d'indústries alimentàries dels programes de formació de manipuladors, d'acord amb les especialitats de la seua activitat laboral.

– Col·laboració en campanyes divulgatives a través dels mitjans de comunicació social per a elevar el grau de coneixements en seguretat alimentària.

– Realització de cursos a formadors encarregats del procés de formació en higiene alimentària dirigida a consumidors.

– Realització de cursos de formació en higiene alimentària en col·laboració amb organitzacions de consumidors.

– Elaboració de material formatiu en matèria d'higiene d'aliments que permeta transmetre eficaçment els principis d'higiene dels aliments a la indústria i a la població en general, adaptant-los als nous mitjans educatius de comunicació (Internet, materials interactius, etc.).

– Aportació de material divulgatiu a les organitzacions de consumidors per a portar a terme activitats relacionades amb la seguretat alimentària.

– Aprobació dels programes de formació impartits per les entitats de formació autoritzades.

– Gestió del registre d'empreses o entitats de formació de manipuladors d'aliments.

norma bàsica al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.16 de la Constitución y artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad y que regula las normas generales de higiene de los manipuladores de alimentos, las responsabilidades de las empresas y las modalidades para la verificación de la observancia de dichas normas.

El citado Real Decreto, establece que la formación de los manipuladores de alimentos se llevará a cabo por la propia empresa alimentaria o por una empresa o entidad autorizada por la autoridad sanitaria competente. En el mismo se recoge que la autoridad sanitaria competente, cuando lo considere necesario, podrá desarrollar e impartir los programas de formación en higiene alimentaria.

Así mismo dispone que la autoridad sanitaria competente aprobará y controlará los programas de formación impartidos por las empresas y entidades autorizadas y verificará, en cumplimiento del Real Decreto 50/1993, que los manipuladores de alimentos aplican los conocimientos adquiridos.

Aún cuando la formación de los manipuladores de alimentos debe ser garantizada por los empresarios, dicha formación no puede quedar exenta de control por la autoridad sanitaria atendiendo al deber de los poderes públicos de proteger la salud pública.

Objetivo general

Eleva el nivel de salud individual y colectiva de la población mediante la modificación de actitudes y conductas con relación a las prácticas de la alimentación y de manera especial de los manipuladores de alimentos.

Objetivos específicos

– Promover actuaciones de colaboración entre los distintos agentes que intervien en la producción, transformación y consumo dirigidas a la formación en higiene alimentaria.

– Potenciar el papel de las organizaciones de consumidores en lo referente a información y formación sobre la seguridad alimentaria.

– Favorecer el conocimiento de los factores de riesgo que pueden derivarse del consumo de alimentos y las medidas preventivas aplicables.

– Controlar y supervisar los programas de formación impartidos por las propias empresas del sector alimentario y por las entidades autorizadas para la formación de manipuladores de alimentos.

– Verificar los conocimientos adquiridos a través de los programas de formación, por los manipuladores de alimentos en el desarrollo de su actividad laboral.

– Realizar programas de educación en materia de salud que permitan comunicar eficazmente los principios de higiene de los alimentos a la industria y a los consumidores.

Actividades

– Colaboración en la implantación por los empresarios de industrias alimentarias de los programas de formación de manipuladores, de acuerdo con las especialidades de su actividad laboral.

– Colaboración en campañas divulgativas a través de los medios de comunicación social para elevar el grado de conocimiento en seguridad alimentaria.

– Realización de cursos a formadores encargados del proceso de formación en higiene alimentaria dirigida a consumidores.

– Realización de cursos de formación en higiene alimentaria en colaboración con Organizaciones de Consumidores.

– Elaboración de material formativo en materia de higiene de alimentos que permitan transmitir eficazmente los principios de higiene de los alimentos a la industria y a la población en general, adaptándolos a los nuevos medios educativos de comunicación (Internet, materiales interactivos, etc).

– Aportación de material divulgativo a las organizaciones de consumidores para llevar a cabo Actividades relacionadas con la seguridad alimentaria.

– Aprobación de los programas de formación impartidos por las entidades de formación autorizadas.

– Gestión del Registro de empresas o entidades de formación de manipuladores de alimentos.

- Desenvolupament i impartició de programes de formació a manipuladors d'empreses del sector alimentari.
- Control i vigilància del compliment de les normes d'higiene dels manipuladors d'aliments.
- Seguiment dels convenis de col·laboració amb les associacions o federacions empresarials per a la formació de manipuladors.

Avaluació i indicadors

L'avaluació del Programa de Formació en Higiene Alimentària es portarà a terme anualment, mitjançant els indicadors següents:

1. Control oficial de manipuladors d'aliments:

Aquest indicador expressa la constatació del compliment de les practiques correctes d'higiene en les indústries, la qual cosa suposa la verificació que els manipuladors d'aliments apliquen els coneixements adquirits en els programes de formació.

- % del nombre d'establiments deficientes per practiques incorrectes de manipulació respecte al total d'establiments inspeccionats.

2. Control dels programes de formació de manipuladors:

Expressa l'activitat formadora de l'administració sanitària així com la de les entitats de formació autoritzades.

- nombre de cursos impartits
- % d'acreditacions concedides respecte a les sol·licitades.
- % de qüestionaris d'avaluació superats respecte als realitzats.

3. Entitats de formació: aquest indicador expressa la gestió del registre administratiu de les entitats de formació.

- % d'autoritzacions concedides respecte a les sol·licitades.
- % de denegacions respecte a les sol·licitades.
- % de revalidacions respecte a les autoritzacions.
- % d'anul·lacions respecte a les autoritzacions.

Programa de Control d'Etiquetatge i Publicitat

Àrees d'actuació

Producció primària
Sector de transformació i comercialització d'aliments

Mecanisme d'intervenció

Control oficial
Traçabilitat
Informació/formació del consumidor

Òrgan administratiu competent

Conselleria de Sanitat
Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació
Conselleria d'Indústria i Comerç

Introducció

L'etiquetatge dels productes alimentaris es basa en el principi de l'etiquetatge funcional. El seu objectiu consisteix a garantir que els consumidors reben la informació fonamental respecte a la composició del producte, el seu fabricant i els seus mètodes de conservació i preparació, necessària per a garantir la seguretat dels consumidors i la competència lleial. Constitueix el principal mitjà de comunicació entre els productors i venedors d'aliments, d'una banda, i de l'altra els seus compradors i consumidors.

La norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris la regulen el Reial Decret 1334/1999, de 31 de juliol, i el Reial Decret 238/2000, de 18 de febrer, que el modifica.

Es considera etiquetatge les mencions, indicacions, marques de fàbrica o comercials, dibuixos o signes relacionats amb un producte alimentari que figuren en qualsevol envàs, document, rètol, etiqueta, faixa o collaret que acompanyen o es referisquen al producte alimentari.

- Desarrollo e impartición de programas de formación a manipuladores de empresas del sector alimentario.
- Control y vigilancia del cumplimiento de las normas de higiene de los manipuladores de alimentos.
- Seguimiento de los convenios de colaboración con las Asociaciones/Federaciones Empresariales para la formación de manipuladores.

Evaluación de indicadores

La evaluación del Programa de Formación en Higiene Alimentaria se llevará a cabo anualmente, mediante los siguientes indicadores:

1. Control Oficial de Manipuladores de Alimentos:

Este indicador viene a expresar la constatación del cumplimiento de las practicas correctas de higiene en las industrias, lo que supone la verificación de que los manipuladores de alimentos aplican los conocimientos adquiridos en los programas de formación.

- % del N° de establecimientos deficientes por incorrectas prácticas de manipulación respecto al total de establecimientos inspeccionados.

2. Control de los Programas de formación de manipuladores:

Expresa la actividad formadora de la Administración Sanitaria así como la de las Entidades de Formación autorizadas.

- N° de cursos impartidos
- % de acreditaciones concedidas respecto a las solicitudes.
- % de cuestionarios de evaluación superados respecto a los realizados.

3 - Entidades de formación: este indicador expresa la gestión del registro administrativo de las entidades de formación.

- % de autorizaciones concedidas respecto a las solicitudes.
- % de denegaciones respecto a las solicitudes.
- % de convalidaciones respecto a las autorizaciones.
- % de anulaciones respecto a las autorizaciones.

Programa de Control de Etiquetado y Publicidad

Àreas de actuación

Producció primària
Sector transformació i comercialització de aliments

Mecanismo de intervenció

Control oficial
Traçabilitat
Informació/formació al consumidor

Órgano administrativo competente

Conselleria de Sanidad
Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación
Conselleria de Industria y Comercio

Introducción

El etiquetado de los productos alimenticios se basa en el principio del etiquetado funcional. Su objetivo consiste en garantizar que los consumidores reciben la información fundamental respecto a la composición del producto, su fabricante y sus métodos de conservación y preparación, necesaria para garantizar la seguridad de los consumidores y la competencia leal. Constituye el principal medio de comunicación entre los productores y vendedores de alimentos, por una parte, y por otra sus compradores y consumidores.

La Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios viene regulada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, y el Real Decreto 238/2000, de 18 de febrero, que la modifica.

Se considera etiquetado las menciones, indicaciones, marcas de fàbrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un producto alimenticio que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín que acompañen o se refieran a dicho producto alimenticio.

Els principis generals en què ha de basar-se són:

a) L'etiquetatge i les modalitats de realitzar-lo no han d'incloure error, especialment:

– Sobre les característiques del producte alimentari i, en particular, sobre la seua naturalesa, identitat, qualitats, composició, quantitat, duració, origen o procedència i mode de fabricació o d'obtenció.

– Atribuïnt al producte alimentari efectes i propietats que no tinga.

– Suggestint que el producte alimentari posseeix característiques particulars, quan tots els productes semblants posseeixen aquestes mateixes característiques.

– Atribuïnt a un producte alimentari propietats preventives, terapèutiques o curatives d'una malaltia humana, o esmentant aquestes propietats.

b) Aplicació d'aquestes prohibicions a la presentació dels productes alimentaris i a la publicitat.

Quan el producte alimentari està regulat per disposicions específiques, hauran d'utilitzar-se les designacions de qualitat tipificades.

La Directiva 2000/13/CE, de 20 de març, relativa a etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris, incideix en els principis anteriorment esmentats.

El Reial Decret 930/1992, de 17 de juliol, que aprova la norma d'etiquetatge sobre propietats nutritives dels productes alimentaris, estableix les dues modalitats d'informació en l'etiqueta, així com el seu caràcter facultatiu. Té com a finalitat la protecció de la salut dels consumidors mitjançant la millora de l'alimentació, recolzada en el coneixement dels seus principis bàsics i d'un etiquetatge adequat sobre les propietats nutritives dels aliments que contribuïssa a capacitar al consumidor per a portar a terme l'elecció d'una dieta adequada a les seues necessitats. Així mateix, aquest etiquetatge fomentarà una major incidència en el camp de l'educació alimentària dels consumidors.

Tant el Reial Decret 1712/1991, de 29 de novembre, sobre el Registre General Sanitari d'Aliments, com els específics de productes dietètics (Reial Decret 1809/1991, de 13 de desembre, i Reial Decret 431/1999, de 12 de març), estableixen, a fi d'avaluar-los i de possibilitar-ne un control oficial eficaç, l'obligatorietat de la notificació i presentació del model d'etiquetatge a les autoritats sanitàries competents en el moment de la primera comercialització. Aquests productes han de posseir una naturalesa o composició apropiada per a l'objectiu nutritiu assenyalat, i comercialitzar-se indicant que responen a aquest objectiu.

Així mateix, s'autoritzen i inscriuen les aigües minerals naturals i les de brollador.

Els nous aliments són regulats pel Reglament 258/97/CE. El Reglament 1139/98/CE introdueix l'obligatorietat de la indicació, en l'etiquetatge dels productes alimentaris fabricats a partir d'organismes modificats genèticament (OGM), d'informació addicional.

Respecte als aliments dietètics i aliments nous, els consumidors tenen dret a saber quin benefici real proporcionen, l'existència de riscos possibles, i les possibilitats d'elecció a través de l'etiquetatge, que ha de mostrar els elements objectius que els fan diferents dels aliments convencionals.

Existeix també l'obligatorietat de menció en l'etiquetatge en els aliments irradiats.

Respecte als aliments de producció ecològica, hi ha el denominat «etiquetatge ecològic». A nivell nacional, es va promulgar el Reial Decret 1852/1993, de 22 d'octubre, desenvolupat per l'Ordre de 28 de desembre de 1993, i posteriorment, a nivell autonòmic, es dicten les ordres de 13 de juny i 19 d'octubre de 1994, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, que aproven el Reglament sobre Producció Agrícola Ecològica i la seua indicació en els productes agraris i alimentaris i es crea el Comitè d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana.

Els productes alimentaris que complisquen el sistema de producció agrícola ecològica poden emprar en l'etiquetatge mencions pròpies («ecològic», «biològic», «orgànic», etc.), així com utilitzar una etiqueta o contraetiqueta oficial i numerada, facilitada per

Los principios generales en los que debe basarse son:

a) El etiquetado y las modalidades de realizarlo, no deben incluir a error, especialmente:

– Sobre las características del producto alimenticio y, en particular, sobre su naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, origen o procedencia y modo de fabricación o de obtención.

– Atribuyendo al producto alimenticio efectos y propiedades que no posea.

– Sugiriendo que el producto alimenticio posee características particulares, cuando todos los productos similares posean estas mismas características.

– Atribuyendo a un producto alimenticio propiedades preventivas, terapéuticas o curativas de una enfermedad humana, ni mencionando dichas propiedades.

b) Aplicación de esas prohibiciones a la presentación de los productos alimenticios y a la publicidad.

Cuando el producto alimenticio está regulado por disposiciones específicas, deberán utilizarse las designaciones de calidad tipificadas.

La Directiva 2000/13/CE, de 20 de marzo, relativa a etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, incide en los principios anteriormente mencionados.

El Real Decreto 930/1992, de 17 de julio, por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios, establece las dos modalidades de información en la etiqueta, así como su carácter facultativo. Tiene como finalidad la protección de la salud de los consumidores mediante la mejora de su alimentación, apoyada en el conocimiento de sus principios básicos y de un etiquetado adecuado sobre las propiedades nutritivas de los alimentos que contribuyan a capacitar al consumidor para llevar a cabo la elección de una dieta adecuada a sus necesidades. Asimismo este etiquetado fomentará una mayor incidencia en el campo de la educación alimentaria de los consumidores.

Tanto el Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre sobre Registro General Sanitario de Alimentos, como los específicos de productos dietéticos (Real Decreto 1809/1991, de 13 de diciembre y Real Decreto 431/1999, de 12 de marzo), establecen con el fin de evaluar y posibilitar un eficaz control oficial de los mismos, la obligatoriedad de la notificación y presentación del modelo de etiquetado ante las autoridades sanitarias competentes, en el momento de su primera comercialización. Estos productos deben poseer una naturaleza o composición apropiada para el objetivo nutritivo señalado, y comercializarse indicando que responden a dicho objetivo.

Así mismo se autorizan e inscriben las aguas minerales naturales y las de manantial.

Los nuevos alimentos vienen regulados por el Reglamento 258/97/CE. El Reglamento 1139/98/CE introduce la obligatoriedad de la indicación, en el etiquetado de los productos alimenticios fabricados a partir de organismos modificados genéticamente (OGM), de información adicional.

Respecto a los alimentos dietéticos y alimentos nuevos, los consumidores tienen derecho a saber qué beneficio real proporcionan, existencia de posibles riesgos, y posibilidades de elección a través del etiquetado, precisando los elementos objetivos que les hacen diferentes de los alimentos convencionales.

Existe también la obligatoriedad de menció en el etiquetado en los alimentos irradiados.

Respecto a los alimentos de producción ecológica, existe el denominado «etiquetado ecológico». A nivel nacional se promulgó el RD 1852/1993 de 22 de octubre, desarrollado por la Orden de 28 de diciembre de 1993, y posteriormente a nivel autonómico se dictan las Ordenes de 13 de junio y 19 de octubre de 1994 de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueba el Reglamento sobre Producción Agrícola Ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios y se crea el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana.

Los productos alimentarios que cumplan con el sistema de producción agrícola ecológica pueden emplear en el etiquetado menciones propias de la misma («ecológico», «biológico», «orgánico», etc.), así como utilizar una etiqueta o contraetiqueta oficial y nume-

l'autoritat competent, i un distintiu o logotip oficial de referència del Comitè d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana. Per a això s'ha de constatar el compliment de les exigències establides en la normativa esmentada.

Tant la Directiva 79/112/CEE com el Reial Decret 1334/1999 prohibeix atribuir als aliments propietats preventives, terapèutiques o curatives de malalties, ja que els aliments, per si sols, no tenen aquestes propietats, sense perjudi d'allò que s'ha permès per a les aigües minerals naturals i els productes destinats a una alimentació especial o dietètics.

Així mateix, el Reial Decret 1907/1996, de 2 d'agost, que regula la publicitat i la promoció comercial de productes, activitats o serveis amb pretesa finalitat sanitària, col·labora i ajuda a canalitzar bona part dels productes que incompleixen així com determinades fórmules promocionals poc ajustades a principis ètics.

Després de la inestabilitat originada en el mercat comunitari de la carn de vobí i dels productes a base de carn de vobí per la crisi de l'encefalopatia espongiforme bovina, s'ha fet necessària una major transparència en les condicions de producció i comercialització d'aquests productes, especialment en el que afecta la seua traçabilitat.

Amb els dos reglaments (CE) núm. 1760/2000 del Parlament Europeu i del Consell de 17 de juliol i el Reglament 1825/2000 de la comissió de 25 d'agost, s'estableix un sistema d'identificació i registre dels animals de l'espècie bovina i relatiu a l'etiquetatge de la carn de bestiar vobí i carn picada de vobí i dels productes a base de carn de vobí i carn picada de vobí.

Segons el Reial Decret 1521/1984 i Reial Decret 1437/1992, en els productes de la pesca i aquicultura s'estableixen les distintes categories higièniques sanitàries segons les característiques organolèptiques i, d'acord amb aquestes, la seua destinació.

La necessària tipificació dels productes pesquers ha de dur-se a terme normalitzant el producte d'acord amb criteris de qualitat definits per categories de frescor i calibratge, mode de presentació, origen, denominació comercial i científica, pes net i identificació de l'expedidor. En nom d'una major transparència del mercat i una millor identificació del producte és, així mateix, important que el consumidor final conega el mètode d'obtenció.

El Reial Decret 331/1999, del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació, de 26 de febrer, de normalització i tipificació dels productes de la pesca, frescos, refrigerats o cuits, conté el conjunt d'especificacions que han de complir aquests productes en les diverses fases de la seua comercialització. En l'etiquetatge, és d'aplicació la norma general d'etiquetatge, el Reial Decret 1882/1999, i els esmentats anteriorment. L'etiqueta ha de constar en l'envàs o embalatge en la primera posada a la venda, i ha d'acompanyar el producte en les diferents fases de comercialització. En el cas que durant el circuit comercial es modifiquen o alteren les condicions de frescor, en l'etiqueta, en cada moment, farà constar el tenedor del producte, que serà responsable de la seua classificació, la nova categoria de frescor i data en què aquesta es determine.

Tot això constata la gran importància que té en l'actualitat, tant per als consumidors com per a les transaccions comercials, l'etiquetatge dels productes alimentaris. I l'etiqueta hi és la principal font d'informació. Ha de permetre al consumidor realitzar la seua elecció amb coneixement de causa, permetent-li conèixer la naturalesa real de cada producte i distingir-lo dels productes amb què poguera confondre's.

Objectiu general

Garantir la protecció de la salut i seguretat dels consumidors i evitar el frau, a través d'una informació veraç, útil i comprensible, i una publicitat lleial.

Objectius específics

1. Garantir que totes les etiquetes dels productes alimentaris compleixen, quant a la informació obligatòria, el que exigeix la normativa específica.

rada, facilitada por la autoridad competente y un distintivo o logotipo oficial de referencia del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana. Para ello se tiene que constatar el cumplimiento de las exigencias establecidas en la citada normativa.

Tanto la Directiva 79/112/CEE como el Real Decreto 1334/1999 prohíbe atribuir a los alimentos propiedades preventivas, terapéuticas o curativas de enfermedades, ya que los alimentos, por si solos, no tienen estas propiedades, sin perjuicio de lo permitido para las aguas minerales naturales y los productos destinados a una alimentación especial o dietéticos.

Así mismo el Real Decreto 1907/1996, de 2 de agosto, por el que se regula la publicidad y promoción comercial de productos, Actividades o servicios con pretendida finalidad sanitaria, colabora y ayuda a encauzar buena parte de los productos que incumplen así como determinadas fórmulas promocionales poco ajustadas a principios éticos.

Tras la inestabilidad originada en el mercado comunitario de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno por la crisis de la encefalopatía espongiforme bovina, se ha hecho necesario una mayor transparencia en las condiciones de producción y comercialización de dichos productos, especialmente en lo que atañe a su trazabilidad.

Con los dos Reglamentos (CE) nº 1760/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de julio y el Reglamento 1825/2000 de la comisión de 25 de agosto, se establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina y relativo al etiquetado de la carne de vacuno y carne picada de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno y carne picada de vacuno.

Según el Real Decreto 1521/1984 y Real Decreto 1437/1992, en los productos de la pesca y acuicultura se establecen las distintas categorías higiénico-sanitarias en base a las características organolépticas y de acuerdo con las mismas, su destino.

La necesaria tipificación de los productos pesqueros, ha de llevarse a cabo normalizando el producto de acuerdo con criterios de calidad definidos por categorías de frescura y calibrado, modo de presentación, origen, denominación comercial y científica, peso neto e identificación del expedidor. En aras de una mayor transparencia del mercado y una mejor identificación del producto es, asimismo, importante que el consumidor final conozca el método de obtención.

El Real Decreto 331/1999 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, de 26 de febrero, de normalización y tipificación de los productos de la pesca, frescos, refrigerados o cocidos, contiene el conjunto de especificaciones que han de cumplir dichos productos en las diversas fases de su comercialización. En su etiquetado le es de aplicación la Norma general de Etiquetado, el Real Decreto 1882/1999, y los anteriormente mencionados. La etiqueta ha de constar en el envase o embalaje en su primera puesta a la venta, teniendo que acompañar al producto en las diversas fases de comercialización. En el caso de que durante el circuito comercial se modifiquen o alteren las condiciones de frescura, en la etiqueta, en cada momento, se hará constar, por el tenedor del producto, que será responsable de su clasificación, la nueva categoría de frescura y fecha en que ésta se determine.

Todo lo anteriormente mencionado constata la gran importancia que tiene en la actualidad, tanto para los consumidores como para las transacciones comerciales, el etiquetado de los productos alimenticios. Y en él la etiqueta es la principal fuente de información. Debiendo permitir al consumidor realizar su elección con conocimiento de causa, permitiéndole conocer la naturaleza real de cada producto y distinguirlo de los productos con los que pudiera confundirse.

Objetivo general

Garantizar la protección de la salud y seguridad de los consumidores y evitar el fraude, a través de una información veraz, útil y comprensible, y una publicidad leal.

Objetivos específicos

1. Garantizar que todas las etiquetas de los productos alimenticios cumplen, en cuanto a la información obligatoria, lo que exige su normativa específica.

2. Garantir que als productes dietètics no se'ls atribueixen propietats preventives, terapèutiques o curatives d'una malaltia.

3. Assegurar que als productes alimentaris ordinaris no se'ls atribueixen propietats preventives, terapèutiques o curatives d'una malaltia.

4. Assegurar la utilització correcta de l'etiquetatge nutricional.

5. Assegurar la veracitat de les dades que consten en l'etiqueta.

6. Formar i informar el consumidor sobre l'etiquetatge obligatori, el contingut i el significat.

7. Aconseguir una major transparència en les condicions de producció i comercialització de la carn de vaquí i carn picada de vaquí i dels productes a base de carn de vaquí i carn picada de vaquí, especialment en el que n'afecta la traçabilitat.

8. Augmentar la confiança dels consumidors en la qualitat de la carn de vaquí i carn picada de vaquí i els productes a base de carn de vaquí i carn picada de vaquí.

9. Garantir el compliment de la legislació d'etiquetatge en la producció i comercialització de mitjans de la producció.

10. Garantir l'ús adequat dels etiquetats facultatius dels productes agroalimentaris singulars.

11. Assegurar la normalització i tipificació total i correcta dels productes de la pesca frescos, refrigerats i cuits.

Activitats

En el pla d'acció anual s'establiran els sectors d'actuació així com la distribució de les activitats entre les conselleries competents. Aquest document s'actualitzarà anualment a fi d'introduir-hi les modificacions oportunes.

1. Vigilància i control en la indústria de l'etiquetatge dels productes alimentaris elaborats a la Comunitat Valenciana.

2. Vigilància i control de l'etiquetatge dels productes alimentaris posats a disposició del consumidor en establiments detallistes.

3. Control de l'etiquetatge de productes dietètics tant en la seua avaluació com en els punts de venda.

4. Control de l'etiquetatge de les aigües envasades tant en la seua avaluació com en els punts de venda.

5. Vigilància i control en punts de venda de l'etiquetatge nutricional dels productes alimentaris

6. Elaboració i difusió de fullets informatius i xarrades relatives a l'etiquetatge nutricional.

7. Exigència del compliment de la indicació obligatòria en l'etiquetatge en els productes alimentaris fabricats a partir d'organismes genèticament modificats (OGM).

8. Control, vigilància i seguiment de l'etiquetatge de la carn de vaquí i carn picada de vaquí, generat en totes les fases de producció i venda: escorxadors, sales d'especejament, indústria càrnia i carnisseries.

9. Control de la traçabilitat que garantisca una relació entre la identificació de la carn de vaquí i la veracitat de la informació de les etiquetes.

10. Elaboració o difusió de fullets informatius i xarrades relatives a l'etiquetatge de la carn i carn picada de vaquí i dels productes amb aquesta base.

11. Control de la veracitat de les dades quant a composició.

12. Control de contingut efectiu.

13. Control de l'etiquetatge ecològic.

14. Control de l'aplicació de les distintes normes de qualitat en els productes hortofructícoles.

15. Vigilància i control de la tipificació en productes pesquers.

16. Control de l'etiquetatge de productes envasats pels titulars del comerç detallista.

Avaluació i indicadors

Indicadors utilitzats

2. Garantizar que a los productos dietéticos no se les atribuyen propiedades preventivas, terapéuticas o curativas de una enfermedad.

3. Asegurar que a los productos alimenticios ordinarios no se les atribuyen propiedades preventivas, terapéuticas o curativas de una enfermedad.

4. Asegurar la correcta utilización del etiquetado nutricional.

5. Asegurar la veracidad de los datos que constan en la etiqueta.

6. Formar e informar al consumidor sobre cuando el etiquetado es obligatorio, su contenido y significado.

7. Conseguir una mayor transparencia en las condiciones de producción y comercialización de la carne de vacuno y carne picada de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno y carne picada de vacuno, especialmente en lo que atañe a la trazabilidad de los mismos.

8. Aumentar la confianza de los consumidores en la calidad de la carne de vacuno y carne picada de vacuno y los productos a base de carne de vacuno y carne picada de vacuno.

9. Garantizar el cumplimiento de la legislación de etiquetado en la producción y comercialización de medios de la producción.

10. Garantizar el uso adecuado de los etiquetados facultativos de los productos agroalimentarios singulares.

11. Asegurar la total y correcta normalización y tipificación de los productos de la pesca frescos, refrigerados y cocidos.

Actividades

En el Plan de acción anual se establecerá los sectores de actuación así como la distribución de las Actividades entre las Consellerias competentes. Este documento se actualizará anualment a objeto de introducir las modificaciones oportunas.

1. Vigilancia y control en la industria del etiquetado de los productos alimenticios elaborados en la Comunidad Valenciana.

2. Vigilancia y control del etiquetado de los productos alimenticios puestos a disposición del consumidor en establecimientos minoristas.

3. Control del etiquetado de productos dietéticos tanto en su evaluación como en los puntos de venta.

4. Control del etiquetado de las aguas envasadas tanto en su evaluación como en los puntos de venta.

5. Vigilancia y control en puntos de venta, del etiquetado nutricional de los productos alimenticios

6. Elaboración y/o difusión de folletos informativos y charlas relativas al etiquetado nutricional.

7. Exigencia del cumplimiento de la indicación obligatoria en el etiquetado en aquellos productos alimenticios fabricados a partir de Organismos Genéticamente Modificados (OGM).

8. Control, vigilancia y seguimiento del etiquetado de la carne de vacuno y carne picada de vacuno, generado en todas las fases de producción y venta: mataderos, salas de despiece, industria cárnica y carnicerías.

9. Control de la trazabilidad que garantice una relación entre la identificación de la carne de vacuno y la veracidad de la información de las etiquetas.

10. Elaboración y/o difusión de folletos informativos y charlas relativas al etiquetado de la carne y carne picada de vacuno y de los productos a base de la misma.

11. Control de la veracidad de los datos en cuanto a composición.

12. Control de contenido efectivo.

13. Control del etiquetado ecológico.

14. Control de la aplicación de las distintas normas de calidad en los productos hortofructícoles.

15. Vigilancia y control de la tipificación en productos pesqueros.

16. Control del etiquetado de productos envasados por los titulares del comercio minorista.

Evaluación de indicadores

Indicadores Utilizados

a) Norma general d'etiquetatge

Indicador

% productes incorrectament etiquetats (global)

% productes incorrectament etiquetats (per sectors de productes*)

% actes enviades a sancions

(*) Sectors alimentaris: carns, peix, lactis, etc.

Expressió

(nombre de productes incorrectes / nombre de productes inspeccionats) X 100

(nombre de productes incorrectes d'aquest sector / nombre de productes inspeccionats del sector) X 100

(nombre d'actes enviades sancions / nombre d'actes esteses) X 100

b) Etiquetatge d'aigües envasades

Indicador

% aigües comercialitzades amb més d'una marca

% aigües amb mencions incorrectes

% aigües amb deficiències en l'etiquetatge obligatori

% actes enviades a sancions

Expressió

(nombre d'aigües amb diverses marques / nombre d'aigües inspeccionades) X 100

(nombre d'aigües amb mencions incorrectes / nombre d'etiquetes inspeccionades) X 100

(nombre d'aigües amb deficiències en l'etiquetatge obligatori / nombre d'aigües inspeccionades) X 100

(nombre d'actes enviades sancions / nombre d'actes esteses) X 100

* * * * *

a) Norma General de etiquetado.

Indicador

% Productos Incorrectamente etiquetados (global)

% Productos Incorrectamente etiquetados (por sectores de productos *)

% Actas remitidas a sanciones

(*) Sectores alimentarios: Carnes, Pescado, Lácteos, etc.

Expresión

(Nº productos incorrectos / Nº productos inspeccionados) X 100

(Nº prod. Incorrectos de ese sector/ Nº productos inspeccionados del sector) X 100

(Nº Actas remitidas sanciones / Nº Actas levantadas) X 100

b) Etiquetado Aguas envasadas.

Indicador

% Aguas comercializadas con más de una marca

% Aguas con menciones incorrectas

% Aguas con deficiencias etiquetado obligatorio

% Actas remitidas a sanciones

Expresión

(Nº Aguas con varias marcas/ Nº Aguas Inspeccionadas) X 100

(Nº Aguas con menciones incorrectas / Nº Etiquetas inspeccionados) X 100

(Nº Aguas con def. etiquetado obligatorio / Nº Aguas Inspeccionadas) X 100

(Nº Actas remitidas sanciones / Nº Actas levantadas) X 100

c) Etiquetatge obligatori de carn de vaquí i carn picada de vaquí:

Indicadors de compliment

% escorxadors amb sacrifici de bovins que compleixen l'etiquetatge i registre d'identificació de carn de vaquí obligatori

% sales d'espejament de carn de vaquí que compleixen l'etiquetatge i registre d'identificació de carn de vaquí obligatori

% indústria càrnia que elabora carn picada de vaquí que compleixen l'etiquetatge i registre d'identificació de carn de vaquí obligatori

% carnisseries que compleixen l'etiquetatge i registre d'identificació de carn de vaquí obligatori

Indicadors d'activitat inspectora

nombre d'actes d'inspecció d'etiquetatge de carn de vaquí esteses

nombre d'actes d'inspecció d'etiquetatge de carn de vaquí amb deficiències

nombre d'actes d'inspecció d'etiquetatge de carn de vaquí enviades a sancions

nombre d'actuacions de retirada, per al reetiquetatge correcte, de carn de vaquí amb etiquetatge no conforme

*VI. Gestió del pla*El Pla de Seguretat Alimentària està concebut com un conjunt d'estratègies, recursos i activitats dotats d'un *caràcter global i inte-*

c) Etiquetado obligatorio de carne de vacuno y carne picada de vacuno:

Indicadores de cumplimiento

% Mataderos con sacrificio de bovinos que cumplen con el etiquetado y registro de identificación de carne de vacuno obligatorio

% Salas despiece de carne de vacuno que cumplen con el etiquetado y registro de identificación de carne de vacuno obligatorio

% Industria cárnica que elabora carne picada de vacuno que cumplen con el etiquetado y registro de identificación de carne de vacuno obligatorio

% Carnicerías que cumplen con el etiquetado y registro de identificación de carne de vacuno obligatorio

Indicadores de actividad inspectora

nº actas de inspección de etiquetado de carne de vacuno levantadas

nº actas de inspección de etiquetado de carne de vacuno con deficiencias

nº de actas de inspección de etiquetado de carne de vacuno remitidas a sanciones

nº de actuaciones de retirada para su reetiquetado correcto, de carne de vacuno con etiquetado no conforme

*VI. Gestión del plan*El Plan de Seguridad Alimentaria está concebido como un conjunto de estrategias, recursos y Actividades dotadas de un *carácter*

grat, la gestió del qual s'assigna a diferents departaments de l'Administració, i que requereix una coordinació per tal de garantir-ne l'eficàcia de l'aplicació.

Per a això, el Decret 101/2000, de 27 de juny, crea la comissió de seguretat alimentària com a òrgan superior que, a més de l'aprovació del pla, exerceix l'alta direcció i coordinació de l'execució, així com vetlla pel seu compliment exacte, al mateix temps que proposa, si és procedent, l'adopció de les mesures reglamentàries necessàries per a garantir-ne el desenvolupament i l'aplicació.

És de composició tripartida: administració, consumidors i empresaris del sector agroalimentari en formen part, a més dels consellers de Sanitat i d'Agricultura, Pesca i Alimentació, els secretaris generals de les Conselleries de Medi Ambient i d'Indústria i Comerç, així com un representant dels consumidors, designat per les associacions de consumidors i usuaris amb major implantació en l'àmbit de la Comunitat Valenciana, un representant dels empresaris del sector agroalimentari, designat pel president de la comissió, i un representant dels productors agrícoles o ramaders, designat pel president de la comissió entre les organitzacions de major implantació en l'àmbit de la Comunitat Valenciana.

Són òrgans interns de la Comissió de Seguretat Alimentària el president, el vicepresident i el secretari.

La condició de president i vicepresident correspon als consellers de Sanitat i d'Agricultura, Pesca i Alimentació, els quals s'alternaran anualment en l'exercici dels càrrecs.

La secretaria correspon al director general per a la Salut Pública, segons que disposa el Decret 101/2000, de 27 de juny, a qui correspon el seguiment continuat del desenvolupament i l'execució del Pla de Seguretat Alimentària, i es reunirà per a això, almenys, una vegada al semestre amb els organismes que tenen assignada la gestió directa de cada un dels programes d'actuació que comprén el pla.

El règim de funcionament de la comissió es regula, a falta de previsió específica, pel que disposa el capítol II del títol II de la Llei 30/1992, de Règim Jurídic de les Administracions Públiques i del Procediment Administratiu Comú.

El comitè tècnic, creat pel Decret 101/2000, de 27 de juny, té com a funció primordial l'elaboració dels plans d'acció anual.

Organismes de suport de les actuacions

La participació dels diferents òrgans administratius integrats en les conselleries de Sanitat, d'Agricultura, Pesca i Alimentació, de Medi Ambient i d'Indústria i Comerç, que suporten les actuacions que es faran per a desplegar el Pla de Seguretat Alimentària, té el fonament en les competències i funcions que, amb incidència directa en la seguretat alimentària, els atribueixen com a pròpies els reglaments orgànics d'organització i funcionament de cada una.

1. Integrada en la Conselleria de Sanitat, correspon a la Direcció General per a la Salut Pública, segons el Decret 87/1999, de 30 de juliol, exercir les funcions de:

– Control i vigilància sanitària de la producció, emmagatzematge, transport, manipulació i venda d'aliments, begudes i productes relacionats directament o indirectament amb l'alimentació.

– Autorització sanitària i gestió del Registre General Sanitari d'Aliments, sense perjudi de les competències d'altres organismes.

– Gestió, control i coordinació de la xarxa de laboratoris de salut pública, així com de l'estudi i propostes de metodologia analítica en matèria de salut pública.

2. Integrades en la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació es troben la Direcció General d'Innovació Agrària i Ramadera, la Direcció General de Pesca i Comercialització Agrària i l'Institut de Qualitat Agroalimentària.

A la primera li correspon, segons el Decret 89/1999, de 30 de juliol, que aprova el Reglament Orgànic i Funcional de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, la proposta, el desenvolupament i l'execució de la política de la conselleria en matèria d'investigació, experimentació, capacitació, transferència de tecnologia,

global e integrado, cuya gestión se asigna a distintos Departamentos de la Administración, y que precisa de una coordinación en aras a garantizar la eficacia de su aplicación.

Para ello el Decreto 101/2000, de 27 de junio, crea la comisión de seguridad alimentaria como órgano superior que, además de la aprobación del Plan, ejerce la alta Dirección y coordinación de su ejecución, así como velar por su exacto cumplimiento, al tiempo que propone, en su caso, la adopción de las medidas reglamentarias precisas para garantizar su desarrollo y aplicación.

De composición tripartita, administración, consumidores y empresarios del sector agroalimentario, forman parte de la Comisión, además de los Consellers de Sanidad y de Agricultura, Pesca y Alimentación, los Secretarios Generales de las Consellerias de Medio Ambiente y de Industria y Comercio, así como un representante de los consumidores, designado por las asociaciones de consumidores y usuarios con mayor implantación en el ámbito de la Comunidad Valenciana, un representante de los empresarios del sector agroalimentario designado por el Presidente de la Comisión y un representante de los productores agrícolas o ganaderos, designado por el presidente de la Comisión entre las organizaciones de mayor implantación en el ámbito de la Comunidad Valenciana.

Son órganos internos de la Comisión de Seguridad Alimentaria, el Presidente, el vicepresidente y el secretario.

La condición de Presidente y Vicepresidente corresponde a los Consellers de Sanidad y de Agricultura, Pesca y Alimentación, quienes se alternaran anualmente en el ejercicio de tales cargos.

La secretaria corresponde al director general para la Salud Pública, de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 101/2000, de 27 de junio, a quien corresponde el seguimiento continuado del desarrollo y ejecución del Plan de Seguridad Alimentaria, reuniéndose a tal efecto, al menos, una vez al semestre, con los organismos que tienen asignada la gestión directa de cada uno de los programas de actuación que comprende el plan.

El régimen de funcionamiento de la Comisión se regula, a falta de previsión específica, por lo dispuesto en el capítulo II del Título II de la Ley 30/1992, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

El Comité técnico, creado por el Decreto 101/2000, de 27 de junio, tiene como función primordial la elaboración de los Planes de acción anual.

Organismos soporte de las actuaciones

La participación de los diferentes órganos administrativos integrados en las Consellerias de Sanidad, Agricultura, Pesca y Alimentación, Medio Ambiente e Industria y Comercio, que soportan las actuaciones a desarrollar en ejecución del Plan de Seguridad Alimentaria, tiene su fundamento en las competencias y funciones que, con incidencia directa en la seguridad alimentaria, les atribuyen como propias, los Reglamentos Orgánicos de organización y funcionamiento de cada una de aquéllas.

1. Integrada en la Conselleria de Sanidad, corresponde a la Dirección General para la Salud Pública, de conformidad con el Decreto 87/1999, de 30 de julio, ejercer las funciones de:

– Control y vigilancia sanitaria de la producción, almacenamiento, transporte, manipulación y venta de alimentos, bebidas y productos relacionados directa o indirectamente con la alimentación.

– Autorización sanitaria y gestión del Registro General Sanitario de Alimentos, sin perjuicio de las competencias de otros organismos.

– Gestión, control y coordinación de la red de laboratorios de salud pública, así como del estudio y propuestas de metodología analítica en materia de salud pública.

2. Integradas en la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación se encuentran la Dirección General de Innovación Agraria y Ganadera, la Dirección General de Pesca y Comercialización Agraria y el Instituto de Calidad Agroalimentaria.

A la primera le corresponde, de conformidad con el Decreto 89/1999, de 30 de julio que aprueba el Reglamento Orgánico y Funcional de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación; la propuesta, el desarrollo y la ejecución de la política de la Conselleria en materia de investigación, experimentación, capacitación,

defensa fitosanitària, certificat vegetal i anàlisi dels productes agroalimentaris, l'ordenació, desenvolupament i millora de les produccions i mercats ramaders i la sanitat animal i, en concret, les funcions de:

– Coordinar i dirigir les activitats relacionades amb la protecció i defensa contra agents fitopatògens, així com el control del material vegetal de reproducció.

– Coordinar i dirigir les funcions relatives a la producció i sanitat animal.

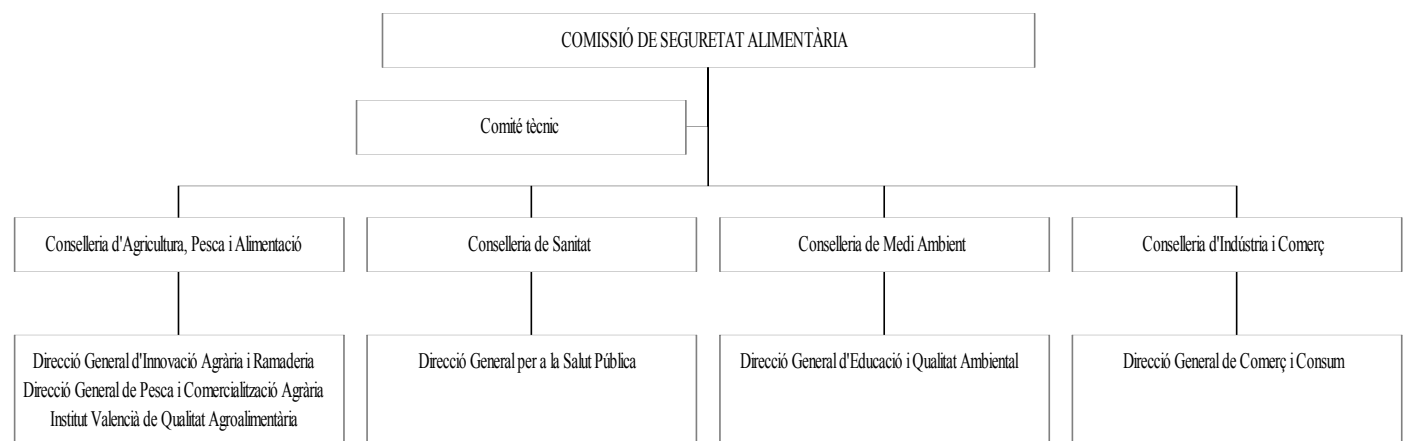
A la Direcció General de Pesca i Comercialització Agrària, li correspon la proposta, el desenvolupament i l'execució de la política de la conselleria en matèria de pesca marítima, relacions amb les confraries de pescadors, i la formació i capacitació professional marítima pesquera, indústria i cooperativisme.

A l'Institut Valencià de Qualitat Agroalimentària li correspon coordinar i dirigir les funcions de promoció i control de la qualitat.

3. Dins de la Conselleria d'Indústria i Comerç, correspon a Direcció General de Comerç i Consum, segons el Decret 88/1999, de 30 de juliol, que aprova el Reglament Orgànic i Funcional de la conselleria esmentada, el desenvolupament i l'execució de la política de la conselleria en matèria de defensa dels consumidors i usuaris i, concretament, l'elaboració de normes, directrius i programes dirigits a protegir els drets dels consumidors i usuaris, la coordinació de les activitats públiques de suport i d'informació al consumidor, així com el suport i promoció de les associacions de consumidors i usuaris.

4. Integrada en la Conselleria de Medi Ambient, és a la Direcció General d'Educació i Qualitat Ambiental, a qui correspon, segons el Decret 90/1999, de 30 de juliol, que n'aprova el Reglament Orgànic i Funcional, l'elaboració i proposta de plans i programes ambientals, i el control sobre el tractament dels residus sòlids, la contaminació atmosfèrica i la qualitat de les aigües.

L'estructura administrativa exposada queda, doncs, conformada, com es reflecteix en el gràfic següent:



Assignació de la gestió

Els departaments a què s'assigna la gestió de les diferents àrees i programes es reflecteixen en la taula següent:

transferència de tecnologia, defensa fitosanitari, certificació vegetal y anàlisi de los productos agroalimentarios, la ordenación, desarrollo y mejora de las producciones y mercados ganaderos y la sanidad animal, y, en concreto las funciones de:

– Coordinar y dirigir las Actividades relacionadas con la protección y defensa contra agentes fitopatógenos, así como el control del material vegetal de reproducción.

– Coordinar y dirigir las funciones relativas a la producción y sanidad animal.

A la Dirección General de Pesca y Comercialización Agraria, le corresponde la propuesta, el desarrollo y ejecución de la política de la Conselleria en materia de pesca marítima, relaciones con las cofradías de pescadores y la formación y capacitación profesional marítimo pesquera, industria y cooperativismo.

Al Instituto Valenciano de Calidad Agroalimentaria le corresponde coordinar y dirigir las funciones de promoción y control de la calidad.

3. Dentro de la Conselleria de Industria y Comercio, corresponde a Dirección General de Comercio y Consumo, conforme al Decreto 88/1999, de 30 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico y Funcional de dicha Conselleria, el desarrollo y ejecución de la política de la Conselleria en materia de defensa de los consumidores y usuarios, y, concretamente, la elaboración de normas, directrices y programas dirigidos a proteger los derechos de los consumidores y usuarios, la coordinación de las Actividades públicas de apoyo e información al consumidor, así como el apoyo y promoción de las asociaciones de consumidores y usuarios.

4. Integrada en la Conselleria de Medio Ambiente, es a la Dirección General de Educación y Calidad Ambiental, a quien corresponde, según el Decreto 90/1999, de 30 de julio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico y Funcional, La elaboración y propuesta de planes y programas ambientales, y el control sobre el tratamiento de los residuos sólidos, la contaminación atmosférica y la calidad de las aguas.

La estructura administrativa expuesta queda, pues, conformada, como se refleja en el presente gráfico:

Asignación de la gestión

Los Departamentos a los que se asigna la gestión de las distintas áreas y programas se recoge en la siguiente Tabla.

<i>Programa</i>	<i>Àrea d'actuació</i>	<i>Organisme gestor</i>
Vigilància de la qualitat de les aigües potables de consum públic	Aigües de consum públic	Direcció General d'Educació i Qualitat Ambiental
Vigilància sanitària en la producció ramadera	Producció primària	Direcció General d'Innovació Agrària i Ramaderia
Control dels productes de la pesca	Producció primària	Direcció General de Pesca i Comercialització Agrària
Inspecció de la qualitat de productes agroalimentaris i mitjans de la producció agrària	Sector de transformació i comercialització d'aliments	Institut Valencià de Qualitat Agroalimentària
Supervisió del control de la qualitat agroalimentària	Sector de transformació i comercialització d'aliments	Institut Valencià de Qualitat Agroalimentària
Vigilància sanitària d'aliments		
Investigació i control sanitari d'aliments en indústries de transformació	Sector de transformació i comercialització d'aliments	Direcció General per a la Salut Pública
Investigació i control sanitari d'aliments en punts de venda	Sector de transformació i comercialització d'aliments	Direcció General per a la Salut Pública
Investigació i control sanitari de contaminants en productes alimentaris	Sector de transformació i comercialització d'aliments	Direcció General per a la Salut Pública
Vigilància de residus de plaguicides en origen	Producció primària	Direcció General d'Innovació Agrària i Ramaderia
Vigilància de residus de plaguicides sobre productes vegetals en el mercat	Sector de transformació i comercialització d'aliments	Direcció General per a la Salut Pública
Vigilància de residus en productes d'origen animal	Sector de transformació i comercialització d'aliments	Direcció General per a la Salut Pública
Vigilància sistemàtica en indústries i establiments alimentaris	Sector de transformació i comercialització d'aliments	Direcció General per a la Salut Pública
Ordenació alimentària	Sector de transformació i comercialització d'aliments	
Control d'escorxadors	Aigües de consum públic	Direcció General per a la Salut Pública
Supervisió del control oficial d'aliments	Sector de transformació i comercialització d'aliments	Direcció General per a la Salut Pública
Autocontrol i foment de la seguretat alimentària	Sector de transformació i comercialització d'aliments	Direcció General per a la Salut Pública Institut Valencià de Qualitat Agroalimentària
Laboratoris de salut pública	Producció primària	
	Sector de transformació i comercialització d'aliments	Direcció General per a la Salut Pública
	Aigües de consum públic	Direcció General per a la Salut Pública
Formació en higiene alimentària	Sector de transformació i comercialització d'aliments	Direcció General per a la Salut Pública
Control d'etiquetatge i publicitat	Producció primària	Direcció General per a la Salut Pública
	Sector de transformació i comercialització d'aliments	Direcció General per a la Salut Pública Direcció General de Pesca i Comercialització Agrària Direcció General de Comerç i Consum Institut Valencià de Qualitat Agroalimentària

* * * * *

<i>Programa</i>	<i>Àrea de actuación</i>	<i>Organismo gestor</i>
Vigilancia de la Calidad de las Aguas Potables de Consumo Público	Aguas de consumo público	Dirección General de Educación y Calidad Ambiental
Vigilancia sanitaria en producción ganadera	Producción primaria	Dirección General de Innovación Agraria y Ganadería
Control de los Productos de la Pesca	Producción primaria	Dirección General de Pesca y Comercialización Agraria
Inspección de Calidad de Productos Agroalimentarios y Medios de la Producción Agraria	Sector de transformación y comercialización de alimentos	Instituto Valenciano de Calidad Agroalimentaria
Supervisión del Control de la Calidad Agroalimentaria	Sector de transformación y comercialización de alimentos	Instituto Valenciano de Calidad Agroalimentaria
Vigilancia sanitaria de alimentos		
Investigación y Control Sanitario de Alimentos en Industrias de Transformación	Sector de transformación y comercialización de alimentos	Dirección General para la Salud Pública
Investigación y Control Sanitario de Alimentos en puntos de venta	Sector de transformación y comercialización de alimentos	Dirección General para la Salud Pública
Investigación y Control Sanitario de Contaminantes en Productos Alimenticios	Sector de transformación y comercialización de alimentos	Dirección General para la Salud Pública
Vigilancia de Residuos de Plaguicidas en Origen	Producción primaria	Dirección General de Innovación Agraria y Ganadería
Vigilancia de Residuos de Plaguicidas sobre Productos Vegetales en el Mercado	Sector de transformación y comercialización de alimentos	Dirección General para la Salud Pública
Vigilancia de Residuos en Productos de Origen Animal	Sector de transformación y comercialización de alimentos	Dirección General para la Salud Pública
Vigilancia Sistemática en Industrias y Establecimientos Alimentarios	Sector de transformación y comercialización de alimentos	Dirección General para la Salud Pública
Ordenación Alimentaria	Sector de transformación y comercialización de alimentos	
Control de Mataderos	Aguas de consumo público	Dirección General para la Salud Pública
Supervisión del Control Oficial de Alimentos	Sector de transformación y comercialización de alimentos	Dirección General para la Salud Pública
Autocontrol y Fomento de la Seguridad Alimentaria	Sector de transformación y comercialización de alimentos	Dirección General para la Salud Pública Instituto Valenciano de Calidad Agroalimentaria
Laboratorios de Salud Pública	Producción primaria	
Aguas de consumo público	Dirección General para la Salud Pública	Sector de transformación y comercialización de alimentos
Formación en Higiene Alimentaria	Sector de transformación y comercialización de alimentos	Dirección General para la Salud Pública
Control de Etiquetado y Publicidad	Producción primaria	Dirección General para la Salud Pública
	Sector de transformación y comercialización de alimentos	Dirección General para la Salud Pública Dirección General de Pesca y Comercialización Agraria Dirección General de Comercio y Consumo Instituto Valenciano de Calidad Agroalimentaria

Recursos

El desenvolupament dels diferents programes està garantit pel conjunt de recursos humans posats al servei del pla. El repartiment d'aquests recursos per departaments és el següent:

Recursos

El desarrollo de los distintos programas viene garantizado por el conjunto de recursos humanos puestos al servicio del Plan, y cuya concreción por Departamentos es la siguiente:

CONSELLERIA DE SANITAT

DIRECCIÓ GENERAL PER A LA SALUT PÚBLICA. TOTAL DE RECURSOS: 692

SERVEIS CENTRALS: 30				ÀREES DE SALUT: 549				LABORATORIS: 113
SERVEIS CENTRALS								
TS			ALTRES				TOTAL	
21			9				30	
ÀREES DE SALUT								
SERVEIS D'INSPECCIÓ				CENTRES DE SALUT PÚBLICA				TOTAL
	IVE	VA	FT	CV	TS	TM	Altres	549
Totals	56	187	238	20	24	13	11	
Àrees de salut	IVE	VA	FT	CV	TS	TM	Altres	TOTAL
1	2	8	13	1	1	1		26
2	7	22	26	2	2	2		61
3	2	8	15	1	1	1		28
4	2	6	9	1	1	1		20
5	6	12	21	1	1	1		42
València	1	5			5	2		13
6	1	5	7	1	1	1		16
7	3	4	10	1	1		1	20
8	3	10	10	1	1		1	26
9	3	5	8	1	1		2	20
10	7	13	19	1				40
11	1	8	15	1	1	2		28
12		8	14	1	1		1	25
13	3	10	21	1	1		2	38
14	2	6	9	1	1	1		20
15	2	8	6	1	1	1		19
16 i 18	3	17	7	1	1		1	30
17	3	8	12	1	1		1	26
19	2	7	3	1	1		1	15
20	3	13	13	1	1		1	32

CV: coordinador veterinari, IVE: inspector veterinari d'escorxador, VA: veterinari d'àrea, FT: farmacèutic titular, TS: tècnic superior d'higiene d'aliments, TM: titulat mitjà.

XARXA DE LABORATORIS DE SALUT PÚBLICA				
LABORATORI	TS	TM/TEL	Altres	TOTAL
València	17	11	13	41
Alacant	9	6	5	20
Castelló	7	5	8	20
Utiel	2	2	2	6
Dénia	2	2	2	6
Alcoi	2	2	2	6
Orihuela	2	2	3	7
Benicarló	2	2	3	7
TOTAL	43	32	38	113

TS: titulats superiors, TM/TEL: titulats mitjans i tècnics especialistes de laboratori

CONSELLERIA D'AGRICULTURA, PESCA I ALIMENTACIÓ

ÀREA DE PROTECCIÓ DE CULTIUS

TS	TM
2	1

ÀREA DE PESCA MARÍTIMA

Serveis centrals		Serveis territorials	
TS	Inspectors	TS	Inspectors
1	2	6	3

ÀREA DE RAMADERIA

Serveis centrals		Unitat d'Anàlisi de la Sanitat Animal	
TS	Altres	TS	Altres
5	6	7	12

Serveis Territorials	OCAPAs

	Veterinaris	Altres	Veterinaris
València	5	6	20
Castelló	4	4	17
Alacant	4	4	12

LABORATORI AGROALIMENTARI

TS	TM	Altres
8	11	17

INSTITUT VALÈNCIÀ DE QUALITAT AGROALIMENTÀRIA

Serveis centrals			Serveis territorials		
TS	TM	A	TS	TM-Inspector	A
2	1	1	-	13	3

CONSELLERIA DE MEDI AMBIENT

	Caps de servei	Caps de secció	Tècnics superiors	Tècnics de grau mitjà	Tècnics de qualitat ambiental
CASTELLÓ	-	1	1	1	3
VALÈNCIA	-	1	-	3	4
ALACANT	-	1	1	2	6
SERVEIS CENTRALS	1	1	1	-	-
TOTAL	1	4	3	6	13

CONSELLERIA D'INDÚSTRIA I COMERÇ

ÀREA DE CONSUM

Serveis centrals			
TS	TM	Administratius	Auxiliars administratius
2	1	1	2

Serveis Territorials						
	TS	TM	ADM	Inspectors	Auxiliars administratius	Altres
Alacant	1		1	10	1	
Castelló	1	1	1	5		1
València	1	4	1	9	2	1

Oficines Municipals d'Informació al Consumidor (OMIC):

OMIC	
Oficines	73
Persones	141

CONSELLERIA DE SANIDAD

DIRECCIÓN GENERAL PARA LA SALUD PÚBLICA. TOTAL RECURSOS: 692

SERVICIOS CENTRALES: 30	ÁREAS DE SALUD: 549	LABORATORIOS: 113
--------------------------------	----------------------------	--------------------------

SERVICIOS CENTRALES								
TS		OTROS				TOTAL		
21		9				30		
ÁREAS DE SALUD								
SERVICIOS DE INSPECCIÓN				CENTROS DE SALUD PÚBLICA				TOTAL
	IVM	VA	FT	CV	TS	TM	Otros	
Totales	56	187	238	20	24	13	11	549
Áreas de salud	IVM	VA	FT	CV	TS	TM	Otros	TOTAL
1	2	8	13	1	1	1		26
2	7	22	26	2	2	2		61
3	2	8	15	1	1	1		28
4	2	6	9	1	1	1		20
5	6	12	21	1	1	1		42
Valencia	1	5			5	2		13
6	1	5	7	1	1	1		16
7	3	4	10	1	1		1	20
8	3	10	10	1	1		1	26

Áreas de salud	IVM	VA	FT	CV	TS	TM	Otros	TOTAL
9	3	5	8	1	1		2	20
10	7	13	19	1				40
11	1	8	15	1	1	2		28
12		8	14	1	1		1	25
13	3	10	21	1	1		2	38
14	2	6	9	1	1	1		20
15	2	8	6	1	1	1		19
16, 18	3	17	7	1	1		1	30
17	3	8	12	1	1		1	26
19	2	7	3	1	1		1	15
20	3	13	13	1	1		1	32

CV: coordinador Veterinario; IVM: inspector veterinario de matadero; VA: veterinario de área; FT: farmacéutico titular; TS: técnico superior de Higiene de Alimentos; TM: titulado medio

RED DE LABORATORIOS DE SALUD PÚBLICA				
LABORATORIO	TS	TM/TEL	Otros	TOTAL
Valencia	17	11	13	41
Alicante	9	6	5	20
Castellón	7	5	8	20
Utiel	2	2	2	6
Denia	2	2	2	6
Alcoy	2	2	2	6
Orihuela	2	2	3	7
Benicarló	2	2	3	7
TOTAL	43	32	38	113

TS: titulados superiores; TM/TEL: titulados medios/técnicos especialistas de laboratorio

CONSELLERIA DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

ÁREA DE PROTECCIÓN DE CULTIVOS

TS	TM
2	1

ÁREA DE PESCA MARÍTIMA

Servicios Centrales		Servicios Territoriales	
TS	Inspectores	TS	Inspectores
1	2	6	3

ÁREA DE GANADERÍA

Servicios Centrales		Unidad de Análisis Sanidad Animal	
TS	Otros	TS	Otros
5	6	7	12

Servicios Territoriales			OCAPAs
	Veterinarios	Otros	Veterinarios
Valencia	5	6	20
Castellón	4	4	17
Alicante	4	4	12

LABORATORIO AGROALIMENTARIO

TS	TM	OTROS
8	11	17

INSTITUTO VALENCIANO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA

Servicios Centrales			Servicios Territoriales		
TS	TM	A	TS	TM-Inspector	A
2	1	1	-	13	3

CONSELLERIA DE MEDIO AMBIENTE

	JEFE SERVICIO	JEFE SECCIÓN	TÉCNICOS SUPERIORES	TÉCNICOS DE GRADO MEDIO	TÉCNICOS CALIDAD AMBIENTAL
CASTELLÓN	--	1	1	1	3
VALENCIA	--	1	--	3	4
ALICANTE	--	1	1	2	6
SER. CENTRALES	1	1	1	--	--
TOTAL	1	4	3	6	13

CONSELLERIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

ÁREA DE CONSUMO

Servicios Centrales			
TS	TM	Adm.	Aux. Adm.
2	1	1	2

Servicios Territoriales						
	TS	TM	ADM	Inspectores	Aux. Adm.	Otros
Alicante	1		1	10	1	
Castellón	1	1	1	5		1
Valencia	1	4	1	9	2	1

Oficinas Municipales de Información al Consumidor (OMICs):

OMICs	
Oficinas	73
Personas	141

Mecanismes de coordinació i avaluació

La intervenció en el desenvolupament i l'execució del Pla de Seguretat Alimentària d'òrgans administratius pertanyents a diferents departaments amb competències sobre la matèria, i l'assignació, pel part del propi pla, a cada un d'ells de diversos aspectes de la seua gestió, fan necessària l'articulació d'un mecanisme de coordinació que faça possible la informació recíproca, l'homogeneïtat tècnica en determinats aspectes i l'acció conjunta d'aquests en l'exercici de les seues respectives funcions, de tal manera que s'aconseguisca la integració d'actes parcials en la globalitat del sistema.

Es pretén amb això evitar contradiccions i disfuncions, possibilitant una unitat o uniformitat d'acció que optimitze els resultats en l'execució del Pla de Seguretat Alimentària.

Amb aquest objectiu, és a la Comissió de Seguretat Alimentària, com a òrgan màxim de direcció, a què correspon la missió essencial de coordinar l'actuació de tots els organismes administratius per a aconseguir la coherència i compatibilitat de les actuacions, de manera que l'eficàcia del conjunt d'actuacions no es veja pertorbada.

Al marge del que s'ha exposat i com a tècnica especial de coordinació s'imposa un dispositiu definit per a abordar amb eficàcia la prevenció i gestió de les emergències sanitàries, a través de la mobilització dels recursos previstos en el pla, mitjançant el SCIRI, sistema d'alerta ràpida que integra el Sistema Coordinat d'Intercanvi Ràpid d'Informació, i la Xarxa ANIME d'Intercanvi d'Informació sobre Moviment de Bestiar.

Al costat d'aquesta funció necessària de coordinació, és també la Comissió de Seguretat Alimentària l'òrgan encarregat de l'avaluació i seguiment de la posada en pràctica del Pla de Seguretat Alimentària.

L'avaluació del Pla de Seguretat Alimentària es concep com un procés permanent, encaminat principalment a comprovar el grau d'obtenció de resultats i l'adequació del programa als assoliments, mitjançant variables i indicadors i, quan d'això resulte necessari, a corregir i millorar les accions mampreses a fi d'augmentar la pertinència, l'eficàcia i l'eficiència dels programes d'intervenció.

L'avaluació del pla es troba plenament inserida en el procés de gestió i ha de realitzar-se a través d'un sistema que permeta tant l'avaluació estratègica i de polítiques, com l'avaluació tàctica i operativa.

Al costat de l'avaluació del Pla de Seguretat Alimentària, correspon així mateix a la comissió de seguretat, l'avaluació dels plans d'acció anual.

Anualment es concreten les accions i els objectius dels diferents programes que comprén el Pla de Seguretat Alimentària, i es constitueix el conjunt de programes anuals el pla d'acció anual.

Els plans d'acció anual són elaborats anualment pel comitè tècnic, que els eleva la comissió.

Els plans d'acció anual han de referir-se necessàriament almenys als següents aspectes:

- els objectius anuals que es pretenen aconseguir
- les actuacions que es pretenen desenvolupar
- la descripció dels programes
- el detall de recursos personals i financers necessaris
- la relació de disposicions administratives l'adopció de les quals esdevé necessària

En el treball de seguiment del desenvolupament i l'execució del Pla de Seguretat Alimentària, la Comissió de Seguretat Alimentària actuarà a través de la seua secretaria.

A fi de portar a terme el seguiment i l'avaluació contínua esmentats, la secretaria es reunirà amb una periodicitat mínima semestral amb els diferents organismes que tenen assignada la gestió directa de cada un dels programes d'actuació que comprén el pla.

Així mateix la comissió, a fi de complir les seues funcions de coordinació, seguiment i avaluació, es reunirà en sessió ordinària una vegada a l'any amb l'objecte d'aprovar l'informe de gestió i el pla d'acció anual. Es podrà reunir en sessions extraordinàries en totes les ocasions que exigisquen les circumstàncies.

Mecanismos de coordinación y evaluación

La intervenció en el desenvolupament i l'execució del Pla de Seguretat Alimentària de òrgans administratius pertanyents a diferents departaments amb competències sobre la matèria, i l'assignació, pel part del propi pla, a cada un d'ells de diversos aspectes de la seua gestió, hace necesario la articulació de un mecanisme de coordinació que haga posible la informació recíproca, la homogeneïtat tècnica en determinats aspectes i l'acció conjunta de éstos en el exercici de sus respectivas funciones, de tal modo que se logre la integració de actos parciales en la globalidad del sistema.

Se pretende con ello evitar contradicciones y disfunciones, possibilitando una unidad o uniformidad de acción que optimice los resultados en la ejecución del Plan de Seguridad Alimentaria.

Con este objetivo, es la Comisión de Seguridad Alimentaria como órgano máximo de dirección, a la que corresponde la esencial misión de coordinar la actuación de todos los organismos administrativos para lograr la coherencia y compatibilidad de las actuaciones, de manera que la eficacia del conjunto de actuaciones no se vea perturbada.

Al margen de lo expuesto y como especial técnica de coordinación se impone un dispositivo, definido para abordar con eficacia la prevención y gestión de las emergencias sanitarias, a través de la movilización de los recursos previstos en el Plan, mediante el SCIRI, sistema de alerta rápida que integra el Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información, y la Red ANIMO de Intercambio de Información sobre Movimiento de Ganado.

Junto a esta necesaria función de coordinación, es también la Comisión de Seguridad Alimentaria, el órgano encargado de la evaluación y seguimiento de la puesta en práctica del Plan de Seguridad Alimentaria.

La evaluación del Plan de Seguridad Alimentaria se concibe como un proceso permanente, encaminado principalmente a comprobar el grado de obtención de resultados y la adecuación del programa a los mismos, mediante variables e indicadores, y, cuando de ello resulte necesario, a corregir y mejorar las acciones emprendidas a fin de aumentar la pertinencia, la eficacia y la eficiencia de los programas de intervención.

La evaluación del Plan se encuentra plenamente inserta en el proceso de gestión y debe realizarse a través de un sistema que permita tanto la evaluación estratégica y de políticas, como la evaluación táctica y operativa.

Junto a la evaluación del Plan de Seguridad Alimentaria, corresponde asimismo a la Comisión de Seguridad, la evaluación de los Planes de acción anual.

Anualmente se concretan las acciones y objetivos de los distintos programas que comprende el Plan de Seguridad Alimentaria, constituyendo el conjunto de programas anuales el Plan de Acción Anual.

Los Planes de acción anual son elaborados anualmente por el Comité técnico, que los eleva para su aprobación a la Comisión.

Los Planes de acción anual deben referirse necesariamente al menos a los siguientes extremos:

- los objetivos anuales que se pretenden alcanzar
- las actuaciones que se pretenden desarrollar
- la descripción de los programas
- el detalle de recursos personales y financieros necesarios
- la relación de disposiciones administrativas cuya adopción deviene necesaria

En la labor de seguimiento del desarrollo y ejecución del Plan de Seguridad Alimentaria, la Comisión de Seguridad Alimentaria actuará a través de su Secretaría.

Al objeto de llevar a cabo el seguimiento y evaluación continua referido, la Secretaría se reunirá con una periodicidad mínima semestral con los diferentes organismos que tienen asignada la gestión directa de cada uno de los programas de actuación que comprende el Plan.

Así mismo la Comisión, a los efectos de cumplir sus funciones de coordinación, seguimiento y evaluación, se reunirá en sesión ordinaria una vez al año con el objeto de aprobar el informe de gestión y el Plan de acción anual, pudiéndose reunir en sesiones extraordinarias, en cuantas ocasiones lo exijan las circunstancias.