

# PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN EN BROTES DE ORIGEN ALIMENTARIO

## ÍNDICE

1.- OBJETO Y ALCANCE3	
2.- METODOLOGÍA .....	4
2.1.- TIPIFICACIÓN DE LOS B.O.A .....	4
2.2.- NIVELES DE ACTUACIÓN.....	5
2.3.- MECÁNICA DE ACTUACIÓN .....	6
2.4.- INFORME DE ACTUACIONES .....	17
3.- INFRACCIONES Y SANCIONES .....	18
4.- ACTUACIONES O MEDIDAS ENCAMINADAS A PREVENIR LA PRESENTACIÓN DE BROTES DE ORIGEN ALIMENTARIO .....	18

NOTA: Los anexos han sido suprimidos por ser documentación de uso interno

## 1.- OBJETO Y ALCANCE

El objeto de este procedimiento es definir la sistemática a seguir por parte de todas las dependencias municipales competentes en materia de seguridad alimentaria, con el fin de asegurar que las actuaciones municipales que se lleven a cabo en los casos de brotes de origen alimentario colectivos y mixtos, acontecidos en el municipio de Madrid, se realicen de forma rápida, controlada y coordinada, de manera que se consiga una protección eficaz de la salud y seguridad de los consumidores.

## 2.- METODOLOGÍA

En el presente apartado se describe la metodología que los distintos servicios municipales deben aplicar en los brotes de origen alimentario e incluye la tipificación de los mismos, los niveles de actuación y el informe de actuaciones.

### 2.1. TIPIFICACIÓN DE LOS BROTES DE ORIGEN ALIMENTARIO

Se considera brote de origen alimentario todo aquel incidente en el cual dos o más personas manifiestan la misma enfermedad transmitida por los alimentos o bebidas, presentan los mismos síntomas y, en su caso, excretan los mismos patógenos, observándose en consecuencia una asociación de tiempo, lugar o personas entre los afectados.

Como “**caso sospechoso**” puede considerarse “la persona con síntomas gastrointestinales que ha estado expuesta al alimento o bebida sospechosa”, y como “**caso confirmado**” el individuo con coprocultivo positivo al agente etiológico responsable de la enfermedad y que ha estado expuesto al alimento o bebida sospechosa.

En este contexto, debe considerarse también como brote de origen alimentario, la aparición de un solo caso de enfermedad alimentaria en un determinado lugar cuando habitualmente su incidencia es nula, como por ejemplo, un caso de botulismo, intoxicación por setas, mariscos o productos químicos o cualquier otra afección vehiculada por los alimentos y/o bebidas que pueda suponer un riesgo para la salud de los consumidores.

Los brotes de origen alimentario se pueden clasificar en tres tipos en función del lugar de elaboración y consumo del alimento al que se atribuye el origen de la toxiinfección alimentaria. Con arreglo a esta tipificación se establecerán los distintos niveles de actuación.

### TIPOS DE BROTE:

- FAMILIAR: cuando el alimento involucrado ha sido elaborado y consumido en el propio domicilio (o en cualquier otro lugar) por los particulares.
- COLECTIVO: cuando el alimento ha sido elaborado en una cocina central y/o comedor colectivo y el consumo es en un comedor colectivo.
- MIXTO: cuando el alimento se ha elaborado fuera del domicilio particular (en una cocina central, industria, obrador...) y el consumo por el particular es en un domicilio o en cualquier otro lugar (por ejemplo, excursión).

Las actuaciones municipales en materia de brotes de origen alimentario se restringen a los de tipo colectivo y mixto.

## **2.2. NIVELES DE ACTUACIÓN**

En la gestión de los brotes de origen alimentario se han definido los siguientes niveles de actuación:

### **EQUIPOS DE INSPECCIÓN HABITUALES (E.I.H.)**

Los equipos de inspección habituales están compuestos por personal perteneciente a los Servicios de inspección adscritos a:

- Departamento de Seguridad Alimentaria.
- Departamento de Inspección Central.
- Los Departamentos de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de los Distritos.

Estos equipos actuarán dentro del horario laboral habitual y adoptarán las medidas necesarias, en el ámbito de sus competencias, para prevenir, eliminar o reducir hasta un grado aceptable el riesgo para la salud de los consumidores.

Los Servicios de Inspección de los Departamentos de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de los Distritos actuarán en todos los establecimientos de sector alimentario ubicados en el ámbito de sus respectivos distritos. La Unidad Alimentaria de Mercamadrid es competencia de

DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN EN BROTES DE ORIGEN ALIMENTARIO	DICIEMBRE 2006 Página: 5 de 19
--	--	-----------------------------------

los Servicios de Inspección adscritos al Departamento de Seguridad Alimentaria. Los Servicios de Inspección del Departamento de Inspección Central actuarán en el ámbito de sus competencias.

### **SERVICIO DE EMERGENCIAS ALIMENTARIAS (SEAM)**

El SEAM actuará en todo el término municipal de Madrid, conforme a lo previsto en el Procedimiento de Funcionamiento del Servicio de Emergencias Alimentarias (SEAM). Este Servicio está integrado por personal del Instituto de Salud Pública y de los Departamentos de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de los Distritos con competencias en la gestión de brotes y alertas de origen alimentario.

Este Servicio se concibe como un instrumento complementario de actuación ante los brotes de origen alimentario que se produzcan fuera del horario habitual, o cuando no sea posible una actuación rápida de los Equipos de Inspección Habituales (EIH). En estos casos actuaría como precursor de las medidas que vayan a tomarse a través de los equipos de inspección habituales, a los que deberán transferirse posteriormente las actuaciones, por lo que su intervención será limitada en el tiempo.

### **LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA**

El Laboratorio de Salud Pública constituye el soporte analítico de los Servicios de Inspección actuantes en los brotes de origen alimentario, siendo responsable de la realización de los controles analíticos de alimentos, bebidas y manipuladores de alimentos.

### **DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA**

El Departamento de Seguridad Alimentaria coordinará las actuaciones que se realicen en los casos de emergencias alimentarias, con el fin de proporcionar un enfoque armonizado a las mismas.

## **2.3. MECÁNICA DE ACTUACIÓN**

El Departamento de Seguridad Alimentaria será el encargado de poner en marcha las actuaciones relacionadas con los brotes de origen alimentario. Conforme a lo que se indica en el Procedimiento de Notificación y Comunicación de Emergencias Alimentarias a los Servicios de Control Oficial, en el supuesto de que la información inicial sobre el brote sea escasa o

DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN EN BROTES DE ORIGEN ALIMENTARIO	DICIEMBRE 2006 Página: 6 de 19
--	--	-----------------------------------

incompleta y no permita conocer la magnitud del problema, así como tampoco los factores que hayan podido contribuir a su aparición, se recabará, en la medida de lo posible, toda la información necesaria de las fuentes disponibles en el momento de realizar o comunicar la notificación (que según el caso pueden ser servicios médicos o instituciones sanitarias que hayan intervenido, servicios técnicos de la Comunidad de Madrid, afectados, establecimiento implicado, etc.).

La investigación del brote podrá dar lugar a la elaboración de un informe complementario que amplíe la información contenida en el “INFORME DE ALERTAS” emitido por la Comunidad de Madrid o en el documento 1: “Impreso de Notificación de Brotes de Origen Alimentario”. En base a su contenido, este informe complementario podrá ser remitido a los organismos o dependencias municipales actuantes en el brote, incluido el Laboratorio de Salud Pública.

En el Anexo I se ofrecen, a título orientativo, algunas indicaciones sobre la posible etiología de los brotes de origen alimentario, en función del periodo de incubación y de la sintomatología, si bien, será siempre necesario tener en cuenta la dificultad de diferenciar el agente patógeno implicado, debido, en general, a la similitud de los síntomas presentados por los afectados y los numerosos factores que pueden modificar los periodos de incubación.

### 2.3.1.- INSPECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Una vez notificado el brote, los equipos de inspección actuarán con carácter urgente, dando prioridad a esta misión y anteponiéndola a cualquier otra. Uno de los objetivos de la actuación inspectora es continuar la investigación, recabando más información, esta vez sobre el terreno, para identificar las causas que han originado el brote, de forma que sea posible adoptar medidas de prevención eficaces.

Es necesario que los equipos actuantes contacten con técnicos del Servicio de Salud Pública del Área correspondiente de la Comunidad de Madrid, para realizar de forma conjunta la investigación de los posibles factores contribuyentes al brote e identificar los factores de riesgo, de forma que se puedan tomar de manera inmediata las medidas oportunas para el control del brote.

***En este sentido, en el Anexo I, se incluye una relación con los teléfonos de las Secciones de Epidemiología de los Servicios de Salud Pública de las Areas de la C.M y su correspondencia con los distintos Distritos.***

Durante la inspección se investigarán los procesos de elaboración de cada uno de los alimentos sospechosos, prestando, entre otros aspectos, especial atención a:

- Procedencia de los alimentos.
- Separación entre las diferentes zonas de trabajo, especialmente entre zonas sucias y limpias.
- Prácticas de manipulación y procesos de elaboración, observando especialmente la posibilidad de que se produzcan contaminaciones cruzadas.
- Procedencia y tratamiento del agua.
- Tratamientos térmicos de los alimentos.
- Método de conservación de las materias primas y de los alimentos hasta el momento de su consumo, en especial las condiciones y temperaturas de conservación y los tiempos de espera de los productos en fase de elaboración y terminados hasta su suministro al consumidor.
- Adecuación del espacio destinado a la manipulación en relación con el volumen de alimentos elaborados.

En el caso de tratarse de establecimientos que se suministren de una cocina central, además de los factores indicados anteriormente se han de investigar:

- Las condiciones de transporte de los alimentos hasta su lugar de consumo.
- La manipulación y conservación en el lugar de consumo.

ENTREVISTA A LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN EN BROTES DE ORIGEN ALIMENTARIO	DICIEMBRE 2006 Página: 8 de 19
--	--	-----------------------------------

La visita de inspección es el momento idóneo para entrevistar a los manipuladores de alimentos, ya que permite contrastar y complementar la información inicial con la información obtenida por el equipo de inspección, derivada de la observación de las prácticas de manipulación.

Se entrevistará por separado a cada uno de los manipuladores que hayan intervenido en la preparación de los alimentos sospechosos, investigando todas las fases del proceso de elaboración de cada alimento sospechoso (por ejemplo, prácticas de manipulación, temperaturas y tiempos de los tratamientos térmicos aplicados, mantenimiento de la cadena de frío o de calor, etc).

Se investigará si algún manipulador presenta síntomas o ha tenido antecedentes de gastroenteritis aguda o presenta lesiones cutáneas en caso de que se sospeche de *Staphylococcus aureus* como causante del brote.

Durante la investigación se tratará de determinar si los manipuladores han consumido algún alimento o bebida implicado en el brote.

En el caso de que algún manipulador presente síntomas clínicos de enfermedades susceptibles de ser transmitidas a través de los alimentos o bebidas ha de ser apartado inmediatamente de la manipulación, hasta que se obtenga su curación clínica y microbiológica.

Con el fin de recoger documentalmente los aspectos mencionados que sirvan para esclarecer las posibles causas que dieron lugar a la aparición del brote, el equipo de inspección actuante deberá cumplimentar los siguientes documentos:

- FICHA/CUESTIONARIO DE INSPECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO IMPLICADO EN EL BROTE.
- GUIA DE INVESTIGACIÓN DE LOS FACTORES CONTRIBUYENTES AL BROTE. (Documento 2 del Anexo II)

Así mismo, el equipo de inspección actuante si lo considera oportuno levantará Acta de inspección, en base a la normativa de aplicación, concediendo el plazo adecuado de subsanación de deficiencias.

### 2.3.2.- TOMA DE MUESTRAS

El objetivo de la toma de muestras es determinar o confirmar la etiología y el alimento o bebida responsable del brote.

En la toma de muestras, tanto de alimentos como de bebidas y agua de consumo, para mayor operatividad en la tramitación administrativa, se hará constar en un lugar visible del Acta de toma de muestras, la siguiente leyenda: "BROTE DE ORIGEN ALIMENTARIO". En el Acta de toma de muestras se hará constar la naturaleza de la muestra y la relación, si procede, de ingredientes que la integran. Cuando en el impreso de notificación del brote se indique la sospecha de un agente etiológico determinado, se solicitará la realización del análisis correspondiente para su identificación.

Las muestras tomadas serán remitidas al Laboratorio de Salud Pública (c/ Emigrantes nº 20), para la realización de los correspondientes controles analíticos.

La toma de muestras se realizará conforme a lo establecido en la normativa de aplicación, estableciéndose en orden decreciente las siguientes prioridades:

#### a) ALIMENTOS SOSPECHOSOS IMPLICADOS EN EL BROTE

En este sentido hay que destacar que todos los comedores colectivos incluidos en el grupo III tienen la obligación de reservar comidas testigo representativas del menú del día. Este requisito podrá ser exigido a los establecimientos incluidos en el grupo II en función del riesgo que presenten, su sistema de autocontrol y el público al que vayan destinadas las comidas preparadas.

Estas comidas testigo estarán a disposición de las autoridades sanitarias, debiendo estar claramente identificadas, fechadas y conservadas adecuadamente en recipientes estériles, durante cuatro días a temperaturas de 0 a +4 °C, y en cantidad correspondiente a una ración individual (aproximadamente 150 g).

b) MATERIAS PRIMAS

Empleadas en la elaboración de los alimentos implicados, sobre todo en el caso de no existir restos de los mismos.

c) OTROS ALIMENTOS

Se tomarán muestras de otros alimentos distintos a los implicados en el brote, en el caso de no existir restos de los mismos ni de las materias primas que se emplearon en su preparación. En este caso, se escogerán alimentos similares a los implicados en el brote, aunque su elaboración corresponda a otras fechas, así como otros alimentos considerados como de alto riesgo, por la asociación existente entre ellos y los microorganismos o agentes patógenos.

La cantidad de producto será, como mínimo, de 150 g para cada ejemplar de la muestra. En cualquier caso, siempre que sea posible, la cantidad por ejemplar será la que se encuentre establecida para cada tipo de producto siguiendo las especificaciones técnicas establecidas por el Laboratorio de Salud Pública.

d) AGUAS DE CONSUMO

El Departamento de Inspección Central tomará muestras del agua de consumo en todos aquellos casos en los que, en función de las características del brote, se sospeche que dicha agua haya podido intervenir en el mismo. No obstante, como norma general, el mencionado Departamento tomará muestras de agua de consumo en todos los brotes que afecten a colectivos especialmente sensibles, como son los centros escolares, de discapacitados, residencias de mayores, etc.

Cada ejemplar de la muestra estará constituido por un envase de 1.000 ml para análisis físico-químico y otro de 1.000 ml esterilizado para análisis microbiológico.

MUESTRAS UNITARIAS

En los supuestos en que no fuera factible la toma de muestras por triplicado por no encontrarse suficiente cantidad de muestra y con la intención de que el procedimiento de toma de muestras unitaria de género percedero se ajuste a norma y pueda, en su caso, incoarse expediente sancionador respetando el derecho de defensa de los interesados, debe actuarse de la siguiente manera:

DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN EN BROTES DE ORIGEN ALIMENTARIO	DICIEMBRE 2006 Página: 11 de 19
---------------------------------------	--	------------------------------------

- ✓ Si el responsable es el tenedor del producto, se le citará en el propio acta de toma de muestras para la realización de la prueba contradictoria de forma simultánea a la inicial. Tal circunstancia se comunicará al Laboratorio de Salud Pública.
- ✓ Si el responsable no es el tenedor del producto, la citación corresponderá al Laboratorio de Salud Pública según el procedimiento habitual (fax o telegrama).
- ✓ En el acta de toma de muestras, deberán reflejarse las circunstancias que obligan a realizar la toma unitaria, por suponer una excepción al método habitual que requiere la toma por triplicado.

Por ello, en el acta de toma de muestras se cumplimentarán o modificarán en su caso, los siguientes apartados en el momento de la actuación:

- Donde se expone que la muestra se toma por triplicado, se indicará que tal toma es unitaria.
- Se citará para la realización de análisis contradictorio simultáneo al inicial en el propio texto del acta de toma de muestras, debiendo suprimir el párrafo donde se dice “deberá aportar su ejemplar de muestra”, habida cuenta que sólo debe presentar el acta.
- En observaciones, se cumplimentará el apartado “alerta”, añadiéndose a las mismas la siguiente leyenda: “se toma un único ejemplar de muestra, por carecer de cantidad suficiente, actuándose según lo previsto en el artículo 38.3.c) de la Ley 11/1998, de 9 de julio”.

La toma de muestras de las comidas testigo puede considerarse un caso particular de muestra unitaria, por lo que se citará para análisis contradictorio y se rellenará el acta del mismo modo que se ha indicado para las muestras unitarias.

### 2.3.3.- CITACIÓN DE MANIPULADORES

En todos aquellos casos en los que, en función de la sintomatología presentada por los afectados o los datos epidemiológicos recabados durante la investigación del brote, se pueda sospechar que existe una relación entre la aparición del brote con una posible transmisión a partir de los manipuladores de alimentos, el equipo de inspección actuante requerirá mediante Acta a los manipuladores que hayan podido ser fuente contaminación de los alimentos sospechosos, para que previa petición de cita en la Unidad de Microbiología del Laboratorio de Salud Pública (teléfono: 91-5887053), acudan al mismo para

DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN EN BROTES DE ORIGEN ALIMENTARIO	DICIEMBRE 2006 Página: 12 de 19
--	--	------------------------------------

someterse a los controles pertinentes. En el Acta se recogerán los nombres, apellidos y nº de DNI de los manipuladores que, en función de las actividades y turnos que tengan asignados en el establecimiento, pudieran haber sido causa de contaminación de los alimentos. El equipo de inspección actuante remitirá una copia del acta de citación de manipuladores al Laboratorio de Salud Pública, para su remisión a la Unidad correspondiente a los efectos oportunos.

Por su parte, el Laboratorio de Salud Pública realizará la analítica correspondiente y la encuesta clínico-alimentaria de los manipuladores: “ENCUESTA CLÍNICO-ALIMENTARIA PARA MANIPULADORES RELACIONADOS CON UN BROTE” (Documento 3 del Anexo II), debiendo informar al equipo de inspección actuante y al Departamento de Seguridad Alimentaria sobre la comparecencia o no de los manipuladores citados. Cuando la citación haya sido realizada por los servicios de inspección del SEAM, esta información se remitirá al Departamento de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo del distrito en el que este ubicado el establecimiento implicado en el brote y al Departamento de Seguridad Alimentaria.

#### 2.3.4.- ACTUACIONES INSPECTORAS EN CASOS ESPECIALES

En aquellos casos en que como consecuencia de una toxiinfección alimentaria, se produzca la intervención urgente del SAMUR y/o Policía Municipal para atender a los afectados, éstos comunicarán al Departamento de Seguridad Alimentaria o al Servicio de Emergencia Alimentaria (SEAM), según proceda, la existencia del brote, conforme se establece en el Procedimiento de Notificación y Comunicación de las Emergencias Alimentarias a los Servicios de Control Oficial y el Procedimiento de Actuación Conjunta SAMUR-SEAM en Brotes de Origen Alimentario.

La Policía Municipal será la encargada de la inmovilización y, en su caso, la custodia del producto o productos sospechosos hasta que puedan ser realizadas las correspondientes actuaciones por los servicios de inspección (incluida la toma de muestras oficial). Cuando se de este supuesto la Policía Municipal deberá comunicar estas actuaciones urgentemente al Departamento de Seguridad Alimentaria.

En el caso de estar implicados en el brote varios establecimientos, pertenecientes competencialmente a distintos distritos o dependencias municipales, las actuaciones serán coordinadas por el Departamento de Seguridad Alimentaria de forma que esta dependencia será el nexo de unión entre los distintos equipos de inspección habituales y, en caso necesario, con el Servicio de Emergencias Alimentarias (SEAM), si las actuaciones se prolongasen fuera del horario laboral habitual.

DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN EN BROTES DE ORIGEN ALIMENTARIO	DICIEMBRE 2006 Página: 13 de 19
---------------------------------------	--	------------------------------------

Así mismo, en brotes notificados con un periodo de tiempo superior a 15 días desde la fecha de ingestión de los alimentos sospechosos se realizarán las siguientes actuaciones:

- Tomar muestras de alimentos similares a los implicados en el brote (en el caso de que sea posible).
- Requerir un plan de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos y utensilios relevantes desde el punto de vista de la seguridad alimentaria.
- Requerir un documento acreditativo de la formación continuada realizada por los manipuladores de alimentos posiblemente implicados en el brote.

En estos casos, solamente se procederá a la citación de los manipuladores de alimentos cuando, en función de las entrevistas realizadas durante la inspección, se pusiera de manifiesto que algún manipulador hubiese estado afectado de síntomas gastrointestinales en el momento en el que aconteció el brote, con el fin de investigar su condición de portador.

#### 2.3.5.- MEDIDAS CAUTELARES

En los casos de enfermedades potencialmente graves, de fácil propagación, o cuando el colectivo afectado sea especialmente sensible (niños, personas mayores, enfermas, etc.), se podrán adoptar medidas cautelares para controlar el brote o prevenir la aparición de nuevos brotes en el mismo establecimiento.

A tenor de lo indicado y atendiendo a la gravedad de las deficiencias detectadas y de las demás circunstancias de riesgo para la salud de los consumidores que pudieran concurrir en el brote, el equipo de inspección actuará conforme a lo dispuesto en la legislación vigente en materia de protección del consumidor y seguridad alimentaria. Entre otras, se podrán adoptar las siguientes medidas cautelares:

- intervención o inmovilización cautelar de los productos sospechosos
- suspensión cautelar de la actividad del establecimiento o cese de la actividad de elaboración/suministro de alimentos.
- declaración de no potabilidad del agua.
- retirada temporal del puesto de trabajo de los manipuladores portadores de microorganismos patógenos.

DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN EN BROTES DE ORIGEN ALIMENTARIO	DICIEMBRE 2006 Página: 14 de 19
--	--	------------------------------------

### 2.3.6.- REMISIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN

Los equipos de inspección actuantes remitirán, vía fax en el plazo de las 24 h. posteriores a la recepción de la notificación del brote, o a primera hora del día siguiente laboral, a la Unidad Técnica de Brotes y Alertas Alimentarias, del Departamento de Seguridad Alimentaria del Instituto de Salud Pública, la siguiente documentación relativa a las actuaciones realizadas:

- Ficha/Cuestionario de Inspección del establecimiento implicado en el brote.
- Guía de Investigación de los Factores Contribuyentes al Brote.
- Copia de las Actas de Inspección (en caso de haberse levantado Acta o citado a manipuladores).
- Copia de las Actas de Toma de Muestras de alimentos / bebidas.
- Copia de las Actas de Toma de Muestras de Aguas de Consumo.

Los equipos de inspección del SEAM remitirán la documentación incluida en el Procedimiento de Funcionamiento del SEAM (Informe Resumen de Actuación Equipo SEAM).

La Guía de Investigación de los Factores Contribuyentes al Brote y las Copias de las Actas de Inspección que incluyan la citación a los manipuladores serán remitidas por el Departamento de Seguridad Alimentaria al Laboratorio de Salud Pública para complementar la encuesta epidemiológica realizada a los manipuladores de alimentos.

Por su parte, el Departamento de Seguridad Alimentaria, en caso necesario, podrá remitir un informe provisional de actuaciones a la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria de la Comunidad de Madrid en el plazo de las 48 h. posteriores a la notificación del brote o recepción de la misma.

Así mismo, el Departamento de Seguridad Alimentaria recabará del Servicio de Epidemiología del Instituto de Salud Pública de la Comunidad de Madrid los informes elaborados por los servicios de Salud Pública de las Áreas, con el fin de dar traslado de los mismos al Servicio de Coordinación de Sanidad y Consumo, a los Departamentos de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de las Juntas de Distrito y al Laboratorio de Salud Pública.

DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN EN BROTES DE ORIGEN ALIMENTARIO	DICIEMBRE 2006 Página: 15 de 19
--	--	------------------------------------

A su vez, el Laboratorio de Salud Pública remitirá, a la mayor brevedad posible, a los equipos de inspección que hayan realizado las actuaciones, al Servicio de Coordinación de Sanidad y Consumo y al Departamento de Seguridad Alimentaria los informes analíticos con los resultados de las muestras analizadas y los controles realizados a los manipuladores de alimentos. Cuando los equipos de inspección del SEAM procedan a la toma de muestras de alimentos o a la citación de manipuladores, los resultados se remitirán al Departamento de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo del distrito en el que esté ubicado el establecimiento implicado.

Esta documentación servirá de base para la redacción del informe final del brote, que será elaborado y remitido por el Departamento de Seguridad Alimentaria a la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria de la Comunidad de Madrid.

## **2.4.-INFORME DE LAS ACTUACIONES REALIZADAS EN EL BROTE DE ORIGEN ALIMENTARIO**

La Unidad Técnica de Brotes y Alertas Alimentarias, una vez recibida toda la información anteriormente citada, elaborará un informe de las actuaciones realizadas, el cual será remitido a la Subdirección General de Higiene Alimentaria de la Comunidad de Madrid. Este informe estará a disposición del Instituto de Salud Pública, así como de las autoridades sanitarias que lo requieran. El denunciante o parte interesada, en caso de solicitarlo, tendrá conocimiento de las actuaciones desarrolladas.

Así mismo, se dará traslado del informe al SAMUR-Protección Civil y/o Policía Municipal, en todos aquellos casos en que los que hayan actuado los referidos Servicios.

El informe de las actuaciones tendrá la siguiente estructura:

- DESCRIPCIÓN DEL BROTE
- NOTIFICACIÓN
- CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS DEL ESTABLECIMIENTO
- TOMA DE MUESTRAS
- CONTROL DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS
- POSIBLES FACTORES CONTRIBUYENTES AL BROTE (en el caso de conocerse)

### **3.- INFRACCIONES Y SANCIONES**

Las infracciones se calificarán y sancionarán de acuerdo a lo estipulado en la normativa de aplicación atendiendo a los criterios de riesgo para la salud, cuantía del eventual beneficio obtenido, grado de intencionalidad, gravedad de la alteración sanitaria y social producida y reincidencia.

Así mismo, incumbe a las autoridades municipales la inhibición por razón de la materia o el territorio, en la instrucción o resolución en su caso, de procedimientos sancionadores cuando una disposición legal así lo disponga, debiéndose trasladar al órgano competente las oportunas actuaciones.

Los expedientes derivados de brotes de origen alimentario serán instruidos, en función de la atribución de competencias, por el Departamento de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de la Junta de Distrito correspondiente o por el Servicio de Gestión Administrativa de Madrid Salud, si afecta a la Unidad Alimentaria de Mercamadrid. En materia de salud corresponderá a los gerentes de los distritos la imposición de sanciones por infracciones leves tipificadas en la normativa vigente, debiendo dar cuenta inmediata de las actuaciones que por su gravedad no sean de su competencia al Instituto de Salud Pública, para que continúe su tramitación y adopte la correspondiente resolución.

### **4.- ACTUACIONES O MEDIDAS ENCAMINADAS A PREVENIR LA PRESENTACIÓN DE BROTES DE ORIGEN ALIMENTARIO**

#### **4.1.-PLAN APPCC: ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO**

Como norma general en materia de seguridad alimentaria y de cara a establecer una estrategia para la prevención de los brotes de origen alimentario, los establecimientos de restauración colectiva, del mismo modo que cualquier otra empresa alimentaria, deberán tener implantado un sistema

DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN EN BROTES DE ORIGEN ALIMENTARIO	DICIEMBRE 2006 Página: 18 de 19
--	--	------------------------------------

de autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

En los establecimientos en los que se haya producido un brote de origen alimentario y tengan implantado un sistema de autocontrol, los servicios correspondientes de los Distritos deberán proceder a la supervisión del mismo. En el supuesto que el establecimiento implicado no realice actividades de autocontrol y/o éstas no estén debidamente documentadas, se requerirá al responsable del mismo para que en el plazo de 3 meses implante un sistema de autocontrol, lo que se comprobará debidamente una vez transcurrido dicho plazo.

#### **4.2.-SEGUIMIENTO DE LOS ESTABLECIMIENTOS IMPLICADOS**

En los establecimientos implicados en brotes de origen alimentario independientemente de los controles oficiales a que se sometan, se realizará un seguimiento periódico con el fin de comprobar la efectividad de las medidas correctoras implantadas. La frecuencia e intensidad de los controles a que serán sometidos se determinará en función de la gravedad del brote o de la reincidencia del establecimiento en este tipo de sucesos. Como pauta orientativa se puede establecer la siguiente:

- 1<sup>er</sup> control. Transcurridos 3 meses desde la realización de las actividades de control efectuadas como consecuencia de la notificación del brote.
- 2<sup>o</sup> control. Transcurridos 6 meses desde el primer control.
- 3<sup>er</sup> control. Al año del segundo control.