

PROCEDIMIENTO DE FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE EMERGENCIAS ALIMENTARIAS (SEAM)

DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROCEDIMIENTO DE FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE EMERGENCIAS ALIMENTARIAS (SEAM)	DICIEMBRE 2006 Página: 1 de 8
--	--	----------------------------------

ÍNDICE

1.- OBJETO	3
2.- ESTRUCTURA Y COMPOSICIÓN	4
3.- FUNCIONAMIENTO.....	6

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

DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROCEDIMIENTO DE FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE EMERGENCIAS ALIMENTARIAS (SEAM)	DICIEMBRE 2006 Página: 2 de 8
--	--	----------------------------------

1.- OBJETO

El objeto de este procedimiento es definir el funcionamiento del Servicio de Emergencias Alimentarias (SEAM), de manera que sus actuaciones se realicen de forma:

- Rápida.
- Eficaz y eficiente.
- Coordinada y de apoyo a los Equipos de Inspección Habituales.
- Independiente del horario en que se produzcan las emergencias alimentarias (incluidos los días festivos).

DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROCEDIMIENTO DE FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE EMERGENCIAS ALIMENTARIAS (SEAM)	DICIEMBRE 2006 Página: 3 de 8
--	--	----------------------------------

2.- ESTRUCTURA Y COMPOSICIÓN

El SEAM se estructura en Equipos de Inspección integrados por funcionarios, pertenecientes a los cuerpos de Veterinaria, Farmacia e Inspectores Técnicos de Calidad y Consumo que desarrollan sus funciones habituales dentro del ámbito de la seguridad alimentaria.

Cada equipo esta integrado por tres miembros, de los cuales dos son técnicos superiores (Veterinario / Farmacéutico), pertenecientes al grupo A y el otro, un técnico de grado medio (Inspector Técnico de Calidad y Consumo, o Inspector de Consumo.

El personal que forma parte de los Equipos de Inspección del SEAM procede de una Convocatoria Interna, y su participación en dicho dispositivo tiene carácter voluntario. En función de las necesidades, y siempre que sea necesario garantizar la cobertura del servicio, se realizarán nuevas convocatorias.

Los integrantes de los equipos cuentan con una experiencia mínima en Inspección de alimentos, como trabajo habitual, de 1 año, además de una adecuada formación sanitaria en materia de Higiene de los Alimentos, prevención e investigación en Brotes de Origen Alimentario y Gestión de Alertas Alimentarias.

Con el fin de garantizar la actualización continua de los conocimientos en estas materias, los integrantes del SEAM deberán desarrollar sus funciones habituales dentro del ámbito de la seguridad alimentaria en las dependencias que se relacionan a continuación:

- Instituto de Salud Pública
 - Departamento de Seguridad Alimentaria
 - Departamento de Inspección Central
- Juntas Municipales de Distrito
 - Departamento de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo
 - Sección de Control de Alimentos de Origen Animal y Protección Animal

DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROCEDIMIENTO DE FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE EMERGENCIAS ALIMENTARIAS (SEAM)	DICIEMBRE 2006 Página: 4 de 8
---------------------------------------	---	----------------------------------

- Sección de Control de Alimentos de Origen Vegetal y Calidad de las Aguas

Para conseguir una continuidad y experiencia adecuada, el dispositivo está constituido por Equipos de Inspección, que mantienen una estructura y composición fija, formados por personal debidamente preparado y entrenado en Emergencias Alimentarias, rotando por turnos establecidos a lo largo de todo el año.

El Departamento de Seguridad Alimentaria elabora, mediante criterios operativos, el cuadrante de turnos, el cual es notificado a todos los integrantes de los Equipos de Inspección.

La disponibilidad de los Equipos de Inspección del SEAM se establece mediante turnos de guardia localizable de carácter semanal, de 15:00 h. a 8:00 h. de lunes a viernes (ampliado desde las 14:00 horas en el horario de verano y la semana de San Isidro) y las 24 h. del día, los sábados, domingos y festivos, de forma que sea posible una actuación urgente con independencia del horario y del día de la semana. Las personas que forman cada equipo deben permanecer localizables y disponibles durante todo ese tiempo en el horario definido.

Los Equipos de Inspección del SEAM disponen de los medios informáticos, de comunicación, transporte, recogida, conservación y remisión de muestras y protección personal necesarios para la gestión de las emergencias alimentarias. El Departamento de Seguridad Alimentaria, dependiente del Instituto de Salud Pública, es el encargado de la coordinación y mantenimiento de dichos recursos.

DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROCEDIMIENTO DE FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE EMERGENCIAS ALIMENTARIAS (SEAM)	DICIEMBRE 2006 Página: 5 de 8
--	--	----------------------------------

3.- FUNCIONAMIENTO

La actuación del Servicio de Emergencias Alimentarias (SEAM) será de carácter temporal y por tanto limitado en el tiempo, y se pretende que su intervención en el lugar de los hechos sea lo más inmediata posible, para poder atender y dar respuesta a los requerimientos más urgentes relacionados con la seguridad alimentaria.

El dispositivo actúa como precursor de las medidas que vayan a tomarse a través de los instrumentos permanentes o Equipos de Inspección Habituales, a los que se transferirán posteriormente las actuaciones o ser el complemento en el tiempo de las actuaciones iniciadas por los mismos.

El Servicio de Emergencias Alimentarias, a través de los equipos de inspección en los que se estructura, se activará y entrará en funcionamiento en todos aquellos casos en los que sea necesario dar respuesta a situaciones de emergencias alimentarias que pudieran producirse fuera del horario laboral habitual, incluidos los días festivos, así como a determinadas situaciones de crisis que en este sentido pudieran producirse en la ciudad de Madrid en las que fuera necesario la actuación del mismo.

Entre las actuaciones o medidas que los Equipos de Inspección podrán adoptar, a fin de garantizar la seguridad alimentaria, se encuentran:

- Iniciar la investigación.
- Solicitar toda la información pertinente a las partes implicadas.
- Inspeccionar y recabar datos del establecimiento implicado.
- Toma de muestras de productos sospechosos para su control analítico en el Laboratorio de Salud Pública.
- Inmovilizar cautelarmente los productos sospechosos.

DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROCEDIMIENTO DE FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE EMERGENCIAS ALIMENTARIAS (SEAM)	DICIEMBRE 2006 Página: 6 de 8
--	--	----------------------------------

- Suspender cautelarmente la actividad del establecimiento, en función de la peligrosidad de la emergencia alimentaria, durante el periodo necesario para realizar los controles pertinentes.
- Impedir la comercialización de los productos cuya peligrosidad se haya comprobado y determinar las medidas necesarias para garantizar su cumplimiento.
- Organizar de manera eficaz e inmediata la retirada de un producto o lote de productos peligrosos puestos en el mercado.
- En caso necesario, organizar la destrucción en condiciones adecuadas de los productos peligrosos.
- Mantener los contactos oportunos con los distintos participantes en el Plan de Gestión de Emergencias Alimentarias, así como requerir las colaboraciones precisas, en los supuestos de crisis o emergencias que afecten a la salud o seguridad de los consumidores y usuarios, de aquellos Servicios o Dependencias que se estime conveniente según las circunstancias (SAMUR, Policía Municipal, Protección Civil, etc.).
- Establecer los contactos precisos con los Servicios de Epidemiología y de Higiene de los Alimentos de la Comunidad de Madrid, con el fin de coordinar las actuaciones.

En aquellos casos en los que estén implicados en la emergencia alimentaria establecimientos pertenecientes competencialmente a los servicios de inspección de la Comunidad de Madrid, el SEAM establecerá contacto con el Sistema de Alerta Rápida en Salud Pública de la Comunidad de Madrid, contactando con el teléfono 061 (en Alertas de Salud Pública correspondientes a Brotes de Origen Alimentario) o con los teléfonos de contacto de los miembros de los equipos de guardia (en emergencias relacionadas con el SCIRI).

El equipo de inspección del SEAM remitirá vía fax, 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, el INFORME RESUMEN DE ACTUACIÓN (ANEXO), junto con, en general, la siguiente documentación relativa a las actuaciones realizadas:

DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROCEDIMIENTO DE FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE EMERGENCIAS ALIMENTARIAS (SEAM)	DICIEMBRE 2006 Página: 7 de 8
--	--	----------------------------------

▪ **Brotos de Origen Alimentario**

- 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 realizado la inmovilización cautelar de productos).
- Copia del Acta de citación de manipuladores (en el caso de que se haya realizado la citación).
- Copia de las Actas de Toma de Muestras de alimentos / bebidas (en caso de que se haya procedido a su realización).
- Copia de las actas de Toma de Muestras de Aguas de Consumo (en caso de que se haya procedido a su realización).

▪ **Alertas alimentarias**

- Copia de las Actas de Inspección.
- Información correspondiente al origen o distribución de los productos objeto de alerta.

En cualquier otra actuación se remitirá Acta de Inspección o informe con las actuaciones realizadas.

Los documentos originales se remitirán, a la mayor brevedad posible, al Departamento de Seguridad Alimentaria, para su traslado al Departamento de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de la Junta de Distrito a la que le corresponda el control oficial del establecimiento implicado.

DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	PROCEDIMIENTO DE FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE EMERGENCIAS ALIMENTARIAS (SEAM)	DICIEMBRE 2006 Página: 8 de 8
--	--	----------------------------------