

**PLAN DE ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN MATERIA
DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
2007**

ÍNDICE

1.- JUSTIFICACIÓN.....	4
2.- INSPECCIONES Y TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADA	8
3.- CRITERIOS PARA LA PRIORIZACION DE LAS INSPECCIONES.....	11
4.- EVALUACIÓN, SEGUIMIENTO Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS	25
5. PROGRAMA DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE RIESGOS EN ESTABLECIMIENTOS DONDE SE ELABORAN Y/O SIRVEN COMIDAS.....	28
6. PROGRAMA DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE RIESGOS EN EL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN	31
7. PROGRAMA DE AUDITORÍA DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL EN LAS EMPRESAS DEL SECTOR ALIMENTARIO	34
8. PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS EN LA UNIDAD ALIMNTARIA DE MERCAMADRID	38
9. PROGRAMA DE TOMA DE MUESTRAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y AGUAS DE CONSUMO PÚBLICO	43
10. PROGRAMA DE VIGILANCIA Y CONTROL DEL TRANSPORTE DE ALIMENTOS	57

ANEXOS

ANEXO I. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA: Protocolos técnicos y guías de cumplimentación en establecimientos donde se elaboran y/o sirven comidas.

ANEXO II. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA: Protocolos técnicos y guías de cumplimentación en el Comercio Minorista de la Alimentación.

ANEXO III. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA: Protocolos de revisión documental y cuestionarios de auditorías APPCC.

ANEXO IV DOCUMENTACIÓN TÉCNICA: Unidad Alimentaria de Mercamadrid.

ANEXO V. “PROCEDIMIENTO DE PRIORIZACION DE LAS ACTIVIDADES DE INSPECCIÓN”

ANEXO VI. “FICHA TÉCNICA VIGILANCIA Y CONTROL TRANSPORTE DE ALIMENTOS”

1. JUSTIFICACIÓN

El Control Oficial de los Alimentos del año 2007 en el municipio de Madrid, parte de un planteamiento global que ordena las actuaciones que la Inspección Municipal realizará en materia de Seguridad Alimentaria dentro del PLAN DE ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA y que afectará a los Departamentos de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de los Distritos, al Departamento de Inspección Central y a la Unidad Técnica de Mercamadrid, perteneciente al Departamento de Seguridad Alimentaria de Madrid-Salud.

El citado Plan engloba todas las actividades programadas que llevarán a cabo los Servicios de Inspección Municipal en materia de Seguridad Alimentaria (inspecciones y toma de muestras de alimentos y aguas de consumo), estructurándose en seis Programas específicos de Control Oficial de Productos Alimenticios y en seis Anexos en los que se incorpora toda la documentación técnica.

El presente PLAN DE ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA se encuentra desglosado en los siguientes programas:

- Programa de Prevención y Control de Riesgos en Establecimientos donde se Elaboran y/o Sirven comidas.
- Programa de Prevención y Control de Riesgos en el Comercio Minorista de la Alimentación.
- Programa de Auditoría de los Sistemas de Autocontrol en las Empresas del Sector Alimentario.
- Programa de Control Oficial de Alimentos en la Unidad Alimentaria de Mercamadrid.
- Programa Anual de Toma de Muestras de Productos Alimenticios y Aguas de Consumo Público.
- Programa de Vigilancia y Control del Transporte de Alimentos.

Cada programa incorpora un objetivo general y unos objetivos específicos, así como un sistema de evaluación y seguimiento de los indicadores, cuyos valores de referencia permitirán tener un conocimiento periódico y detallado del desarrollo y evolución de cada objetivo.

En lo referente a la documentación técnica y conscientes de la importancia de armonizar los criterios de inspección, se incorporan los protocolos y guías técnicas generales y específicas que garantizarán la calidad técnica de los controles y la fiabilidad en su ejecución, así como el Procedimiento de Priorización de las Actividades de Inspección.

Hay que destacar que para dar cumplimiento a las directrices del Reglamento (CE) 882/2004, “sobre los controles oficiales”, se ha seguido lo estipulado en la propuesta básica del Grupo de Redacción del Plan Nacional de Seguridad y Calidad Alimentaria, de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESA), en todo lo relacionado con la organización y gestión de los controles oficiales, en cuanto a los criterios de categorización del riesgo se refiere.

Los referidos criterios se encuentran enunciados, aunque todavía no especificados, en el documento elaborado por el citado grupo de trabajo, consistente en una propuesta de Plan Nacional de Seguridad y Calidad Alimentaria.

En este sentido y hasta que las autoridades sanitarias españolas, tanto nacionales como autonómicas, especifiquen dichos criterios para la categorización del riesgo, en este PLAN DE ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, del Ayuntamiento de Madrid, se ha seguido este año, por primera vez, el “Procedimiento de Priorización de las Actividades de Inspección”, elaborado recientemente entre los servicios técnicos de Madrid Salud y del Servicio de Coordinación Territorial de Sanidad y Consumo, con el que se pretende describir la manera de priorizar las actividades de inspección en materia de seguridad alimentaria, y en su caso, planificar y programar las oportunas actuaciones, teniendo en consideración el riesgo asociado a las distintas actividades del sector de la alimentación.

Para la valoración del riesgo asociado a las distintas actividades se han seguido los criterios y la sistemática empleados en el denominado “Priority Classification System” (PCS) para empresas alimentarias. Este sistema basado en el riesgo, está siendo utilizado actualmente por las autoridades sanitarias de determinados países para clasificar a las empresas alimentarias en función del riesgo que pueden presentar para la salud pública, en relación con la seguridad alimentaria.

El Control Oficial de los Alimentos implica necesariamente, entre otras actuaciones, el control de los riesgos que puedan afectar a la salud de los consumidores, asociados al tipo de alimento que elabora o manipula la empresa alimentaria, al tipo de actividad que desarrolla y al tipo de procesado y de distribución de los alimentos. De igual forma, requiere una gestión eficaz de esos riesgos y el funcionamiento de los sistemas de control que supervisan la aplicación de las reglamentaciones vigentes.

En este sentido, la inspección de los establecimientos del sector de la alimentación de la ciudad de Madrid se realiza de forma habitual, periódica y programada así como en los supuestos de denuncias y emergencias alimentarias.

Los programas de inspección se planifican teniendo en consideración los factores de riesgo asociados a las distintas actividades desarrolladas por el sector empresarial de la alimentación que, en la ciudad de Madrid, tiene una amplia representación y comprende todas las actividades de fabricación, almacenamiento, transporte, distribución y comercio de productos alimenticios.

Además, en la planificación de los programas de inspección y siguiendo las directrices del Reglamento (CE) 882/2004, “sobre los controles oficiales”, se tienen en cuenta, entre otros, los siguientes aspectos:

- Aparición de nuevos riesgos para la salud.
- Cambios legislativos.
- Resultados de los Autocontroles (APPCC) y del Control Oficial llevado a cabo.
- Nuevos descubrimientos científicos.
- Cambios significativos en la estructura, gestión o funcionamiento de la Autoridad Municipal competente.

Así mismo, para el diseño del Programa Anual de Toma de Muestras de Productos Alimenticios y Aguas de Consumo Público se han seguido las directrices del citado Reglamento (CE) 882/2004, así como la sistemática empleada en la propuesta de Plan Nacional de Seguridad y Calidad Alimentaria, de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AES),

2. INSPECCIONES Y TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADAS

2.1 INSPECCIONES Y TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADAS EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.

Para el año 2007 se ha programado la realización de un total de **18559** inspecciones/ controles en materia de Seguridad Alimentaria, que serán llevadas a cabo por los Departamentos de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de las Juntas de Distrito, el Departamento de Inspección Central y la Unidad Técnica de Mercamadrid, adscrita al Departamento de Seguridad Alimentaria.

Asimismo se ha programado la toma de **3705** muestras de productos alimenticios y **1680** de aguas de consumo público, que será efectuada por los correspondientes servicios de inspección citados.

2.1.1 INSPECCIONES PROGRAMADAS EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, DESGLOSADAS POR SERVICIO DE INSPECCION ACTUANTE.

INSPECCIONES PROGRAMADAS EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA CIUDAD DE MADRID PARA EL AÑO 2007	
SERVICIO DE INSPECCION ACTUANTE	Nº DE INSPECCIONES/ CONTROLES PROGRAMADOS
DEPARTAMENTOS DE SERVICIOS SANITARIOS, CALIDAD Y CONSUMO DE LOS DISTRITOS (1)	13044
DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN CENTRAL DE MADRID SALUD (2)	3000
U.T MERCAMADRID (DPTO. SEGURIDAD ALIMENTARIA) DE MADRID SALUD (3)	2515
TOTAL	18559

(1) Inspecciones programadas en los sectores de la Restauración Colectiva y Comercio Minorista de la Alimentación (incluyendo control de sistemas APPCC).

(2) Las **3000** inspecciones programadas por el Departamento de Inspección Central se desglosan en **2500** inspecciones de apoyo en los Distritos (en los sectores de restauración colectiva y comercio minorista de la alimentación) y **500** inspecciones de transporte de alimentos.

(3) Las **2515** actuaciones inspectoras programadas por la Unidad Técnica de Mercamadrid se desglosan en **927** inspecciones de establecimientos y **1588** actividades de inspección/ control.

NOTA: En el año 2007 y a diferencia de años precedentes, no se reflejan las inspecciones programadas de piscinas (climatizadas o no) y de otras actividades como establecimientos de piercing, tatuaje y similares, establecimientos de venta de animales, peluquerías e institutos de belleza, etc, por estimar que dichas actividades o establecimientos no están comprendidos en el ámbito de la seguridad alimentaria, y por tanto del objeto de este Plan de Actividades.

2.1.2 MUESTRAS PROGRAMADAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y AGUAS DE CONSUMO PÚBLICO, DESGLOSADAS POR SERVICIO DE INSPECCION ACTUANTE Y TIPO DE MUESTRA TOMADA.

TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADA EN LA CIUDAD DE MADRID PARA EL AÑO 2007			
SERVICIO DE INSPECCION ACTUANTE	Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS		
	PRODUCTOS ALIMENTICIOS	AGUAS DE CONSUMO PÚBLICO	TOTAL
DEPARTAMENTOS DE SERVICIOS SANITARIOS, CALIDAD Y CONSUMO DE LOS DISTRITOS	2000	--	2000
DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN CENTRAL DE MADRID SALUD	980	1680	2660
U. T MERCAMADRID (DPTO. SEGURIDAD ALIMENTARIA) DE MADRID SALUD	725	--	725
TOTAL	3705	1680	5385

3. CRITERIOS PARA LA PRIORIZACION DE LAS INSPECCIONES

3.1 INSPECCIONES PROGRAMADAS: DEPARTAMENTOS DE SERVICIOS SANITARIOS, CALIDAD Y CONSUMO DE LAS JUNTAS DE DISTRITO

Las inspecciones programadas para ser realizadas en los Distritos, se reparten en tres programas:

- Programa de Prevención y Control de Riesgos en Establecimientos donde se Elaboran y/o Sirven comidas.
- Programa de Prevención y Control de Riesgos en el Comercio Minorista de la Alimentación.
- Programa de Auditoría de los Sistemas de Autocontrol en las Empresas del Sector Alimentario.

En relación con las inspecciones programadas que se realizarán desde los Departamentos de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de cada Distrito, y de acuerdo con lo establecido en los Decretos de Delegación de Competencias, se significa que serán los Concejales y los Gerentes de cada Distrito, quienes planifiquen las actividades objeto de control sanitario, en materia de Salud, Consumo y Comercio, incluyendo el control oficial de los alimentos y productos objeto de su actividad, en sus respectivos ámbitos territoriales. Todo ello, bajo la dirección y supervisión de Madrid-Salud y la coordinación y seguimiento del Área de Coordinación Territorial.

Dichas actividades deberán tener un carácter programado, lo que no impide que además se desarrollen todas aquellas otras actuaciones de control e inspección higiénico-sanitaria que se estimen oportunas en función de la situación existente.

Habida cuenta que en el momento de la redacción de este Plan de Actividades, el proceso de actualización del censo de establecimientos del sector de la alimentación de la ciudad de Madrid, aún no ha concluido, no es posible por el momento, planificar para el año 2007, el número o porcentaje de establecimientos que se van a inspeccionar en relación con el censo total de establecimientos de cada Distrito, (excepto para el caso de los comedores escolares, residencias de personas mayores y hoteles, de los que si se conoce el correspondiente censo).

Por este motivo, y de la misma forma que en años precedentes, la planificación de las actividades de control en los establecimientos del sector de la alimentación se ha realizado basándose en el número de inspecciones asignado a cada sector y dentro de este, a cada actividad en que éste se ha desglosado.

No obstante, se pretende que en el futuro se puedan programar las actividades de control oficial de los alimentos en función del censo de establecimientos.

El número de inspecciones programadas para ser realizadas en cada Junta de Distrito, y su desglose por sectores y actividades, viene determinado por la información aportada por el Servicio de Coordinación de Sanidad y Consumo. Dicha información se extrae de las previsiones realizadas desde los propios Departamentos de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de cada Distrito. Estas previsiones están calculadas teniendo en cuenta los recursos materiales y humanos disponibles y aplicando, en caso necesario, los factores de corrección que se hayan estimado oportunos para su cálculo, según las particularidades de cada Distrito.

Tal como se ha indicado en la justificación de este Plan, es necesario priorizar y distribuir las inspecciones de forma proporcional al riesgo que presenten las distintas actividades objeto de la inspección

Para determinar el riesgo que presentan las distintas actividades del sector de la Restauración Colectiva y el Comercio Minorista de la Alimentación, se aplicará, según lo indicado, el "PROCEDIMIENTO DE PRIORIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE INSPECCIÓN", (que figura en el Anexo V) con el que se pretende describir la manera de priorizar las actividades de inspección en materia de seguridad alimentaria, y en su caso, planificar y programar las oportunas actuaciones, teniendo en consideración el riesgo asociado a las distintas actividades del sector de la alimentación.

Entre los factores que se han considerado para calcular el riesgo que puede presentar una determinada actividad del sector de la alimentación se encuentran:

- Tipo de alimento y uso esperado
- Tipo de actividad de la empresa alimentaria
- Tipo de procesado aplicado al alimento
- Tipo de distribución de los productos

Respecto a la forma de distribuir el número de inspecciones programadas que se vayan a realizar en los sectores mencionados, se aplicará la sistemática descrita en el citado procedimiento, que se resume de la siguiente manera:

3.1.1 Distribución de las inspecciones programadas en el sector de la Restauración Colectiva

De acuerdo con el referido procedimiento, y teniendo en consideración el Índice de Riesgo, se ha determinado que en aquellas actividades del sector cuyo Índice de Riesgo sea igual o superior a 60 se llevarán a cabo inspecciones en el 100% del censo de establecimientos. El resto de la carga inspectora asignado al sector de la Restauración Colectiva se destinará a la actividad de Bares, Cafeterías y Restaurantes, salvo un 2% de las mismas, que se destinará a las actividades englobadas bajo el epígrafe "Otros" (Quiscos y terrazas de verano, etc)

Programa de Prevención y Control de Riesgos en Establecimientos donde se Elaboran y/o Sirven comidas (SECTOR RESTAURACION COLECTIVA)

TIPO DE ESTABLECIMIENTO O ACTIVIDAD	ÍNDICE DE RIESGO (I R)
COMEDORES ESCOLARES (*) (Colegios y Centros de Cuidado y Recreo Infantil)	80
COMEDORES DE RESIDENCIAS DE MAYORES	75
HOTELES	60
RESTAURACIÓN RÁPIDA	60
BARES, CAFETERÍAS Y RESTAURANTES	55
OTROS (Quioscos y terrazas de verano, etc)	10

(*) Establecimientos con o sin cocina

3.1.2 Distribución de las inspecciones programadas en el sector del Comercio Minorista de la Alimentación.

Atendiendo a su correspondiente Índice de Riesgo, a cada actividad comprendida en el sector estudiado, le corresponde el porcentaje de inspecciones que se indica en la tabla adjunta.

Programa de Prevención y Control de Riesgos en el Comercio Minorista de la Alimentación (SECTOR COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN)

TIPO DE ESTABLECIMIENTO O ACTIVIDAD	ÍNDICE DE RIESGO (I R)	% INSPECCIONES RESPECTO DEL TOTAL ASIGNADO AL PROGRAMA
PESCADERÍA	35	2
ESTABLECIMIENTO DE CONGELADOS	15	1
CARNICERÍA	35	2
CARNICERÍA - SALCHICHERÍA	40	3
AVES, HUEVOS Y CAZA	35	2
PANADERÍA	20	1
PASTELERÍA (Con obrador)	70	5
PASTELERÍA (Sin obrador)	65	4
FRUTERÍA	20	1
HELADERÍA Y QUIOSCOS DE HELADOS-HORCHATAS (Comercialización de productos a granel)	55	4
FRUTOS SECOS Y VARIANTES	20	1
AUTOSERVICIO	25	2
VENTA AMBULANTE, MERCADILLOS	45	3
PLATOS PREPARADOS	65	4
HERBOLARIO	20	1
OTROS (Churrería, bodega, quioscos helados envasados, etc) (*)	10	3
TOTAL		39%

(*) Bajo el epígrafe “OTROS”, se han englobado diversas actividades del sector del Comercio Minorista de la Alimentación, consideradas de bajo riesgo, como es el caso de las churrerías, bodegas y quioscos de helados envasados, para las cuales se ha considerado oportuno asignar un 3% de las inspecciones programadas para este sector.

Nota: Se significa que teniendo en consideración el Índice de Riesgo, se ha determinado que en aquellas actividades desarrolladas por el sector del Comercio Minorista de la Alimentación, cuyo Índice de Riesgo sea igual o superior a 60, independientemente del porcentaje de inspecciones asignado, se llevarán a cabo inspecciones en el 100% del censo de establecimientos.

3.1.3 Distribución de las inspecciones programadas para la Auditoría de los Sistemas de Autocontrol en las Empresas del Sector Alimentario

Para el año 2007 se han programado 221 inspecciones para la auditoría de los Sistemas de Autocontrol en las empresas del sector alimentario

Dichas inspecciones se repartirán entre las siguientes actividades priorizadas.

ACTIVIDADES PRIORIZADAS	Nº DE INSPECCIONES PROGRAMADAS
COMEDORES ESCOLARES (Colegios y Centros de Cuidado y Recreo Infantil)	221
COMEDORES DE RESIDENCIAS DE MAYORES	
RESTAURACIÓN RÁPIDA	
HOTELES	
TOTAL	221

INSPECCIONES PROGRAMADAS EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA QUE SE REALIZARÁN EN LOS DISTRITOS
(INCLUYE SOLO LAS INSPECCIONES PROGRAMADAS POR LOS DPTOS DE SERVICIOS SANITARIOS, CALIDAD Y CONSUMO DE LAS JUNTAS DE DISTRITO)

	CENTRO	ARGANZUELA	RETIRO	SALAMANCA	CHAMARTÍN	TETUÁN	CHAMBERÍ	FUENCARRAL	MONCLOA	LATINA	CARABANCHEL	USERA	P. VALLECAS	MORATALAZ	C. LINEAL	HORTALEZA	VILLAVERDE	V. VALLECAS	VICALVARO	S. BLAS	BARAJAS	TOTAL
Sector Restauración Colectiva																						
Comedores escolares	28	47	42	32	150	25	33	75	56	83	52	43	76	37	90	73	48	27	23	57	14	1111
C. Residencias de mayores	10	16	8	17	30	4	9	12	35	14	14	7	10	5	25	25	11	5	5	11	1	274
Hoteles	20	5	4	17	25	5	5	1	5	--	1	1	--	--	12	4	--	1	--	6	9	121
Resto comedores colectivos (1)	216	449	281	573	344	454	258	217	354	214	363	315	341	110	460	50	429	180	235	300	171	6314
SUBTOTAL	274	517	335	639	549	488	305	305	450	311	430	366	427	152	587	152	488	213	263	374	195	7820
Sector Comercio Minorista Alimentación																						
Pescadería	9	17	11	21	18	16	10	10	15	10	14	12	14	5	19	5	16	7	9	12	7	257
Carnicería (con o sin obrador)	23	43	28	53	45	40	25	25	37	26	35	30	35	12	47	13	40	18	22	31	16	644
Aves, huevos y caza	9	17	11	21	18	16	10	10	15	10	14	12	14	5	19	5	16	7	9	12	6	256
Panadería	4	8	5	10	9	8	5	5	7	5	7	6	7	3	10	3	8	4	4	6	3	127
Pastelerías (con o sin obrador)	41	77	50	95	81	72	45	45	67	46	64	54	63	22	85	22	72	31	39	56	29	1156
Frutería	4	9	5	11	9	8	5	5	8	5	7	6	7	3	10	3	8	4	4	6	3	130
Heladería y Quioscos de helados-horchatas- (Comercialización de productos a granel)	18	34	22	42	36	32	20	20	30	20	28	24	28	10	38	10	32	14	17	25	13	513
Autoservicio (C. M. A. Polivalente)	9	17	11	21	18	16	10	10	15	10	14	12	14	5	19	5	16	7	9	12	6	256
Platos preparados	18	34	22	42	36	32	20	20	29	21	28	24	28	10	38	10	32	14	17	25	13	513
Herbolarios	5	8	6	10	9	8	5	5	7	5	7	6	7	2	9	2	8	3	4	6	3	125
Resto de actividades (2)	36	68	44	84	72	64	40	40	59	41	57	48	56	20	76	20	64	28	34	49	26	1026
SUBTOTAL	176	332	215	410	351	312	195	195	289	199	275	234	273	97	370	98	312	137	168	240	125	5003
SUBTOTAL Restauración colectiva y Com. min. alim.	450	850	550	1050	900	800	500	500	740	510	706	600	700	250	950	250	800	350	432	615	320	12823
Programa control Sistemas APPCC	4	6	10	15	20	10	(*)	6	3	30	8	10	20	3	20	3	5	0	3	30	15	221
Nº TOTAL INSPECCIONES.	454	856	560	1065	920	810	500	506	743	540	714	610	720	253	970	253	805	350	435	645	335	13044

(1) "Resto de comedores colectivos": Restauración rápida, bares, cafeterías y restaurantes, Quioscos y terrazas de verano, etc.

(2) "Resto de actividades": Churrería, bodega, establecimiento de congelados, quioscos de helados envasados, frutos secos y variantes, venta ambulante, mercadillos.

(*) En función de los remitidos por Madrid-Salud







3.2 INSPECCIONES PROGRAMADAS: DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN CENTRAL

El Departamento de Inspección Central, entre otras actuaciones, colaborará con los Departamentos de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de las Juntas de Distrito, según los acuerdos alcanzados con el Servicio de Coordinación Territorial de Sanidad y Consumo, apoyando las actuaciones que se realicen en los distritos en materia de seguridad alimentaria, con el fin de desarrollar los correspondientes programas incluidos en este Plan de Actividades Programadas en Materia de Seguridad Alimentaria, para el año 2007. Así mismo, llevará a cabo la vigilancia y control del transporte de alimentos, el control de las aguas de consumo público, las actuaciones urgentes motivadas por alertas, así como cualquier otra actividad incluida en el ámbito de sus competencias.

Las actuaciones inspectoras de apoyo a los Distritos, en los sectores de la Restauración Colectiva y el Comercio Minorista de la Alimentación, se desarrollarán conforme al cronograma y distribución que se adjunta:

CRONOGRAMA DE ACTUACIONES
DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN CENTRAL
AÑO 2007

ENE	FEB	MAR	AB	MAY	JUN	JUL	AG	SEP	OC	NOV	DIC
Centro Salamanca Moratalaz Chamartín		Centro Fuencarral Usera San Blas		Centro Salamanca Moratalaz Chamartín		Centro Fuencarral Usera San Blas		Centro Salamanca Moratalaz Chamartín		Centro Usera	
Moratalaz				Moratalaz				Moratalaz			
Centro Usera											
Chamartín											
Hortaleza											
Pendiente de establecer Distritos											
Arganzuela Retiro Tetuán Chamberí Moncloa-Aravaca Latina Carabanchel Pte. Vallecas Villaverde Vallecas Villa Vicálvaro Barajas											

-  Apoyo Bares, Cafeterías y Restaurantes
-  Apoyo Alimentación/Autoservicio
-  Apoyo Piscinas y Pastelerías/Panaderías
-  Apoyo Comercio minorista. Grandes Superficies
-  Apoyo establecimientos situados en Metro
-  No apoyo para 2007

3.2.1 DISTRIBUCION DE LAS INSPECCIONES PROGRAMADAS POR EL DEPARTAMENTO DE INSPECCION CENTRAL COMO APOYO A LOS DISTRITOS

DISTRITO	Nº INSPECCIONES PROGRAMADAS	TIPO DE ESTABLECIMIENTO DONDE SE PRESTARÁ APOYO
1. CENTRO	500	<ul style="list-style-type: none"> • Bares, cafeterías, restaurantes • Alimentación/ autoservicio
4. SALAMANCA	480	<ul style="list-style-type: none"> • Bares, cafeterías, restaurantes
5. CHAMARTÍN	360	<ul style="list-style-type: none"> • Bares, cafeterías, restaurantes • Comercio Minorista • Grandes Superficies
8. FUENCARRAL	250	<ul style="list-style-type: none"> • Bares, cafeterías, restaurantes
12. USERA	330	<ul style="list-style-type: none"> • Bares, cafeterías, restaurantes • Alimentación/ autoservicio
14. MORATALAZ	210	<ul style="list-style-type: none"> • Bares, cafeterías, restaurantes • Alimentación/ autoservicio
16. HORTALEZA	230	<ul style="list-style-type: none"> • Piscinas • Pastelerías, panaderías
20. SAN BLAS	140	<ul style="list-style-type: none"> • Bares, cafeterías, restaurantes
OTROS DISTRITOS	--	<ul style="list-style-type: none"> • Establecimientos situados Metro
TOTAL	2.500	

3.3. TOTAL DE INSPECCIONES PROGRAMADAS EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, EN LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y EL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN, SEGMENTADAS POR DISTRITOS Y SERVICIO DE INSPECCION ACTUANTE

DISTRITO	Nº INSPECCIONES. DEPARTAMENTO DE SERVICIOS SANITARIOS, CALIDAD Y CONSUMO	Nº INSPECCIONES. DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN CENTRAL. MADRID-SALUD	Nº TOTAL DE INSPECCIONES
1. CENTRO	454	500	954
2. ARGANZUELA	856	--	856
3. RETIRO	560	--	560
4. SALAMANCA	1065	480	1545
5. CHAMARTÍN	920	360	1280
6. TETUÁN	810	--	810
7. CHAMBERÍ	500	--	500
8. FUENCARRAL	506	250	756
9. MONCLOA	743	--	743
10. LATINA	540	--	540
11. CARABANCHEL	714	--	714
12. USERA	610	330	940
13. PUENTE DE VALLECAS	720	--	720
14. MORATALAZ	253	210	463
15. CIUDAD LINEAL	970	--	970
16. HORTALEZA	253	230	483
17. VILLAVERDE	805	--	805
18. VICÁLVARO	350	--	350
19. VILLA DE VALLECAS	435	--	435
20. SAN BLAS	645	140	785
21. BARAJAS	335	--	335
TOTAL	13044	2500	15544

3.4 INSPECCIONES PROGRAMADAS: UNIDAD TÉCNICA DE MERCAMADRID (DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA)

Las inspecciones programadas para ser realizadas en la Unidad Alimentaria de Mercamadrid, se calculan teniendo en cuenta diversos factores, entre los que se destacan, los resultados obtenidos en años anteriores y especialmente del año 2006, así como los recursos materiales y humanos de que dispone la Unidad Técnica de Mercamadrid, encargada de su control, para el correcto funcionamiento del Servicio.

La Unidad Alimentaria de Mercamadrid está formada por el Mercado Central de Pescados, el Mercado Central de Frutas y Hortalizas, el Centro Cárnico, y una gran diversidad de almacenes y empresas polivalentes o especializadas. El número total de inspecciones programadas de establecimientos se ha calculado, del mismo modo que para el caso de los Distritos, según lo indicado en el “PROCEDIMIENTO DE PRIORIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE INSPECCIÓN”, (que figura en el Anexo V) con el que, como antes se ha explicado, se pretende describir la manera de priorizar las actividades de inspección en materia de seguridad alimentaria, y en su caso, planificar y programar las oportunas actuaciones, teniendo en consideración el riesgo asociado a las distintas actividades desarrolladas.

3.4.1 ACTIVIDADES PROGRAMADAS DE INSPECCION/ CONTROL EN LA UNIDAD ALIMENTARIA DE MERCAMADRID.

En las tablas siguientes se reflejan las actividades programadas de inspección/ control, tanto las inspecciones de los establecimientos ubicados en la Unidad Alimentaria de Mercamadrid, segmentadas por tipo de establecimiento, con indicación del número de inspecciones y frecuencia de las mismas, como del número de otras actividades de inspección/ control, desglosadas según el tipo de actuación desarrollada.

ACTIVIDADES PROGRAMADAS DE INSPECCION/ CONTROL EN LA UNIDAD ALIMENTARIA DE MERCAMADRID. AÑO 2007

INSPECCIONES PROGRAMADAS DE ESTABLECIMIENTOS			
TIPO DE ESTABLECIMIENTO O ACTIVIDAD	Nº DE ESTABLECIMIENTOS	FRECUENCIA INSPECCIONES (Nº INSPEC /Nº MESES)	Nº DE INSPECCIONES
Industria elaboradora de productos de la pesca.	6	6/12	36
Almacén frigorífico en refrigeración de productos pesqueros.	2	1/12	2
Puesto Mercado Central de pescados de venta en congelación	24	1/12	24
Puesto Mercado Central de pescados de venta en fresco	131	1/12	131
Puesto Mercado Central de pescados procesador de grandes peces	35	2/12	70
Fábricas y almacén de hielo.	2	1/12	2
Salas de despiece	21	6/12	126
Salas de despiece, elaborador de preparados de carne y carnes picadas	4	6/12	24
Salas de despiece, elaborador de preparados de carne, carnes picadas y productos cárnicos.	8	12/12	96
Almacén frigorífico en refrigeración de carnes, aves, conejos y caza	23	2/12	46
Carnicería, salchichería, casquería, charcutería, pollería, huevería	2	2/12	4
Puesto del Mercado Central FHT	172	1/12	172
Almacén y distribuidor de FHT	55	1/12	55
Envasador de FHT	14	2/12	28
Almacén frigorífico polivalente en refrigeración	8	1/12	8
Almacén frigorífico polivalente en congelación	5	1/12	5
Almacenes material de envases	6	1/12	6
Plataformas de distribución	7	1/12	7
Minorista polivalente	13	1/12	13
Obrador de pastelería	2	12/12	24
Almacén de huevos y derivados	1	1/12	1
Almacén polivalente a Tª no regulada	3	1/12	3
Distribuidor de productos alimenticios (con actividad)	5	1/12	5
Importador productos fuera de la UE	1	1/12	1
Restaurante/ comedor colectivo	10	2/12	20
Cafetería	9	2/12	18
TOTAL	537	--	927

OTRAS ACTIVIDADES PROGRAMADAS DE INSPECCIÓN / CONTROL.	NÚMERO
Etiquetado	360
Temperatura	300
Documental	120
Tallas mínimas	180
Ácido bórico	180
Mercurio	48
Setas silvestres (carácter estacional)	100
Extracción de MER en canales	60
Estiba en cámaras frigoríficas	60
Protección y estiba de los productos en los locales de exposición/ venta	60
Limpieza exterior de muelles	60
pH en canales	60
TOTAL	1588

RESUMEN DE INSPECCIONES / CONTROLES PROGRAMADOS AÑO 2007	NÚMERO
INSPECCIONES PROGRAMADAS DE ESTABLECIMIENTOS	927
OTRAS ACTIVIDADES PROGRAMADAS DE INSPECCIÓN / CONTROL	1588
TOTAL	2515

**4.-EVALUACIÓN, SEGUIMIENTO Y
ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS**

4.1 SISTEMÁTICA

La sistemática que se empleará para la medición, análisis y seguimiento de los Programas se realizará a partir de:

- Estudio y valoración de los Protocolos Técnicos de Inspección.
- Estudio y valoración del grado de consecución de Objetivos.

Los citados estudios y valoraciones se realizarán durante el año 2007 conforme a los plazos establecidos, exponiéndose las conclusiones en un informe de revisión final.

4.1.1 Estudio y valoración de los Protocolos Técnicos de Inspección:

Para realizarlo, se incorporarán al soporte informático “Gestión de Inspección de Sanidad y Consumo”, los Protocolos Técnicos de Inspección para los establecimientos de los diferentes sectores y actividades.

Para la valoración de los resultados, se aplicarán técnicas estadísticas de tratamiento de datos que permitan estimar la situación técnica e higiénico-sanitaria de los establecimientos de los distintos sectores.

Los Protocolos Técnicos serán valorados al finalizar los Programas por la Unidad Técnica de Planificación y Supervisión Alimentaria, del Departamento de Seguridad Alimentaria.

4.1.2 Estudio y valoración del grado de consecución de Objetivos:

Para poder realizar una correcta evaluación y seguimiento del desarrollo de las Actividades Programadas, se han establecido una serie de **Objetivos** dentro de cada Programa de Inspección. Para poder conocer el grado de consecución de los objetivos fijados, se han definido unos **indicadores** medibles y cuantificables, que llevan vinculado, cuando proceda, un valor de referencia, los cuales permitirán tener un conocimiento periódico y detallado del grado alcanzado en el cumplimiento de los objetivos.

Todos los **indicadores** se identificarán especificando detalladamente los siguientes aspectos:

CÓDIGO	Cada indicador llevará asignado un código alfa-numérico que permita su identificación de forma inequívoca.
DENOMINACIÓN	Cada indicador tendrá una denominación que permita su identificación de forma inequívoca.
DESCRIPCIÓN	Cada indicador llevará una descripción y explicación clara y detallada del mismo con el fin de lograr su perfecto entendimiento.
CÁLCULO	Cada indicador incluirá las fórmulas, operaciones matemáticas, así como toda la información necesaria sobre el método de cálculo o medición del mismo.
PLAZO	Cada indicador incluirá el plazo establecido para el cálculo o medición del mismo.
VALOR DE REFERENCIA	Cada indicador incluirá, cuando proceda, un valor prefijado, relacionado con el resultado de su cálculo o medición, el cual se establece como el valor mínimo que se debe alcanzar para considerar que se están cumpliendo los objetivos.
RESULTADO	Cada indicador incluirá el valor resultante del cálculo o medición del mismo.
RESPONSABLE	Cada indicador llevará asignado un responsable de su cálculo o medición y seguimiento.

El cálculo o medición y seguimiento de los indicadores se llevará a cabo, en cada caso, por los correspondientes responsables asignados, pertenecientes al Departamento de Seguridad Alimentaria (y dentro de éste a las Unidades Técnicas que, en su caso, se especifiquen), a los Departamentos de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de las Juntas de Distrito y al Servicio de Coordinación de Sanidad y Consumo.

El seguimiento de los indicadores proporcionará la información necesaria para proponer, en caso necesario, las acciones de mejora que se consideren oportunas, a fin de conseguir la mayor eficacia y eficiencia en el servicio prestado.

La evaluación final de estos indicadores será realizada en el plazo que para cada uno de ellos se haya establecido.

**5. PROGRAMA DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE
RIESGOS EN ESTABLECIMIENTOS DONDE SE
ELABORAN Y/O SIRVEN COMIDAS**

5.1 OBJETIVO GENERAL

Alcanzar el máximo nivel de protección de los consumidores frente a los riesgos derivados del consumo de alimentos en los establecimientos del sector de la restauración colectiva.

5.2 OBJETIVO ESPECÍFICO

Control de las condiciones técnicas e higiénico-sanitarias de las instalaciones de los establecimientos pertenecientes al sector de la restauración colectiva, así como de los productos alimenticios que en ellos se elaboran y/o se sirven, y de las prácticas de manipulación.

Actividades:

1.1. Inspección de los establecimientos abajo reseñados de acuerdo con el plan de inspecciones programadas:

- Comedores escolares.
- Comedores de residencias de mayores.
- Bares, cafeterías y restaurantes.
- Establecimientos de restauración rápida.
- Restauración en hoteles.
- Quioscos y terrazas de verano

5.3 INDICADORES

CÓDIGO	RC-1.1
DENOMINACIÓN	Control del cumplimiento de la programación de inspección en las diferentes actividades del sector de la restauración colectiva
DESCRIPCIÓN	Porcentaje de inspecciones programadas realizadas, con respecto al total de inspecciones programadas, en cada actividad del sector de la restauración colectiva y efectuadas en cada Junta de Distrito
CÁLCULO	$\frac{\text{N}^\circ \text{ inspecciones programadas realizadas (por actividades)}}{\text{N}^\circ \text{ inspecciones programadas (por actividades)}} \times 100$
PLAZO	Diciembre 2007
VALOR DE REFERENCIA	80% del total de inspecciones programadas (por actividades)
RESULTADO	--
RESPONSABLE	Departamento de Seguridad Alimentaria y Servicio de Coordinación de Sanidad y Consumo.

5.4 CRONOGRAMA DE ACTUACIONES

Objetivos	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
Objetivo específico												
Indicador RC-1.1												

**6. PROGRAMA DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE
RIESGOS EN EL COMERCIO MINORISTA DE LA
ALIMENTACIÓN**

6.1 OBJETIVO GENERAL

Alcanzar el máximo nivel de protección de los consumidores frente a los riesgos derivados del consumo de alimentos adquiridos en los establecimientos del sector del comercio minorista de la alimentación.

6.2 OBJETIVO ESPECÍFICO

Control de las condiciones técnicas e higiénico-sanitarias de las instalaciones de los establecimientos pertenecientes al sector del comercio minorista de la alimentación, así como de los productos alimenticios que en ellos se comercializan y de las prácticas de manipulación.

Actividades:

1.1 Inspección de los establecimientos abajo reseñados de acuerdo con el plan de inspecciones programadas:

- Comercio al por menor de la carne: (carnicerías, carnicerías-salchicherías)
- Pescaderías.
- Aves, huevos y caza.
- Panaderías.
- Pastelerías.
- Elaboración y/o venta de helados y horchatas
- Quioscos de helados de venta a granel.
- Quioscos de helados envasados.
- Autoservicios (Comercio minorista de alimentación polivalente).
- Churrerías.
- Herbolarios.
- Fruterías y verdulerías.
- Frutos secos y variantes.
- Bodegas.
- Establecimientos de congelados.
- Comercio minorista de platos preparados.
- Venta ambulante, mercadillos.

6.3 INDICADORES

CÓDIGO	CMA-1.1
DENOMINACIÓN	Control del cumplimiento de la programación de inspección en las diferentes actividades del sector del comercio minorista de la alimentación.
DESCRIPCIÓN	Porcentaje de inspecciones programadas realizadas, con respecto al total de inspecciones programadas, en cada actividad del sector del comercio minorista de la alimentación y efectuadas en cada Junta de Distrito
CÁLCULO	$\frac{\text{N}^\circ \text{ inspecciones programadas realizadas (por actividades)}}{\text{N}^\circ \text{ inspecciones programadas (por actividades)}} \times 100$
PLAZO	Diciembre 2007
VALOR DE REFERENCIA	80% del total de inspecciones programadas (por actividades)
RESULTADO	--
RESPONSABLE	Departamento de Seguridad Alimentaria y Servicio de Coordinación de Sanidad y Consumo.

6.4 CRONOGRAMA DE ACTUACIONES

Objetivos	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
Objetivo específico												
Indicador CMA-1.1												

**7. PROGRAMA DE AUDITORÍA DE LOS SISTEMAS DE
AUTOCONTROL EN LAS EMPRESAS DEL SECTOR
ALIMENTARIO**

7.1 OBJETIVO GENERAL

Conseguir una mayor implantación de los sistemas de autocontrol, basados en el Sistema APPCC, en las empresas del sector alimentario, con el fin de garantizar la seguridad de los alimentos.

7.2 OBJETIVO ESPECÍFICO

Fomentar la implantación de los Sistemas APPCC en las actividades priorizadas, de los sectores de la restauración colectiva y del comercio minorista de la alimentación, que abajo se indican:

- Comedores escolares.
- Restauración Colectiva en el Sector hotelero.
- Comedores en residencias de mayores y centros de la tercera edad.
- Restauración rápida.
- Pastelerías con obrador.

Actividades:

- 1.1 Revisión documental de las Prácticas Correctas de Higiene (PCH) y/o Planes APPCC en las actividades priorizadas.
- 1.2 Auditoría de la implantación de las Prácticas Correctas de Higiene (PCH) y/o Planes APPCC en las actividades priorizadas de acuerdo a las documentaciones revisadas.

7.3 INDICADORES

CÓDIGO	APPCC-1.1
DENOMINACIÓN	Cumplimiento de la programación de inspección respecto a la revisión documental de las PCH y/o Planes APPCC en las actividades priorizadas.
DESCRIPCIÓN	Porcentaje de establecimientos, incluidos en el Programa de inspección a los que se han revisado sus PCH y/o Planes APPCC, con respecto al total de establecimientos programados, en cada actividad priorizada
CÁLCULO	$\frac{\text{N}^{\circ} \text{ de establecimientos revisados documentalme nte - PCH y/o Planes APPCC - (por actividades)}{\text{N}^{\circ} \text{ establecimientos programados para revisar documentalme nte (por actividades)}} \times 100$
PLAZO	Diciembre 2007
VALOR DE REFERENCIA	80% del total de establecimientos programados (por actividades)
RESULTADO	--
RESPONSABLE	Departamento de Seguridad Alimentaria y Servicio de Coordinación de Sanidad y Consumo.

CÓDIGO	APPCC-1.2
DENOMINACIÓN	Auditoria de la implantación de las PCH y/o Planes APPCC en las actividades priorizadas: Cumplimiento de la programación de inspección.
DESCRIPCIÓN	Porcentaje de establecimientos, incluidos en el Programa de inspección a los que se ha auditado la implantación de las PCH y/o Planes APPCC, con respecto al total de establecimientos programados, en cada actividad priorizada
CÁLCULO	Nº de establecimientos auditados – implantación de PCH y/o Planes APPCC - (por actividades)/ Nº establecimientos programados (por actividades) X 100
PLAZO	Diciembre 2007
VALOR DE REFERENCIA	80% del total de establecimientos programados (por actividades)
RESULTADO	--
RESPONSABLE	Departamento de Seguridad Alimentaria y Servicio de Coordinación de Sanidad y Consumo

7.4 CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Objetivos	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
Objetivo específico												
Indicador APPCC-1.1												
Indicador APPCC-1.2												

**8. PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS EN
LA UNIDAD ALIMENTARIA DE MERCAMADRID**

8.1 OBJETIVO GENERAL

Alcanzar el máximo nivel de protección de los consumidores frente a los riesgos derivados del consumo de alimentos adquiridos en los establecimientos del sector del comercio mayorista de la alimentación, ubicados en la Unidad Alimentaria de Mercamadrid.

8.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

OBJETIVO Nº 1

Control de las condiciones técnicas e higiénico-sanitarias de los establecimientos y medios de transporte interno ubicados en la Unidad Alimentaria de Mercamadrid.

Actividades:

- 1.1. Inspección de los establecimientos y medios de transporte interno de acuerdo con el plan de inspecciones programadas.

OBJETIVO Nº 2

Fomentar la implantación de sistemas de autocontrol en las empresas alimentarias ubicadas en la Unidad Alimentaria, basados en el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), a fin de garantizar la seguridad de los productos comercializados.

Actividades:

- 2.1 Revisión documental de las Prácticas Correctas de Higiene (PCH) y/o Planes APPCC.
- 2.2 Auditoría de la implantación de las Prácticas Correctas de Higiene (PCH) y/o Planes APPCC

8.3 INDICADORES

OBJETIVO Nº 1

CÓDIGO	MERCA-1.1
DENOMINACIÓN	Control del cumplimiento de la programación de inspección de las diferentes actividades desarrolladas por las empresas del sector del comercio mayorista de la alimentación, ubicadas en la Unidad Alimentaria de Mercamadrid.
DESCRIPCIÓN	Porcentaje de inspecciones programadas realizadas, con respecto al total de inspecciones programadas.
CÁLCULO	$\text{N}^{\circ} \text{ inspecciones programadas realizadas} / \text{N}^{\circ} \text{ inspecciones programadas} \times 100$
PLAZO	Diciembre 2007
VALOR DE REFERENCIA	80% del total de inspecciones programadas
RESULTADO	--
RESPONSABLE	Departamento de Seguridad Alimentaria (Unidad Técnica de Planificación y Supervisión Alimentaria)

OBJETIVO Nº 2

CÓDIGO	MERCA-2.1
DENOMINACIÓN	Cumplimiento de la programación de inspección respecto a la revisión documental de las PCH y Planes APPCC en los establecimientos programados.
DESCRIPCIÓN	Porcentaje de establecimientos, incluidos en el Programa de inspección a los que se han revisado documentalmente sus PCH y Planes APPCC, con respecto al total de establecimientos programados.
CÁLCULO	Nº de establecimientos revisados documentalmente - PCH y Planes APPCC- / Nº establecimientos programados X 100
PLAZO	Diciembre 2007
VALOR DE REFERENCIA	80% del total de establecimientos programados.
RESULTADO	--
RESPONSABLE	Departamento de Seguridad Alimentaria (Unidad Técnica de Mercamadrid).

CÓDIGO	MERCA-2.2
DENOMINACIÓN	Cumplimiento de la programación de inspección respecto a la auditoría de la implantación de las PCH y Planes APPCC en los establecimientos programados.
DESCRIPCIÓN	Porcentaje de establecimientos, incluidos en el Programa de inspección a los que se ha auditado la implantación de las PCH y Planes APPCC, con respecto al total de establecimientos programados.
CÁLCULO	N° de establecimientos auditados – implantación de PCH y Planes APPCC - / N° establecimientos programados X 100
PLAZO	Diciembre 2007
VALOR DE REFERENCIA	80% del total de establecimientos programados.
RESULTADO	--
RESPONSABLE	Departamento de Seguridad Alimentaria (Unidad Técnica de Mercamadrid).

8.4 CRONOGRAMA DE ACTUACIONES

Objetivos	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
Objetivo nº1												
Indicador MERCA-1.1												
Objetivo nº 2												
Indicador MERCA-2.1												
Indicador MERCA-2.2												

**9. PROGRAMA ANUAL DE TOMA DE MUESTRAS DE
PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y AGUAS DE
CONSUMO PÚBLICO**

9.1 OBJETO

El objeto de este PROGRAMA ANUAL DE TOMA DE MUESTRAS es trazar las directrices generales respecto a las actuaciones que se deben desarrollar con motivo del programa de toma de muestras que se llevará a cabo en la ciudad de Madrid durante el año 2007, que posteriormente se concretarán a través de los respectivos PROGRAMAS TRIMESTRALES DE TOMA DE MUESTRAS.

9.2 METODOLOGÍA

Para fijar estas directrices generales se ha tenido en cuenta, entre otros aspectos, el análisis realizado sobre los principales tipos de riesgos asociados a los diferentes productos objeto del programa.

Para ello, y a fin de valorar la prevalencia de cada tipo de peligro (biológico, químico, físico, etc) asociado a los diferentes productos, se han estudiado, entre otras fuentes de información, los datos proporcionados por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESA) a través del SCIRI, referidos a las Alertas Alimentarias (de Tipo I, II y III) notificadas entre enero y octubre de 2006, los resultados analíticos de las muestras programadas, remitidos por el Laboratorio de Salud Pública durante el citado periodo (enero-octubre de 2006) y los datos de los resultados analíticos de las muestras programadas para el año 2005, los cuales constan en la correspondiente Evaluación del Programa de Toma de Muestras de Productos Alimenticios y Aguas de Consumo Público 2005.

Partiendo de los mencionados datos objetivos se ha realizado una ponderación de los diferentes tipos de riesgos que pueden presentar los productos, siguiendo para ello las directrices contenidas en el Reglamento (CE) 882/2004, así como la sistemática empleada en la propuesta de Plan Nacional de Seguridad y Calidad Alimentaria, de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESA). Todo lo anterior se esquematiza en la siguiente tabla, que mas adelante se detallará ampliamente.

SISTEMA DE CONTROL DE RIESGOS	% DE MUESTRAS A LAS QUE SE DEBERA APLICAR EL SISTEMA DE CONTROL RESPECTO DEL TOTAL PROGRAMADO
RIESGOS BIOLÓGICOS	34%
RIESGOS QUÍMICOS	46%
RIESGOS FÍSICOS	1%
RIESGOS VINCULADOS A LA COMPOSICION	19%
TOTAL	100%

No obstante lo anterior, hay que señalar que las directrices generales contenidas en este Plan Anual son orientativas, ya que para lograr un adecuado nivel de eficacia y eficiencia en el Control Oficial de Productos Alimenticios, la programación de la toma de muestras tiene que ser lo suficientemente flexible para ser capaz de reaccionar ante diversas situaciones que eventualmente puedan producirse, entre las que cabe citar, la aparición de nuevos riesgos para la salud, cambios legislativos, resultados de los Autocontroles (APPCC) y del Control Oficial llevado a cabo, nuevos descubrimientos científicos, recomendaciones formuladas por Comunidad Autónoma de Madrid, AESA, Unión Europea, etc, sobre vigilancia especial de determinados productos, cambios significativos en la estructura, gestión o funcionamiento de la Autoridad Municipal competente, etc

Así mismo, también es necesario considerar determinados aspectos, tales como, tipo de tratamiento tecnológico que sufre el alimento y si reduce significativamente la contaminación microbiológica del alimento antes de su consumo, grupo de población al que va dirigido cada tipo de producto alimenticio (población en general o grupos sensibles: niños, personas mayores, etc), consumo per capita de cada tipo de alimento, alimentos implicados en brotes de intoxicaciones alimentarias en la Comunidad de Madrid y en los que se confirma su participación epidemiológica, disponibilidad de recursos materiales y humanos, etc

Por todo lo anteriormente expuesto, es necesario señalar que este Programa Anual de Toma de Muestras, tiene que ser necesariamente ajustado a lo largo del año 2007, lo que se realizará con una periodicidad trimestral, mediante la elaboración de los correspondientes PROGRAMAS TRIMESTRALES DE TOMA DE MUESTRAS, en los cuales se elaborará una programación mas detallada y pormenorizada en colaboración con los distintos servicios sanitarios municipales competentes implicados en el desarrollo del Programa.

9.3 DISTRIBUCIÓN DE LAS MUESTRAS PROGRAMADAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y AGUAS DE CONSUMO PÚBLICO, SEGÚN EL SERVICIO DE INSPECCION ACTUANTE Y NATURALEZA DE LA MUESTRA TOMADA.

El desarrollo del Programa de Toma de Muestras será realizado por los Departamentos de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de los Distritos, Departamento de Inspección Central, Unidad Técnica de Mercamadrid y Laboratorio de Salud Pública, en el ámbito de sus competencias.

TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADA EN LA CIUDAD DE MADRID PARA EL AÑO 2007			
SERVICIO DE INSPECCION ACTUANTE	Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS		
	PRODUCTOS ALIMENTICIOS	AGUAS DE CONSUMO PÚBLICO	TOTAL
DEPARTAMENTOS DE SERVICIOS SANITARIOS, CALIDAD Y CONSUMO DE LOS DISTRITOS	2000	--	2000
DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN CENTRAL DE MADRID SALUD	980	1680	2660
U. T MERCAMADRID (DPTO. SEGURIDAD ALIMENTARIA) DE MADRID SALUD	725	--	725
TOTAL	3705	1680	5385

DISTRIBUCIÓN DE LAS MUESTRAS PROGRAMADAS DE AGUAS DE CONSUMO PÚBLICO, SEGÚN SU PROCEDENCIA

PROCEDENCIA DE LA MUESTRA	Nº MUESTRAS
Fuentes públicas.	200
Estaciones Oficiales de muestreo y Depósitos del Canal de Isabel II	80
Programa de intercomparación entre Laboratorios.	280
Avisos de particulares, de oficio, Brotes Origen Alimentario y Control de Plomo	1120
TOTAL	1680

9.4 DISTRIBUCION PORCENTUAL DE LAS MUESTRAS PROGRAMADAS

9.4.1 PROGRAMA ANUAL DE TOMA DE MUESTRAS. DEPARTAMENTOS DE SERVICIOS SANITARIOS, CALIDAD Y CONSUMO DE LOS DISTRITOS Y DEPARTAMENTO DE INSPECCION CENTRAL

SISTEMA DE CONTROL	SUBSISTEMA DE CONTROL	PRINCIPALES TIPOS DE PRODUCTOS	LUGAR DE LA TOMA DE MUESTRAS	Nº MUESTRAS PROGRAMADAS	% RESPECTO DEL TOTAL
RIESGOS BIOLÓGICOS	Microbiológico (1)	Platos preparados Prod. Pesca.	Sector de la Restauración Colectiva.	1013	34%
	Biotoxinas marinas	Frutos secos. Carne y prod. Cárnicos.			
	Otras toxinas biológicas (2)	Leche y prod. Lácteos. Huevos y ovoproductos	Sector del Comercio Minorista de la Alimentación.		
	Salmonella	Prod. Pastelería. Horchatas. Etc.			
Parasitológico					
RIESGOS QUÍMICOS	Contaminantes (3)	Frutas y hortalizas Prod. Pesca.	Sector del Comercio Minorista de la Alimentación.	1371	46%
	Residuos de Plaguicidas	Carne y prod. Cárnicos Aceites y grasas			
	Otros residuos (4)	Conservas Platos preparados Leche y prod. Lácteos. Etc			
RIESGOS FÍSICOS	Radiaciones	Frutas y hortalizas Platos preparados	Sector del Comercio Minorista de la Alimentación	30	1%
	Cuerpos extraños	Conservas Etc.			
RIESGOS VINCULADOS A LA COMPOSICIÓN	Alergenos y otras sustancias	Productos alimenticios envasados	Sector del Comercio Minorista de la Alimentación	566	19%
	OMG	Frutas y hortalizas			
	Etiquetado	Derivados de cereales.			
	Análisis Físico-químico	Prod. Pastelería Etc.			
TOTAL				2980	100%

(1) Se incluye cualquier contaminación por microorganismos y/o sus toxinas, excepto por Salmonella spp. Se incluye histamina.

(2) Se incluyen las micotoxinas, como aflatoxina, ocratoxina, patulina, etc.

(3) Se incluyen metales pesados (Hg, Cd, Pb), estaño inorgánico, nitratos, HAP, etc.

(4) Se incluyen aditivos, medicamentos veterinarios, sustancias prohibidas, etc.

9.4.2 PROGRAMA ANUAL DE TOMA DE MUESTRAS. UNIDAD TÉCNICA DE MERCAMADRID

SISTEMA DE CONTROL	SUBSISTEMA DE CONTROL	PRINCIPALES TIPOS DE PRODUCTOS	LUGAR DE LA TOMA DE MUESTRAS	Nº MUESTRAS PROGRAMADAS	% RESPECTO DEL TOTAL
RIESGOS BIOLÓGICOS	Microbiológico (1)	Platos preparados.	Sector de la Restauración Colectiva.	247	34%
	Biotoxinas marinas	Prod. Pesca. Frutos secos.			
	Otras toxinas biológicas (2)	Carne y prod. Cárnicos.	Sector del Comercio Mayorista de la Alimentación.		
	Salmonella	Leche y prod. Lácteos.			
Parasitológico	Huevos y ovoproductos Prod. Pastelería. Horchatas. Etc.				
RIESGOS QUÍMICOS	Contaminantes (3)	Frutas y hortalizas	Sector del Comercio Mayorista de la Alimentación.	333	46%
	Residuos de Plaguicidas	Prod. Pesca. Carne y prod. Cárnicos			
	Otros residuos (4)	Aceites y grasas Conservas Platos preparados Leche y prod. Lácteos. Etc			
RIESGOS FÍSICOS	Radiaciones	Frutas y hortalizas	Sector del Comercio Mayorista de la Alimentación	7	1%
	Cuerpos extraños	Platos preparados Conservas. Etc			
RIESGOS VINCULADOS A LA COMPOSICIÓN	Alergenos y otras sustancias	Productos alimenticios envasados	Sector del Comercio Mayorista de la Alimentación	138	19%
	OMG	Frutas y hortalizas			
	Etiquetado	Derivados de cereales.			
	Análisis Físico-químico	Prod. Pastelería Etc			
TOTAL				725	100%

(1) Se incluye cualquier contaminación por microorganismos y/o sus toxinas, excepto por Salmonella spp. Se incluye histamina.

(2) Se incluyen las micotoxinas, como aflatoxina, ocratoxina, patulina, etc.

(3) Se incluyen metales pesados (Hg, Cd, Pb), estaño inorgánico, nitratos, HAP, etc.

(4) Se incluyen aditivos, medicamentos veterinarios, sustancias prohibidas, etc.

9.5 PROGRAMAS TRIMESTRALES DE TOMA DE MUESTRAS

Como antes se ha indicado, las directrices generales contenidas en el Programa Anual de Toma de Muestras, tienen que ser necesariamente concretadas y matizadas a lo largo del año 2007, lo que se realizará con una periodicidad trimestral, mediante la elaboración de los correspondientes PROGRAMAS TRIMESTRALES DE TOMA DE MUESTRAS, en los cuales se elaborará una programación mas detallada y pormenorizada en colaboración con los citados servicios sanitarios municipales competentes implicados en el desarrollo del Programa.

La elaboración de los Programas Trimestrales de Toma de Muestras se realiza de forma conjunta por el Departamento de Seguridad Alimentaria, Servicio de Coordinación de Sanidad y Consumo, Departamento de Inspección Central, Unidad Técnica de Mercamadrid y Laboratorio de Salud Pública.

En estos Programas Trimestrales se concretan de forma detallada y pormenorizada aspectos tales como, el tipo de producto objeto de la toma de muestras (productos de origen animal, vegetal, envasados o a granel, frescos o procesados, etc), el lugar de la toma de muestras (sector de la restauración colectiva, como comedores escolares, comedores de residencias de mayores, restaurantes, etc, sector del comercio minorista de la alimentación, como carnicerías, pastelerías, platos preparados, etc, o en el sector del comercio mayorista de la alimentación en el caso de Mercamadrid)

Todo ello, a fin de dirigir y adaptar la toma de muestras a los criterios de actuación que, en cada momento y en función de la situación, se estimen mas convenientes para el control de determinados aspectos tales como, eficacia de los tratamientos tecnológicos aplicados a los productos, productos destinados a la población en general o a grupos considerados de especial protección (población infantil, personas mayores, etc), productos de gran consumo, productos implicados en alertas alimentarias, etc.

9.6 OBJETIVOS DEL PROGRAMA

9.6.1 OBJETIVO GENERAL

Desarrollar la vigilancia y control oficial de los productos alimenticios y aguas de consumo público en el municipio de Madrid, mediante la realización de tomas de muestras periódicas y programadas, con el propósito de comprobar su adecuación a sus normativas específicas y proteger la salud pública, mediante la prevención y control de los riesgos de tipo biológico, químico, físico o asociados a la composición y/ o etiquetado los productos.

Para la consecución de este objetivo general se deberán cumplir los siguientes objetivos específicos que se exponen a continuación.

9.6.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

OBJETIVO Nº 1

Control de los productos alimenticios que se comercializan en el municipio de Madrid.

Actividades:

- 1.1. Toma de muestras de acuerdo con el programa establecido.
- 1.2. Toma de muestras no programada (denuncias, reclamaciones, etc.)
- 1.3. Control de las muestras programadas no conformes.
- 1.4. Control de las muestras programadas conformes.

OBJETIVO Nº 2

Control de las aguas de consumo público en el municipio de Madrid.

Actividades:

- 2.1. Toma de muestras de acuerdo con el programa establecido (desglosadas según la procedencia de la muestra): Fuentes públicas de consumo, Estaciones Oficiales de Muestreo y Depósitos del Canal de Isabel II, etc.
- 2.2. Control de las muestras programadas no conformes.
- 2.3. Control de las muestras programadas conformes

9.7 INDICADORES

OBJETIVO Nº 1

CÓDIGO	TM-1.1
DENOMINACIÓN	Control del cumplimiento de la programación de toma de muestras de productos alimenticios, comercializados en el municipio de Madrid, por las diferentes empresas alimentarias de los sectores de la restauración colectiva y del comercio minorista y mayorista de la alimentación.
DESCRIPCIÓN	Porcentaje de muestras programadas de productos alimenticios que han sido tomadas con respecto al total de muestras programadas (de productos alimenticios).
CÁLCULO	$\text{N}^\circ \text{ de muestras programadas tomadas (de productos alimenticios) / N}^\circ \text{ de muestras programadas (de productos alimenticios) X 100}$
PLAZO	Diciembre 2007
VALOR DE REFERENCIA	80% del total de las muestras programadas
RESULTADO	--
RESPONSABLE	Departamento de Seguridad Alimentaria. Departamento de Inspección Central. Servicio de Coordinación de Sanidad y Consumo

CÓDIGO	TM-1.2
DENOMINACIÓN	Toma de muestras no programadas de productos alimenticios comercializados en el municipio de Madrid, por las diferentes empresas alimentarias de los sectores de la restauración colectiva y del comercio minorista y mayorista de la alimentación.
DESCRIPCIÓN	Número de muestras tomadas de productos alimenticios que no han sido programadas (denuncias, reclamaciones, etc.).
CÁLCULO	Suma de muestras tomadas no programadas (de productos alimenticios)
PLAZO	Diciembre 2007
VALOR DE REFERENCIA	No aplicable.
RESULTADO	--
RESPONSABLE	Departamento de Seguridad Alimentaria. Departamento de Inspección Central. Servicio de Coordinación de Sanidad y Consumo

CÓDIGO	TM-1.3
DENOMINACIÓN	Control de las muestras programadas no conformes, de productos alimenticios comercializados en el municipio de Madrid, por las diferentes empresas alimentarias de los sectores de la restauración colectiva y comercio minorista y mayorista de la alimentación.
DESCRIPCIÓN	Porcentaje de muestras tomadas programadas de productos alimenticios, no conformes con la normativa, respecto del total de muestras programadas (de productos alimenticios).
CÁLCULO	$\frac{\text{N}^{\circ} \text{ de muestras tomadas programadas no conformes (de productos alimenticios)}}{\text{N}^{\circ} \text{ de muestras tomadas programadas (de productos alimenticios)}} \times 100$
PLAZO	Diciembre 2007
VALOR DE REFERENCIA	No aplicable.
RESULTADO	--
RESPONSABLE	Departamento de Seguridad Alimentaria. Departamento de Inspección Central. Servicio de Coordinación de Sanidad y Consumo

CÓDIGO	TM-1.4
DENOMINACIÓN	Control de las muestras programadas conformes, de productos alimenticios comercializados en el municipio de Madrid, por las diferentes empresas alimentarias de los sectores de la restauración colectiva y comercio minorista y mayorista de la alimentación.
DESCRIPCIÓN	Porcentaje de muestras tomadas programadas de productos alimenticios, conformes con la normativa, respecto del total de muestras programadas (de productos alimenticios).
CÁLCULO	$\frac{\text{N}^{\circ} \text{ de muestras tomadas programadas conformes (de productos alimenticios)}}{\text{N}^{\circ} \text{ de muestras tomadas programadas (de productos alimenticios)}} \times 100$
PLAZO	Diciembre 2007
VALOR DE REFERENCIA	No aplicable.
RESULTADO	--
RESPONSABLE	Departamento de Seguridad Alimentaria. Departamento de Inspección Central. Servicio de Coordinación de Sanidad y Consumo

OBJETIVO Nº 2

CÓDIGO	TM-2.1
DENOMINACIÓN	Control del cumplimiento de la programación de toma de muestras de aguas de consumo público en el municipio de Madrid.
DESCRIPCIÓN	Porcentaje de muestras programadas de aguas de consumo público que han sido tomadas, con respecto al total de muestras programadas (de aguas de consumo público), desglosadas según la procedencia de la muestra.
CÁLCULO	$\text{N}^\circ \text{ de muestras programadas tomadas (de aguas de consumo público) / N}^\circ \text{ de muestras programadas (de aguas de consumo público) X 100}$, desglosadas según la procedencia de la muestra
PLAZO	Diciembre 2007
VALOR DE REFERENCIA	80% del total de las muestras programadas
RESULTADO	--
RESPONSABLE	Departamento de Inspección Central.

CÓDIGO	TM-2.2
DENOMINACIÓN	Control de las muestras programadas no conformes de aguas de consumo público en el municipio de Madrid.
DESCRIPCIÓN	Porcentaje de muestras tomadas programadas de aguas de consumo público, no conformes con la normativa, respecto del total de muestras programadas (de aguas de consumo público).
CÁLCULO	$\text{N}^\circ \text{ de muestras tomadas programadas no conformes (de aguas de consumo público) / N}^\circ \text{ de muestras tomadas programadas (de aguas de consumo público) X 100}$
PLAZO	Diciembre 2007
VALOR DE REFERENCIA	No aplicable.
RESULTADO	Pendiente de calcular
RESPONSABLE	Departamento de Inspección Central.

CÓDIGO	TM-2.3
DENOMINACIÓN	Control de las muestras programadas conformes de aguas de consumo público en el municipio de Madrid.
DESCRIPCIÓN	Porcentaje de muestras tomadas programadas de aguas de consumo público, conformes con la normativa, respecto del total de muestras programadas (de aguas de consumo público).
CÁLCULO	$\frac{\text{N}^\circ \text{ de muestras tomadas programadas conformes (de aguas de consumo público)}}{\text{N}^\circ \text{ de muestras tomadas programadas (de aguas de consumo público)}} \times 100$
PLAZO	Diciembre 2007
VALOR DE REFERENCIA	No aplicable
RESULTADO	--
RESPONSABLE	Departamento de Inspección Central.

9.8 CRONOGRAMA DE ACTUACIONES

Objetivos	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
Objetivo nº1												
Indicador TM-1.1												
Indicador TM-1.2												
Indicador TM-1.3												
Indicador TM-1.4												
Objetivo nº 2												
Indicador TM-2.1												
Indicador TM-2.2												
Indicador TM-2.3												

10. PROGRAMA DE VIGILANCIA Y CONTROL DEL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

10.1 INTRODUCCION

El transporte es una etapa de la distribución de los alimentos, cuya vigilancia y control debe realizarse comprobándose el cumplimiento de la normativa en esta materia. Aspectos tan importantes como las condiciones higiénicas y técnicas de los vehículos y sus receptáculos, las temperaturas de transporte o el etiquetado, marcado y documentación de los productos transportados son de vital trascendencia para prevenir la posible contaminación de los alimentos transportados, la proliferación de microorganismos o la pérdida de su trazabilidad.

10.2 OBJETIVOS

El **objetivo general** es controlar las condiciones técnicas e higiénicas de los vehículos de transporte de alimentos y productos alimentarios, así como, de los productos transportados.

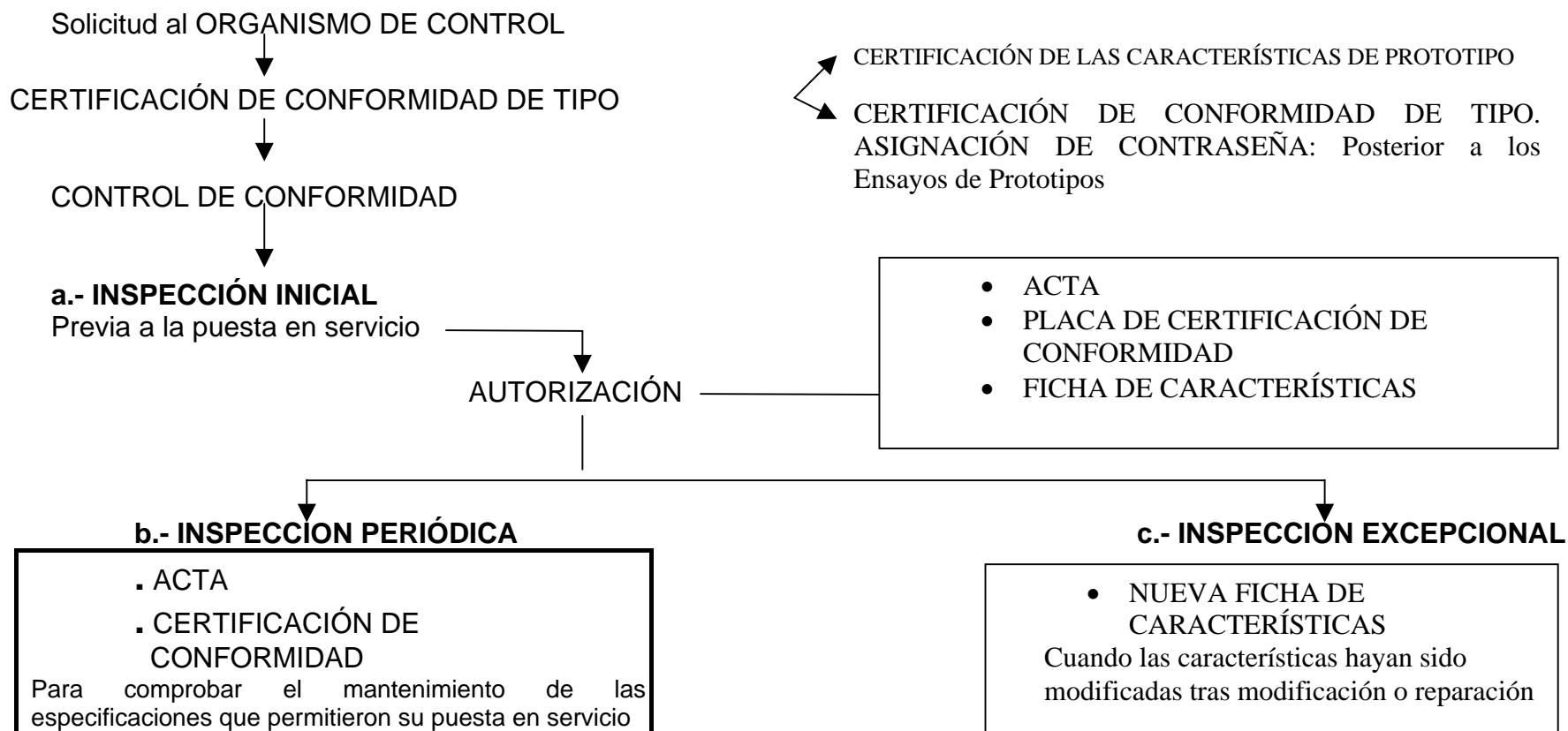
Objetivos más **específicos**, se pretende:

- . Nº de inspecciones en vehículos: 500.
- . Inspección de todas las rutas que realizan catering en Madrid. (2 veces ya que el consumidor al que va dirigido es de especial protección)
- . Inspección en todos los muelles de carga/ descarga de Mercados de Distrito, centros comerciales de barrio y grandes superficies.
- . Comprobar las condiciones técnicas y documentación de los vehículos en los que se transportan alimentos y productos alimentarios.
- . Controlar el correcto mantenimiento de las temperaturas dentro de los receptáculos de transporte, en función del tipo de alimento transportado.
- . Vigilar las correctas condiciones higiénicas del transporte de alimentos.
- . Verificar el etiquetado, marcado y documentación de los productos transportados, de acuerdo a la legislación vigente.
- . Comprobar la documentación exigible en materia de manipuladores de alimentos del transportista, en caso de ser exigible, así como, su conocimiento y correcta aplicación al transporte de alimentos.

10.3 CRITERIOS NORMATIVOS

El R. D. 237/ 2000, de 18 de febrero, modificado por R.D. 380/2001, de 6 de abril y Orden de 15 de octubre de 2001, establece la reglamentación básica para la construcción, control y ensayo de vehículos, estableciendo para el transporte nacional unas especificaciones perfectamente delimitadas y definidas.

10.3.1.- PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN



10.3.2 - CONDICIONES HIGIENICO-SANITARIAS DEL TRANSPORTE

· Condiciones Comunes a las diversas clases de vehículos:

- La caja, receptáculo de vehículos o contenedores utilizados para transportar los alimentos y productos alimentarios deben estar libres de cualquier tipo de instalación o accesorio que no tenga relación con la caja o sistemas de enfriamiento y/o calefacción de los productos y, en el caso de camiones, sin comunicación con la cabina del conductor.
- Los receptáculos de vehículos o contenedores no deberán utilizarse para transportar más que productos alimenticios cuando éstos puedan ser contaminados por otro tipo de carga.
- Cuando se usen vehículos o contenedores para el transporte de cualquier otra cosa además de productos alimentarios, o para el transporte de distintos tipos de productos alimentarios a la vez, deberá existir, en caso necesario, una separación efectiva de los productos.
- Las partes interiores de la caja, incluyendo techo y suelo, deben estar fabricados a base materiales resistentes a la corrosión, impermeables, imputrescibles y fáciles de limpiar, lavar y desinfectar.
- Las paredes y techos interiores deben ser lisas y continuas, no presentando grietas ni ángulos que dificulten la limpieza, lavado y desinfección, y estar desprovistas de asperezas, a excepción de todo aquello que sea necesario para el equipo y dispositivos de fijación de la carga. Estos dispositivos deben ser asimismo fáciles de limpiar, lavar y desinfectar.
- Los productos alimenticios a granel en estado líquido, granulado o en polvo deberán transportarse en receptáculos, contenedores o cisternas reservadas para su transporte. En los contenedores figurará una indicación, claramente visible e indeleble, y en una o varias lenguas comunitarias, sobre su utilización para el transporte de productos alimenticios, o bien la indicación “exclusivamente para productos alimenticios”.
- Cuando se hayan utilizado receptáculos de vehículos o contenedores para el transporte de productos alimenticios distintos, deberá realizarse una limpieza eficaz entre las cargas para evitar el riesgo de contaminación.

- El conjunto de los dispositivos de cierre de los vehículos y de ventilación y circulación de aire deben permitir el transporte de los productos sin que se deposite en éstos cualquier tipo de suciedad o contaminación.
- Cuando sea necesario, los receptáculos de vehículos o contenedores utilizados para el transporte de productos alimenticios deberán ser capaces de mantener los productos alimenticios a la temperatura adecuada y de forma que se pueda controlar dicha temperatura. La esfera o elemento de lectura del dispositivo debe ir montado en un lugar fácilmente visible. De acuerdo con el RD 2483/86 todos los vehículos que transporten alimentos a temperatura regulada deberán llevar termómetro y termógrafo con las siguientes excepciones: Los vehículos de reparto y autoventa (su P.M.A. no superará las 8000 kg) no están obligados a instalar un dispositivo de registro de Temperatura, tampoco están obligados a instalar tal dispositivo las clases RRC, FRC y FRF, cuando no realicen transporte de productos ultracongelados o cuando realicen distribución local.
- Los productos alimenticios cargados en receptáculos de vehículos o en contenedores deberán colocarse y protegerse de forma que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación. Los productos que no están envasados y/o embalados no podrán colocarse directamente sobre el suelo ni sobre cualquier tipo de protección del mismo susceptible de ser pisada.
- El transporte en régimen de refrigeración o congelación de los distintos tipos de productos alimenticios, se realizará a las temperaturas máximas establecidas por la normativa aplicable a cada uno de ellos.
- Las cajas de los vehículos dedicados al transporte de alimentos deben estar en todo momento en perfecto estado de conservación, higiene y limpieza, por lo que si es preciso deben lavarse, desinfectarse y, en su caso, desodorizarse, antes de proceder a su carga. La desinfección se efectuara por personal idóneo, con los procedimientos adecuados observando las prescripciones de uso recomendadas para cada desinfectante, especialmente cuando se apliquen sobre superficies que puedan entrar en contacto con los alimentos. En ningún caso deben desinfectarse los vehículos conteniendo alimentos o productos alimentarios.

Los productos utilizados se aplicarán en las dosis y según los requisitos que establece el R.D. 770/1999, de 7 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes y limpiadores. Asimismo, si en la limpieza se utilizan plaguicidas, éstos deberán reunir las condiciones que al respecto establece el R.D. 3349/1983, de 30 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la fabricación, comercialización y utilización de plaguicidas

- Los productos irán debidamente etiquetados e identificados. En los casos que reglamentariamente esté establecido, los productos deberán ir con la documentación de acompañamiento comercial exigible.
- Las operaciones de carga y descarga deben efectuarse tan rápidamente como sea posible, de forma que no se produzca una elevación de la temperatura de los productos que puedan afectar a su calidad. Durante estas operaciones los productos que no estén contenidos en un embalaje resistente que los proteja, no deberán depositarse en el suelo. Antes de efectuar la carga debe realizarse un preenfriamiento hasta una temperatura igual o ligeramente superior a la temperatura de rocío del aire de la zona de carga, con el fin de que no se produzcan condensaciones. Durante el transporte se debe mantener la temperatura exigida. Se cerrarán las puertas cuando no se estén efectuando operaciones de carga y descarga, no pudiendo dejar fuera de servicios el equipo de producción de frío durante el transcurso del transporte.
- No está permitido el transporte de alimentos y productos alimentarios junto o alternativamente con sustancias tóxicas o peligrosas, con partidas de alimentos alterados o contaminados. Tampoco está permitido transportar personas o animales en las cajas de los vehículos.
- Los productos procedentes de devoluciones o que hayan superado su fecha de caducidad o consumo preferente podrán ser transportados junto con otros aptos para el consumo, siempre que no alteren o contaminen a estos últimos.
- Esta prohibido dejar fuera de servicio el equipo de producción de frío durante el transcurso del transporte. Sólo cuando la instalación de producción de frío no sea autónoma (X), se podrá dejar fuera de servicio durante las paradas, y siempre que se mantengan las Temperaturas de conservación requeridas por las mercancías transportadas.

10.3.3 DOCUMENTACIÓN DE CONTROL DE LOS ENVÍOS DE MERCANCÍAS

La Orden FOM/238/2003, establece que los transportistas y operadores de transporte estarán obligados a documentar cada uno de los envíos, en el correspondiente albarán, carta de porte u otra documentación acreditativa, la cual deberá acompañar a las mercancías en su desplazamiento, y recogerá los datos relativos al expedidor, destinatario, mercancía transportada y fecha. El transporte de reparto está exento de cumplir con esta Orden, pero debe acreditar esta circunstancia a través de cualquier medio (Documentos de entrega, albaranes, facturas, etc...)

10.3.4 IDENTIFICACIÓN Y ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS O ALIMENTARIOS TRANSPORTADOS

Etiquetado de los productos alimenticios en general:

Respecto al etiquetado, se observará el cumplimiento del R.D. 1334/99, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, así como del R.D. 1808/91, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece el producto alimenticio.

En cada producto en particular también se le aplicará la normativa tanto europea como nacional específica del tipo de alimento en cuestión.

10.3.5 MARCADO SANITARIO DE LOS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

Los operadores de las empresas alimentarias no pondrán en el mercado productos de origen animal que no lleven una marca sanitaria de identificación (no será necesaria para los huevos a los que se aplicará el etiquetado o marcado fijado en el Reglamento (CE) 1028/2006).

10.3.6.- CONDICIONES ESPECIALES DE TRANSPORTE Y TEMPERATURA

PRODUCTO	CONDICIONES ESPECIALES DE TRANSPORTE Y/O TEMPERATURA
Productos ultracongelados (excepto helados alimenticios)	T ^a transporte: $-18 \pm 3^{\circ}\text{C}$ ($T^a \leq -15^{\circ}\text{C}$) (R.D. 1109/1991, de 12 de julio, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana, modificado por R.D. 380/1993 y R.D. 1466/1995)
Helados alimenticios	T ^a transporte: $-18 \pm 4^{\circ}\text{C}$ ($T^a \leq -14^{\circ}\text{C}$) (Reglamentación Técnico Sanitaria de helados)
Granizados	T ^a transporte: $\leq 0^{\circ}\text{C}$ (Reglamentación Técnico Sanitaria de helados)
Carne de ungulados domésticos	<p>La carne sin embalar deberá almacenarse y transportarse por separado de la carne embalada, a menos que el material de embalado no pueda constituir una fuente de contaminación de la carne.</p> <p>T^a transporte y almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carne $\leq 7^{\circ}\text{C}$ - Despojos: $\leq 3^{\circ}\text{C}$ <p>Sin embargo, la carne que salga inmediatamente del matadero, o de una sala de despiece anexa al matadero podrá transportarse a una temperatura mayor, cuando así lo autorice la autoridad competente, para la elaboración de productos específicos, siempre que la carne salga inmediatamente del matadero o de la sala de despiece anexa al mismo y el transporte no dure más de 2 horas. (Reglamento (CE) 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los productos de origen animal)</p>

<p>Carne de aves de corral y lagomorfos</p>	<p>La carne sin embalar deberá almacenarse y transportarse por separado de la carne embalada, a menos que su almacenamiento o transporte tenga lugar en momentos diferentes o se efectúen de tal manera que el material de embalado y el modo de almacenamiento no puedan constituir fuentes de contaminación de la carne</p> <p>Tª transporte y almacenamiento: $\leq 4^{\circ}\text{C}$</p> <p>(Reglamento (CE) 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los productos de origen animal)</p>
<p>Carne de caza de cría procedente de mamíferos de caza de cría artiodáctilos (cervidae y suidae, o sea, cérvidos y jabalís)</p>	<p>Se aplicarán las mismas condiciones que para la carne de ungulados domésticos</p> <p>(Reglamento (CE) 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los productos de origen animal)</p>
<p>Carne de caza de cría de ratites (avestruces)</p>	<p>Se aplicarán las mismas condiciones que para la carne de aves de corral y lagomorfos. No obstante, se aplicarán las mismas condiciones que para la carne de ungulados domésticos cuando la autoridad competente lo considere oportuno.</p> <p>(Reglamento (CE) 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los productos de origen animal)</p>
<p>Carne de caza mayor silvestre</p>	<p>Estará eviscerada y desollada</p> <p>Tª transporte y almacenamiento: $\leq 7^{\circ}\text{C}$</p> <p>(Reglamento (CE) 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los productos de origen animal)</p>
<p>Carne de caza menor silvestre</p>	<p>Estará eviscerada</p> <p>Tª transporte y almacenamiento $\leq 4^{\circ}\text{C}$</p>

<p>Carne picada y preparados de carne</p>	<p>Estarán envasados o embalados.</p> <p>Tª transporte y almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - carne picada: $\leq 2^{\circ}\text{C}$ - preparados de carne: $\leq 4^{\circ}\text{C}$ - carne picada y preparados de carne congelados: $\leq -18^{\circ}\text{C}$
<p>Moluscos bivalvos vivos</p>	<p><u>Ostras</u>: con la concha cóncava hacia abajo</p> <p>Los envases unitarios de venta al consumidor deberán estar cerrados hasta su presentación a la venta al consumidor final, y con etiqueta impermeable (incluida la marca sanitaria)</p> <p>Tª de transporte tal que no afecte negativamente a la inocuidad y viabilidad de los moluscos bivalvos (estarán vivos)</p> <p>No podrán sumergirse ni pulverizarse con agua</p>
<p>Productos de la pesca</p>	<p>Tª de transporte de los productos de la pesca frescos o descongelados, así como los productos cocidos y refrigerados de crustáceos y moluscos: Tª próxima a la de fusión del hielo.</p> <p>Productos de la pesca congelados, con excepción de los pescados congelados en salmuera y destinados a la fabricación de conservas, se transportarán a una Tª $\leq -18 \pm 3^{\circ}\text{C}$ (excepción: para productos de la pesca congelados que sean transportados desde un almacén frigorífico hasta un establecimiento autorizado para ser descongelados a su llegada con vistas a una preparación o transformación, si el trayecto es corto y la entidad competente lo permite)</p> <p>Si los productos de la pesca se conservan con hielo deberá evitarse que el agua de fusión permanezca en contacto con los productos</p>

Comidas preparadas	<p>Tª de conservación y transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Congeladas: $\leq -18^{\circ}\text{C}$ - Refrigeradas, con un periodo de duración inferior a 24h: $\leq 8^{\circ}\text{C}$ - Refrigeradas, con un periodo de duración superior a 24h: $\leq 4^{\circ}\text{C}$ - Comidas calientes: $\geq 65^{\circ}\text{C}$ <p>R.D. 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas</p>
Productos cárnicos refrigerados (excluidos los estabilizados por: salazón, ahumado desecación o esterilización)	- $\leq 6^{\circ}\text{C}$
Productos congelados	- $\leq -12^{\circ}\text{C}$ (excepto la mantequilla -10°C)
Leche industrial, mantequilla.	- $\leq 6^{\circ}\text{C}$
Productos lácteos (yogures, kefir, nata y queso fresco), leche en cisternas destinada al consumo inmediato (cruda o pasteurizada)	- $\leq 4^{\circ}\text{C}$
Crema helada	- $\leq -20^{\circ}\text{C}$ (con 3°C de tolerancia)
Productos congelados	- $\leq -12^{\circ}\text{C}$ (con 3°C de tolerancia)
Mantequilla congelada	- $\leq -10^{\circ}\text{C}$ (con 3°C de tolerancia)

10.4 - MECANICA DE ACTUACIÓN

La inspección de los vehículos (vagones, camiones, remolques, semirremolques o cualesquiera otros análogos. Quedan también comprendidos los contenedores y cajas móviles) sus condiciones higiénicas, productos alimenticios transportados y documentación de los mismos se realizará preferentemente en lugar de carga o descarga, sólo se realizará durante el transporte en el caso de duda grave relativa a las temperaturas.

Durante la inspección se cumplimentará la ficha técnica que se adjunta en el Anexo correspondiente.

En el caso de detectarse algún incumplimiento a la normativa aplicable, se levantará acta de transporte de alimentos, pudiéndose llegar a inmovilizar o intervenir cautelarmente la mercancía si se diera el caso de encontrar productos cuya comercialización pudiera entrañar algún tipo de peligro contra la salud pública.

Si se trata de productos alimenticios que requieren conservación a temperatura regulada, se tomarán temperaturas con termómetro que disponga de certificado de calibración emitido por Organismo acreditado, de forma que el periodo máximo transcurrido entre la fecha de calibración y la fecha de toma de temperatura (inspección) sea de 1 año.

Se deberá tener en cuenta los datos de los termómetros/ termógrafos antes de proceder a la inspección de la caja. Las temperaturas se tomarán utilizando un método de medición no destructivo (infrarrojos o sonda plana) sólo si la temperatura fuese incorrecta se procederá a la medición por métodos destructivos, seleccionando envases o productos que representen los puntos de mayor temperatura del lote que se examine.

10.5.- CALENDARIO Y EVALUACION

El Programa se aplicará de forma anual, en los 21 distritos municipales, actualizándose su contenido cada vez que haya cambios en la normativa que le afecten.

Anualmente se realizará una evaluación del programa por parte del Departamento de Inspección Central.

10.6.- OBJETIVO GENERAL

Alcanzar el máximo nivel de protección de los consumidores frente a los riesgos derivados del transporte de alimentos.

10.7.- OBJETIVO ESPECÍFICO

Control de las condiciones técnicas e higiénico-sanitarias de los vehículos destinados al transporte de alimentos y productos alimentarios, así como de los productos transportados.

Actividades:

1.1 Inspección de los vehículos destinados al transporte de alimentos y productos alimentarios, así como de los productos transportados, de acuerdo con el plan de inspecciones programadas.

10.8.- INDICADORES

CÓDIGO	TA-1.1
DENOMINACIÓN	Control del cumplimiento de la programación de inspección de los vehículos destinados al transporte de alimentos y productos alimentarios, así como de los productos transportados.
DESCRIPCIÓN	Porcentaje de inspecciones programadas realizadas, con respecto al total de inspecciones programadas.
CÁLCULO	N° inspecciones programadas realizadas / N° inspecciones programadas X 100
PLAZO	Diciembre 2007
VALOR DE REFERENCIA	80% del total de inspecciones programadas
RESULTADO	--
RESPONSABLE	Departamento de Inspección Central.

PLAN DE ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA 2007	Edición: 1 Fecha: Diciembre 06 Página 70 de 71
--	--

10.9.- CRONOGRAMA DE ACTUACIONES

Objetivos	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
Objetivo específico												
Indicador TA-1.1												